

Pour bien commencer !

ENTRÉES STARTERS

Nems / Springrolls 150
Crabe, Poulet, Gambas, Salade
Crab, Chicken, king Prawns and Salad

César 150
César Tendance, Volaille, Parmesan, Tomates Confites,
anchois / Chicken Caesar Salad with Parmesan Cheese,
Confit Tomatoes and Anchovies

Carpaccio (New) 180
Carpaccio de Filet de Bœuf, Sauce à la Truffe
et Champignons, Oignons Caramélisés, Roquette / Filet of
Beef Carpaccio with Truffle and Mushroom Sauce served
with Caramelized Onions, Rocket Leaves

Saumon / Salmon (New) 180
Duo de Tartare Saumon et Thon Rouge, Guacamole,
Mangue, Vinaigrette au Yuzu / Salmon and Red Tuna
duo Tartar, Guacamole, Mango and Yuzu Vinaigrette

Ravioles / Ravioli 180
Ravioles Gambas, Sauce émulsion Citron (6 pièces)
Gambas, lemon Sauce (6 pieces)

Crevettes / Shrimp 190
Shrimps Pop-Corn, Sauce Japonaise Piquante, Ciboulette
Pop-Corn Style Shrimps with a Japanese Spicy Sauce

Poke Bowl 200
Saumon cuit, Wakame, Mangue, Avocat
Cooked Salmon, Wakame, Mango and Avocado

Salade / Salad (New) 180
Fruits de Mer à l'Italienne, Poivrons, Tomates,
Oignons, / Italian Seafood Salad, Peppers, Tomatoes
and Onions

Poulpe / Octopus (New) 180
Salade Tiède de Poulpe, Pommes nouvelles Dorées,
Oignons, Poivrons, Vinaigrette au Citron Vert et Persil
Frit / Warm Octopus Salad with Golden Potatoes,
Onions, Peppers, Lime Vinaigrette and Fried Parsley

Fraicheur / Fresh 180
Laitue, Légumes verts croquants, Avocat, Crevette
Lettuce, Crunchy green vegetables, Avocado, Shrimp

La Signature 190
Gambas, Surimi, Poulet, Pomme, Wakamé, Cacahuètes
King Prawns, Surimi, Chicken, Apple, Wakame & Peanuts

Burrata 200
Buratta à la truffe, trois Tomates, Roquette, Pesto,
Vinaigrette balsamique
Buratta with truffle, three tomatoes, Arugula, Pesto,
Balsamic vinaigrette

Homard / Lobster (New) 220
Salade au Homard Mariné, Cœurs de Sucrines, Feggous,
Radis, Avocat / Marinated Lobster Salad served with
Sucrine Hearts, Armenian Cucumber, Radish, Avocado

A l'italienne...

LES PÂTES PASTAS

Tagliatelle 200
Aux deux Saumons, Ciboulette ciselée
With two sSalmons, chopped Chives

Spaghetti (New) 240
L'encre de Seiche aux Gambas, Tomates Fraiches, Ail,
Basilic / Prawns with Squid Ink, Fresh Tomatoes,
Garlic and Basil

Spaghetti 250
Fruits de Mer, Tomates Confites, Basilic
Seafood, Sundried Tomatoes, Basil

LES RISOTTOS THE RISOTTOS

Boeuf / Beef (New) 240
Risotto Crémeux à la Truffe, Bœuf braisé,
Tuile de Parmesan, Roquette / A Creamy truffled Risotto
served with braised Beef, Parmesan Cheese & Arugula

Fruits de Mer / Seafood 240
Bisque de Homard, Échalote, Tomates Confites, Persil
Lobster's Bisque, Shallot, Tomatoes Confits & Parsley



Made in Josper

Un choix de viandes, poissons & légumes de grande qualité saisis au Josper Grill pour une expérience de goût incomparable. Savourez la nouvelle carte dans un esprit de partage avec de grandes planches et régalez-vous de grillades préparées dans un four révolutionnaire, le Josper, qui donne aux aliments un fumet exceptionnel.

