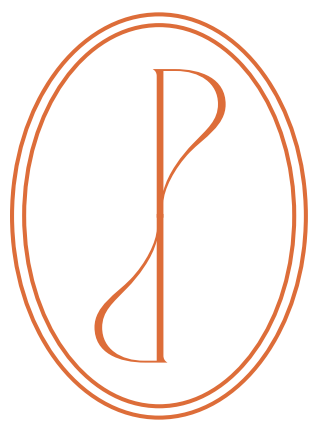




MENU DÉJEUNER





Desserts

Profiterole au Chocolat

Chocolat profiterole

Feuilleté de Pomme Façon Tatin et sa Glace Vanille

Tatin style apple puff pastry with vanilla ice cream

Sphère Chocolat et Fruits Rouges

Chocolate Sphere and Red Fruits

Glaces et Sorbets Artisanaux

Artisanal Ice Creams & Sorbets

Noix de Coco en Trompe L'Œil et Ananas Confit

Coconut eye illusion and candied pineapple



SUGGESTION DU CHEF

Entrées

Cannelloni d'Avocat et Chair de Crabe

Gaspacho de Tomate

Avocado Cannelloni & Crab Meat

180 dhs

Feuilleté de Homard et Champignons d'Ifrane

Lobster, Puff Pastry & Local Mushrooms

260 dhs

Salades

Salade de quinoa, avocats grillés et saumon fumé

Quinoa salad with grilled avocado and smoked salmon

180 dhs

Salade de roquettes, burrata et légumes grillés

Burrata cheese with aragula and grilled vegetables

180 dhs



Plats

Lotte et Gambas au Safran

260 dhs

Fondu de poireaux et fenouil rotis

Monkfish & Prawns with Safran sauce

Risotto aux Gambas

250 dhs

Palourdes et crème d'épinards

Prawns Risotto, clams and creamed spinach

Wok de Bœuf Thai, Riz Basmati

240 dhs

Beef Tenderloin, flavored basmati rice

Filet de Bœuf à la Japonaise ou

280 dhs

Sauce au Poivre

Croustillant de pomme de terre à la truffe noire

Beef tenderloin Japanese style, or Pepper Sauce crispy potato with black truffle

Raviolis Parmigiano

200 dhs

Farce basilic parmigiano Reggiano et Concassé de tomate

Ravioli Italian parmigiano with tomato sauce

Linguine al Caviar

360 dhs

Sauce vodka, 8g Kaviari

Boite 30gr Crystal Kaviari (+980 dhs)



Formule Déjeuner

Entree / Plat Ou Plat /Dessert 195 dhs

Entree / Plat / Dessert 230 dhs

Entrées

Soupe de Fenouil au Saumon et Aneth

Fennel Soup & Salmon Marinated with dill

Croustillant de Gambas, Feta et Caviar

d'Aubergine Épicé

Crispy prawns with Feta & Spicy Eggplant caviar

Croquettes César

Caesar Croquetas

Tartare de Bœuf Mariné à la Truffe Noire Façon

Croque

Beef tartare with black truffle, "croque style"

Plats

Wok de Poulet Thaï, Riz Basmati

Chicken wok, flavored basmati rice

Escalope de Bœuf Parmigiana et Spaghetti

Al Arrabiata

Parmigiana beef cutlet and spaghetti al arrabiata

Filet de Dorade en Écailles de Courgette,

Sauce Safranée et Légumes Bio

Sea Bream Fillet in Zucchini Scale, Saffron Sauce & Organic Vegetables

Calamaratta Pasta, Pesto aux Pistaches et

Petits Calamars à la Provençale

Squid Pasta, Pistachio Pesto & Small Provençal-Style Squid

Sur le Pouce

Cheese Burger Padam Padam

padam padam cheeseburger.

Tacos de Bœuf Aux Saveurs Mexicains et

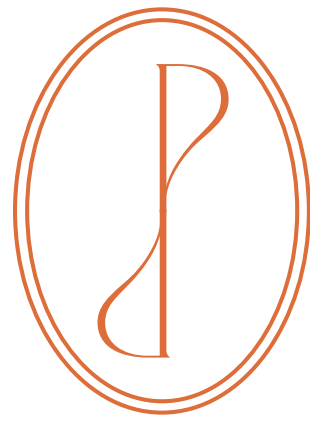
Pomme de Terre au Cheddar

Beef tacos with Mexican flavors and cheddar potatoes





MENU
DÎNER





Desserts

Pavlova à l'Orange

Orange Pavlova

95 dhs

Feuilleté de Pomme Façon Tatin et sa Glace Vanille

Tatin style apple puff pastry with vanilla ice cream

95 dhs

Sphère Chocolat et Fruits Rouges

Chocolate Sphere and Red Fruits

95 dhs

Glaces et Sorbets Artisanaux

Artisanal Ice Creams & Sorbets

95 dhs

Noix de Coco en Trompe L'Œil et Ananas Confit

Coconut eye illusion and candied pineapple

95 dhs





Raviolis Parmigiano

Farce basilic parmigiano Reggiano et concassé de tomate
Ravioli Italian parmigiano with tomato sauce

200 dhs

Linguine al Caviar

Sauce vodka, 8g Kaviari

360 dhs

Boite 30gr Crystal Kaviari (+980 dhs)

Garnitures

Purée de Pomme de Terre

Mashed potato

35 dhs

Riz Basmati

Basmati rice

35 dhs

Croustillant de Pomme de Terre

Crispy potato

35 dhs

Salade

Green Salad

35 dhs

Légumes Sautés

Sauteed vegetables

35 dhs

Plats

Lotte et Gambas au Safran

Fondue de poireaux et fenouil rotis
Monkfish & Prawns with Safran sauce

260 dhs

Risotto aux Gambas

Palourdes et crème d'épinards
Prawns Risotto, clams and creamed spinach cream

250 dhs

Filet de Bœuf à la Japonaise ou

Sauce au Poivre

Croustillant de pomme de terre à la truffe noire

Beef tenderloin Japanese style, or Pepper Sauce, crispy potato with black truffle

280 dhs

Wok de Filet de Bœuf

Riz basmati aromatisé

Beef Tenderloin wok , flavored basmati rice

250 dhs

Coquelet en Deux Façons

Mille-feuille de pomme de terre et sauce à la sauge

Cockerel cooked in two ways, potato mille-feuille and sage sauce

240 dhs

Epaule d'Agneau Confite

Cuisson aux herbes d'atlas

croquettes au cumin et légumes bio
Candied lamb shoulder, croquettes with cumin and organic vegetables

240 dhs



Entrées

Feuilletée de Homard et Champignons d'Ifrane <i>Lobster puff pastry and local mushrooms</i>	260 dhs
Croquettes César <i>Cesar croquetas</i>	170 dhs
Croustillant de Gambas Feta et Caviar d'Aubergine Épicé <i>Crispy prawns with feta and spicy eggplant caviar</i>	170 dhs
Tartare de Bœuf à la truffe noire façon croque <i>Beef tartare with truffle, "croque style"</i>	180 dhs
Carpaccio d'avocat & tartare de saumon au gingembre <i>Avocado carpaccio and salmon tartare with ginger</i>	180 dhs
Huitres d'Oualidia (6 pièces) <i>Fresh local oyster (6 Pieces)</i>	120 dhs
Boite 30g Crystal Kaviari	980 dhs



Salades

Salade de Quinoa, Avocats Grillés et Saumon Fumé <i>Quinoa salad with grilled avocado and smoked salmon</i>	180 dhs
Salade de Rockettes, Burratta et Légumes Grillés <i>Burratta cheese with aragula and grilled vegetables</i>	180 dhs