

**TRIPADVISOR**

Carte Printemps 2025

Les entrées et plats crus

Huitres de Dakhla productrice Pascale Lorcy

6 p 120 dhs 9p 180 dhs 12 p 240 dhs

Oysters from Dakhla producer Pascale Lorcy

Ceviche traditionnel de Colombie à la dorade, pimenté 110 dhs

Ceviche of Colombia diced raw fish marinated in lime and spiced

Tartare de dorade à la mangue 130 dhs

Sea bream tartare with mango

Carpaccio de filet de boeuf aux copeaux de Parmesan et roquette 120 dhs

Beef filet carpaccio with parmesan shavings

Tartare de filet de boeuf taillé au couteau, pommes frites, salades 180 dhs

Knife-cut beef filet tartare, french fries, salads

Les salades

Artichauts et petits légumes printaniers à la grecque, huile d'olive 110 dhs

Greek-style artichokes and small spring vegetables, olive oil

Salade niçoise au thon frais, salade, tomates, oignons, radis, olives, oeuf dur, haricots verts

95 dhs

Niçoise salad with fresh tuna, lettuce, tomatoes, onions, radishes, olives, hard-boiled egg, green beans

Salade Santorini aux tomates bio, Feta grecque, olives noires, origan, huile d'olive 95 dhs

Santorini salad with tomatoes, greek feta, black olives, olive oil

Les entrées élaborées

Soupe onctueuse au Parmesan 140 dhs

Creamy soup of Parmesan cheese

Terrine de poissons saumon, Saint Pierre, poulpe sur un lit d'algues wakame 120 dhs

Fish terrine salmon, John Dory, shrimps

Calamars grillés sauce vierge au vinaigre balsamique 120 dhs

Grilled squids with virgin sauce, arugula, balsamic vinegar

Carpaccio d'artichauts et burrata 140 dhs

Artichokes carpaccio, burrata

Araignée de mer aux avocats, sauce mayonnaise exotique 130 dhs

Spider crab, celeriac remoulade , exotic mayonnaise

Terrine de foie gras de canard maison aux poires, brioche toastée 150 dhs

Homemade foie gras terrine, brioche, figs

Pieds de veau et escargots sauce moutarde à l'ancienne 140 dhs (le plat iconique du restaurant)

Snails and veal's foot with mustard sauce (the restaurant's iconic dish)

Les inamovibles viandes et poissons

Saint Pierre grillé à la niçoise, riz 180 dhs

Grilled John Dory, brunoise of provençal vegetables

Poulpe grillé , houmous, purée de poivrons, gaufrettes 180 dhs

Grilled octopus, hummus, pepper puree, waffles a add

Thon rouge grillé sauce Thai, tian de légumes, riz 195 dhs

grilled tuna fish , Thai sauce, rice

Dorade rôtie au four lit de tomates ,olives , citron, Tian de pommes de terre et tomates,
pain à l'ail 230 dhs

Oven-roasted sea bream on a bed of tomatoes, olives, lemon, potato and tomato tian, garlic bread

Sole meunière , pommes de terre vapeur 240 dhs

Sole Belle meunière , potatoes

Lotte grillée sauce bourride aillée et safranée, artichauts, riz noir 260 dhs

Grilled monkfish with garlic and saffron bourride sauce, artichokes, black rice

Cassiolette de la mer gambas, moules, palourdes, Saint Pierre,dorade dans une sauce
méditerranéenne aromatique 290 dhs

Seafood casserole with prawns, mussels, clams, John Dory, sea bream in an aromatic Mediterranean sauce

Saint Jacques rôties, riz noir venere,vegetables, sauce anisée 320 dhs

Roasted scallops, black rice venere

Piccata de poulet Bio aux citron et câpres, pommes gaufrettes 180 dhs

Chicken Piccata with Lemon and Capers, pasta

Brochette de magret de canard , sauce aigre douce à l'orange, gâteau de pommes de terre,
pommes 180 dhs

Duck breast skewers with caramelized apples and sour sauce, potatoes

Entrecôte de boeuf grillée , beurre Maître d'hôtel, frites 210 dhs

Grilled steak , french fries, Maitre d'hotel butter

Filet de boeuf, sauce aux cèpes secs et gâteau pommes de terre 230 dhs

Tenderloin beef filet with dried mushrooms, potatoes cake

Osso bucco de veau à la milanaise, gremolata d'agrumes, gnocchis 230 dhs

Veal ossobuco Milanese style, citrus gremolata, gnocchi

Les pâtes

Penne all'a pomodoro et basilic 130 dhs

Penne all'a pomodoro(tomato and basil)

Spaghetti al limone (au citron)130 dhs

Spaghetti al limone (with lemon)

Spaghetti carbonara aux lardons de canard et crème 180 dhs

Carbonara spaghetti with duck bacon and cream

Cannelloni à la ricotta, épinards, champignons et crème de parmesan 180 dhs

Cannelloni with ricotta, spinach, mushrooms and parmesan cream

Spaghetti aux gambas sauvages de pêche locale, ail, piment 230 dhs

Spaghetti with shrimps, garlic, parsley

Gnocchis gratinés à la tartuffata (crème de truffes) 180 dhs

Gnocchis Tartuffata (cream of truffles)

Quelques extras

Pommes sarladaises 45 dhs

Potatoes sauteed with garlic and parsley 45 dhs

Pommes gaufrettes 45 dhs

Waffles potatoes

Tian de légumes 90 dhs

Provençal vegetables

Pommes Frites 45 dhs

French fries

Salade verte aux noix 45 dhs

Green salad and nuts

Midi Business 195 dhs sauf le Dimanche

Salade vert aux noix

Green salad and nuts

Entrecôte minute au beurre Café de Paris, frites

Minute entrecote, Cafe de Paris butter, french fries

ou

Poisson du jour, légumes

Fish of the day, vegetables

Café gourmand

Gourmet coffee

Et pour les gastronomes en culottes courtes 90 dhs

And for gourmets in short pants U 12

Penne all'a pomodoro (tomate) et basilic

Penne all'a pomodoro (tomato) and basil

ou

Filet de Saint Pierre grillé et frites

Grilled filet of John Dry, french fries

Soda

Deux boules de glaces

Two balls ice creams

Les desserts

Opéra 85 dhs

Opéra (french cake with cream coffee)

Pavlova aux fruits de saison 85 dhs

Pavlova with fruit

Tarte Tatin,crème fraîche 90 dhs

Tatin pie, cream

Brioche perdue au caramel, et glace vanille 80 dhs

Caramel brioche and vanilla ice cream

Moelleux au chocolat 80 dhs

Chocolate soft pie

Marquise au chocolat 85 dhs

Chocolate marquise

Crème brûlée à la vanille 80 dhs

Profiteroles au chocolat fondu , glace vanille 85 dhs

Profiteroles with melted chocolate, vanilla ice cream

Paris- Brest 90 dhs (spécialité)

Paris-Brest with nuts cream

Glaces maison 65 dhs

Homemade ice cream

Baba au rhum 110 dhs (le dessert iconique du restaurant)

Rum baba

Café gourmand 90 dhs

Gourmet coffee with four desserts

Irish coffee 110 dhs