FISH, MEAT & POULTRY

Poulet / Chicken 230

Demi, Mariné à la moutarde, Échalotes, Citron et persil, Cuit au Josper
Half Chicken oven baked in Mustard Sauce, Shallot, Garlic and Parsley

Poisson / Fish 250

Poisson du Jour cuit au Josper
Fish of the Day cooked in Josper

Boeuf / Beef 300

Entrecôte Tendre, Cuite au Josper, Beurre, Café de Paris
Tender Entrecote cooked in Josper, Butter & Paris Coffee

Loup Bar / Sea bass 340

Cuit au Josper, Tian de légumes, Pomme cuite au four, Fumet de poisson réduit citronné et crème
Sea bass oven baked, Vegetable tian, Baked potatoes, Fish stock, Lemon creamy sauce

Gambas / Prawns (New) 360

Grosses Gambas marinées cuites au Josper, Sauce Fraîcheur / Marinated Large Prawns cooked in Josper served with a Fresh Sauce

Langouste / Crayfish 450

Langouste Rôtie au Beurre d'Herbes, Spaghetti Bisque de homard / Crayfish with Herb Butter served with Lobster Bisque Spaghetti

LES INCONTOURNABLES

Poulet / Chicken (New) 230

Escalope de Poulet à la Milanaise, Spaghetti Tomates et Basilic / Milanese Style Chicken, Spaghetti with Tomato and Basil

St-Pierre / John Dory 240

Filet de Saint-Pierre Poêlé, Sauce Citron, Marmelade de Courgettes / John Dory Oven baked Fish Filet, Lemon Sauce, Zucchini Marmalade

Saumon / Salmon 260

Pavé, Fleur de sel, Trois poivres, Cuit au Josper, Sauce vierge / Salmon Steak oven baked, Fleur de sel, Three peppers, Cooked in Josper oven, Virgin sauce

Agneau / Lamb 270

Épaule d'Agneau, Cuisson prolongée au Four, Jus de Glaçage, Ail Rôti / Slow Oven roasted Shoulder, Glazed Stock and Roasted Garlic

Boeuf / Beef (New) 390

Filet de Bœuf tranché, Oignons dressing, Lit de Mélange Forestier, Chips de Patate Douce / Sliced Filet of Beef, Onion dressing served over a Bed of Forestry mix & Sweet Potato Crisps

*Garnitures supplémentaires additional toppings 35

* Pommes Frites Maison / Pommes Allumettes Maison
Légumes Mijotés / Gratin Dauphinois
Gratin Macaroni / Purée de Pomme de Terre Classique

* Pommes de Terre écrasées (New), Huile d'Olive,
Herbes, Tomates Confites, Olives Noires

* Purée de Pomme de Terre au Fromage gratinée

* Légumes Josper

Garniture Extra 40

** Gratin Macaroni à la Purée de Truffe
Purée de Pomme de Terre à la Crème de Truffe
et Huile de Truffe / Mac & Cheese

Couleurs locaux!

Salade / Salad	120
Assortiment de Salades Marocaines selon les Produits du Marché Selection of Moroccan Salads according to the Market Products	
Pastilla	150
Poulet aux Amandes / Chicken and Almonds	
Pastilla	170
Fruits de Mer, Vermicelle, Champignons, Olives Vertes / Seafood, Vermicelli, Mushrooms and Green Olives	
Boeuf / Beef	280
Tajine Aux amandes, pruneaux et abricots / Tajine with almonds, prunes and apricots	
Coquelet / Cockerel	220
Tajine, Citron confit, Olives / Cockerel Tagine with preserved Lemon and Olives	
Agneau / Lamb	280
Tajine de Souris d'Agneau aux Artichauts et Petits Pois Tagine of Lamb Shank with Artichokes and Green Peas	
Boeuf / Beef	280
Tangia de Jarret de Bœuf, ce Plat est servi avec une Garniture de votre choix Beef Shank Tangia served with one Garnish of your choice	

