

### Nos entrées - Our Starters

Briouates de fromage aux fines herbes Briouates of cheese with fine herbs	75.00 Dhs.
Saumon fume avec feta, crème de citron vert, oignons et roquette Smoked salmon with feta, lime cream, onions and arugula	95.00 Dhs.
Gourmande au guacamole d'avocat et ses tortillas Gourmet with avocado guacamole and tortillas	60.00 Dhs
Salade de chèvre chaud sur mini-toasts, miel, noix, raisins secs, salade, sauce balsamique Warm goat cheese salad on mini-toast, honey, nuts, raisins, salad, balsamic sauce	75.00 Dhs
Velouté de légumes, croustilles de chips de pain, quenelles de yaourt de brebis Vegetable velouté, crisps of bread crisps, sheep yogurt dumplings	50.00 Dhs

### Nos plats principaux - Our main dishes

Filet de bœuf à la plancha, duo de purée, écailles de légumes avec son jus de bœuf corsé au thym Grilled beef tenderloin, mash duo, vegetable flakes with strong beef jus with thyme	250.00Dhs
Faux-filet de boeuf à la plancha accompagné de pomme de terre au four et fricassée de légumes Beef sirloin a la plancha with baked potato and vegetable fricassee	220.00 Dhs
Côtelettes d'agneau rôties en croute d'herbes de l'Atlas, fine purée de céleri, sauce au porto Roasted lamb chops in a crust of Atlas herbs, fine celery mashed, porto sauce	200.00 Dhs
Émincé de poulet, déclinaison de légumes, riz basmati à l'amande, sauce au choix Minced chicken, variation of vegetables, almond basmati rice, sauce of your choice	130.00 Dhs
Brochettes de poulet, aubergines farcies, gâteaux de polenta avec jus de cuisson Chicken skewers, stuffed eggplant, polenta cakes with cooking juices	120.00 Dhs
Filets de Saint-Pierre au beurre, risotto de blé, purée de carotte onctueuse Saint-Pierre filets with butter, wheat risotto, creamy carrot mash	250.00 Dhs
Crèmeux de risotto végétarien, légumes du jour, jus de citron en émulsion Creamy vegetarian risotto, vegetables of the day, lemon juices emulsion	120.00 Dhs

### Desserts

Panna cotta, émulsion de fruits rouges, meringues suisses Panna cotta, red fruit emulsion, Swiss meringues	60.00 Dhs
Mousse au chocolat coulant et sa glace Chocolate mousse with ice cream	70.00 Dhs
Le tiramisu au café (Spécial Chef) Coffee Tiramisu (Chef Special)	75.00 Dhs
L'irrésistible crème brûlée à la cannelle, accompagnée par un sorbet verveine The irresistible cinnamon crème brûlée, accompanied by a verbena sorbet	65.00 Dhs
Assiette de différentes saveurs de fruits frais Plate of different flavours of fresh fruit	75.00 Dhs

## Menu 1

250Dhs.

### Entrée

🌀 Assortiment de Salades marocaines 🌀

### Plat principal

🌀 Tajine de poulet au citron, olives et herbes fraîches 🌀

### Dessert

🌀 Tranches d'orange à la cannelle 🌀

## Menu 2

300Dhs.

### Entrée

🌀 Mixte d'entrées traditionnelles marocaines, fraîches 🌀

### Plat principal

🌀 Tajine de bœuf avec pruneaux et abricots caramélisés et graines de sésame 🌀

### Dessert

🌀 Jawhara traditionnel 🌀

## Menu 3 (uniquement sur réservation)

Menu 3 (on reservation only)

🌀 Pastilla au Poulet / chicken	180 Dhs./pers.
🌀 Couscous Royal	250 Dhs./pers.
🌀 Tanjia Marrakchia	170 Dhs./pers.