

POUR COMMENCER

INDIEN

Samosas (V) 220
Beignet Indien traditionnel farçi au pomme de terre et petits pois

Betterave Tikki (V) (GF) 200
Palet de betterave frit accompagné d'une sauce raita au yaourt

Gambas Tandoori (GF) (S) (D) 380
Gambas marinées au yaourt et épices indiennes, cuites au four tandoor

 **Bar Tandoori (GF) (D)** 350
Bar mariné au yaourt et safran, cuit au four tandoor

 **Kebab de Poulet Tikka (GF) (D)** 320
Poulet mariné au yaourt et épices Indiennes, cuit au four tandoor

ASIE DE L'EST

Nem de Légumes aux Truffes (V) 280
Cigares frits et farçis aux légumes et à la truffe

Gambas Sauce Dynamite au Wasabi (S) (D) 380
Gambas sautées, mayonnaise japonaise au wasabi

 **Cebiche de Daurade** 320
A l'hibiscus et aux oranges

Galette de poisson thaïlandaise (N) (S) 320
Sauce aigre douce aux cacahuètes et concombre

MÉDITERRANÉEN

Gaspacho Andalou (V) 220
Soupe froide Espagnol aux poivrons, tomates, concombre, fenouil, tabasco, et sorbet piquillos

Sélection des Salades Marocaines (V) (N) 220
Zaalouk, taktouka, chermoula de carotte, betterave à l'orange, concombre à la fleur d'oranger, potiron caramélisé

Aubergine Caramélisée au Miso (V) (N) 280
Laquée au miso et saké, gelée de citron confit, radis, pois gourmand, courgette et pignons de pin

 **Salade Fatoush(V)(N)** 220
Salade sucrine, radis, marmelade de grenade, pain pita frit, menthe, oignons, tomates, pignons de pin, sumac

 **Buddha Bowl au Homard (GF) (S)** 420
Salade de quinoa, homard poché, mangue, oignon au vinaigre

Pastilla aux Fruits de Mer (S) 380
Poisson bar, crevettes, vermicelle, coriandre

Tartare de Thon au Caviar Baeri (GF) 580
Avocat, tomates, échalotes, huile de sésame, sauce soja sans gluten, coriandre, aneth

Salade César (S) (D) 300
Salade romaine accompagnée d'une sauce César, copeaux de parmesan, croûtons, poulet ou gambas sauté(es)

 **Salade Niçoise (GF)** 300
Mesclun, thon poêlé, anchois, œuf de caille, tomates, oignons, radis, poivrons, concombre

Chiwates Marocains (D) 240
Briouates à la viande hachée, poisson, poulet, fromage et épinards, légumes

 **Os à Moelle Gratinés (D)** 220
Croûte aux herbes, servi avec un toast

 Une Meilleure Assiette ; un plat sain concocté en partenariat avec notre nutritionniste

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix
(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

POUR CONTINUER

INDIEN

Korma de Légumes (V) (N) (D) (GF) 280
Curry Indien de légumes au yaourt et épices

Dal Makhani (V) (D) (GF) 280
Lentilles noires cuites dans une riche sauce tomate à la crème

Murgh Tikka Makhani (N) (D) (GF) 420
Poulet tikka cuit dans une sauce crémeuse à la tomate aux noix de cajou et épices indiennes

Biryani de Poulet (D) (N) 420
Poulet mariné cuit lentement servi avec du riz basmati aux épices aromatiques

Moilee de Gambas (S) (GF) 450
Curry de crevettes au lait de coco et épices aromatiques

Sélection de Pain Indien Naan (V) (D) 90
Naan cuit au four tandoor
Nature, fromage, ail, ou beurre

DE L'ASIE DE L'EST

Bar Vapeur Thai, Pla Kapong Neung Manao 480
Bar mariné à l'ail et au citron vert, cuit à la vapeur