Une petite Faim

Burger	200
Pain Brioché, Boeuf, Iceberg, Tomates, Bacon de Bœuf, Marmelade d'Oignons, Sauce Signature Homemade Bun, Beef, Iceberg, Tomato, Beef Bacon, Onion Marmalade, Signature Sauce	

LE MENU QUI FAIT GRANDIR! (Moins de 12 ans)

Plat + Dessert 130

Les plats de viande ou poisson sont accompagnés d'une garniture, frites maison ou pâtes au fromage ou pâtes à la tomate & tarte du jour ou duo de glaces artisanales

All Meat and fish dishes comes with a garnish, french fries, pasta with cheese or pasta with tomato Sauce, A pie of the day or duo of homemade ice cream

Boeuf / Beef

Brochettes de Kefta, Frites Maison ou Pâtes au Fromage ou à la Tomate
Ground Beef Brochettes with French Fries or Cheese or Tomato Pasta

Poulet / Chicken

Doigts de Poulet Panés au Corn Flakes / Corn Flakes Chicken Fingers

Poisson / Fish

Selon l'arrivée, Poêlé, Sauce aux Champignons
Pan fried Fish of the Day, Mushroom Sauce

Penné

Poulet et Champignons, Crème et Ciboulette
Chicken and Mushrooms with Cream and Chives

Macaroni

Beurre et Fromage / Butter and Cheese

Spaghetti

Sauce Tomato ou Bolognaise / Tomato Sauce or Bolognese

LES DOUCEURS

Café / Coffee	80
Sublimé par les cinq Douceurs Gourmandes de notre Chef, Tartelettes et Gâteaux Coffee with the five Sweet delights from our Chef's Plate, Tartlets and Cakes	
Tiramisu	80
Biscuit Cacao à l'Espresso, Crème Mascarpone / Chocolate Biscuit soaked in Espresso, topped with Mascarpone	
Tarte-fine / Thin Pie	80
Fine Pomme Cannelle, servie Tiède, Sauce Caramel au Beurre Salé, Boule de Glace Vanille Warm Apple Cinnamon Pie, Salted Butter with Caramel Sauce, Scoop of Vanilla Ice Cream	
Crème Brûlée	80
Crème Brûlée Gingembre, Madeleine, Framboise Creme Brulee Ginger, Madeleine, Raspberry	
Glaces et Sorbets / Ice cream & Sorbet	80
Trio au choix selon nos Parfums Sorbets: Citron, Mangue, Fraise, Framboise, Fruits de la Passion Glaces: Vanille, Amlou, Corne de Gazelle, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Pistache, Yaourt, Café Three Sorbet Scoops of your choice: Lemon, Mango, Raspberry, Strawberry, Passion Fruit Ice Cream: Vanilla, Amlou, Gazelle Horns, Salted Butter Caramel, Chocolate, Pistachio, Yogurt, coffee	
Fondant	90
Poire caramélisée, crème glacée vanille (20 min) / Caramelized pear, vanilla ice cream	
Trio	90
Vacherins, Mangue, Ananas, Vanille / Vacherins, Mango, Pineapple and Vanilla	
Paris-Brest	90
Pâte à Choux à la Crème Pralinée, Croquant au Chocolat, Boule de Glace Praliné Choux Pastry with Praline Cream and Chocolate Crunch, Scoop of Praline Ice Cream	
Millefeuille	90
Pâte Feuilletée caramélisée et sa Crème Vanille, Sauce Caramel Beurre Salé, Boule de Glace Caramelized Puff Pastry, Vanilla Creamy Custard, Salted Butter Caramel Sauce, Scoop of Ice Cream	
Infiniment (New)	90
Chocolat et sauce Noisettes / Chocolate and Hazelnuts sauce	
Fruits de saison / Fruit platter	100
Fruits de Saison Exotique frais et découpés, accompagnés de Glace et Sorbet de Saison Exotic Seasonal Fruits freshly cut with Ice Cream and Sorbet	

Exécutif Chef
Fouad ZORGUI