Saumon Rôti 480
Glacé dans une sauce soja, miel et citron

 **Bibimbap Koréen au Boeuf** 520
Boeuf mariné à la sauce Bulgogi, sauce bibimbap, riz, soja, shiitake, carotte, oeuf

MÉDITERRANÉEN

Couscous de Légumes Doukkali (V) 290
Couscous de légumes et marmelade Tfaya

Gambas à la Chermoula (S) 380
Crevettes rôties marinées aux épices marocaines

Gnocchis Alla Sorrentina 330
Gnocchis gratinés à la scarmoza fumée

Risotto au Homard Bleu (S) 580
Risotto à la bisque, et homard bleu rôti

 **Tagine de Bar (GF)** 480
Bar mariné à la chermoula cuit en tagine

Penne Alla Puttanesca 250
Sauce tomate, anchois, câpres et olives

Linguine Alla Carbonara (P) (D) 350
Pancetta, pecorino, parmesan et poivre noir

Tangia Marrakchia de Boeuf (GF) 400
Jarret de boeuf braisé au citron confit et safran

Poulet Fermier (A) 450
Cuit lentement, au champagne, et aux morilles

SANDWICHES

Croque Monsieur Rustique (P) (D) 320
Jambon blanc et sauce bechamel, gratiné au Comté affiné à 36 mois

Club Sandwich (P) (D) 410
Bacon de porc, poulet grillé, oeuf, mayonnaise à la truffe, laitue



Une Meilleure Assiette ; un plat sain concocté en partenariat avec notre nutritionniste

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix
(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

GRIL KAMADO

Issus d'une tradition culinaire asiatique, les grils en céramique de style kamado cuisiner au bois et au charbon de bois

GRILL

Toutes les grillades incluent le choix d'un plat d'accompagnement

Filet De Saint Pierre Grillé 450
Sauce vierge

 **Coquelet Rôti (GF)** 430
Assaisonné aux plantes aromatiques

Filet d'Agneau (GF) 480
Marinées aux herbes

ACCOMPAGNEMENTS

Macaroni à la Truffe et Fromage (V) (D) 100

Purée de Pomme de Terre (V) (D) (GF) 90

Ratatouille Provençale (V) (GF) 90

Frites à la Truffe et au Parmesan (V) (D) (GF) 140

Frites (V) (GF) 90

Pommes de Terre Sautées au Thym et à l'Ail (V) (GF) 90

Haricots Verts au Beurre et Echalotes (V) (D) 90

Légumes Sautés de notre Potager (V) 90



Une Meilleure Assiette ; un plat sain concocté en partenariat avec notre nutritionniste

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix

(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

MENU ENFANTS

MENU CÔTÉ PARENTS

Ce qu'ils attendent que les enfants mangent

Soupe aux légumes de Saison (V) (GF)	160
Crudités de légumes au fromage à la crème (V) (D) (GF)	160
Petite Tomate et Mozzarella (V) (D) (GF)	160
Filet de Poisson aux Légumes Cuit à la Vapeur (GF)	180
Salade Verte (V) (GF)	90
Salade de Fruit (V) (GF)	110

MENU ENFANTS

Avec nos compliments

Purée d'été (V) (GF) Carotte, courge musquée, lait de coco
Purée Saine (V) (GF) Brocoli, haricots verts, chou
Purée Petit Pas (V) (GF) Carotte, poireau, pommes de terre, bar à la vapeur

MENU CÔTÉ ENFANTS

Ce que les enfants aimeraient vraiment manger

Mini-Hamburgers (D) Fromage emmental, tomate	200
Pizza Margherita (D) Sauce tomate et mozzarella	160
Nuggets de Poulet Servies avec des frites	180
Spaghetti Napolitaine (V)	160
Frites (V) (GF)	90
Fondant au chocolat (D)	220
Boule de Glace ou de Sorbet (D)	190

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix
(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

DESSERTS

Tarte Tatin aux Epices (D) Crème glacée vanille	210
Fondant Chocolat Noir 64% Cacao (15 minutes de préparation) (D) Crème glacée à la cerise amarena, et sablé breton	220
Cheese Cake << Zephyr Blanc >> (D) Dattes medjoul, amlou, glace aux noix	220
Limoncello Baba (A) (D) Sûpemes de citron confit de notre domaine et sorbet citron	210
Gajar Ka Halwa (D) Carotte Halwa aux épices, crème glacée au safran	180
Glaces et Sorbets	40
Glace (D) Chocolat noir, pistache, vanille, yaourt, caramel	
Sorbet Citron, mandarine, mangue, fraise, framboise, fruit de la passion, citron-menthe	



Une Meilleure Assiette ; un plat sain concocté en partenariat avec notre nutritionniste

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix

(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises