

## Salades

Assortiment de 4 salades marocaines	75 Dh
Salade très verte (pois gourmands, haricots verts, vinaigrette balsamique, huile d'olive)	75 Dh
Salade César (poulet grillé, croûtons, copeaux de parmesan)	95 Dh
Salade de chèvre chaud et bœuf fumé (vinaigrette balsamique)	120 Dh
Salade folle (gambas, foie gras ou magret fumé, saumon fumé, haricots verts, tomates cerises, fruits secs)	160 Dh
Salade de poulpe et fruits de mer (huile vierge, persil plat)	180 Dh



## Entrées Froides

Carpaccio de bœuf, caviar d'aubergine	110 Dh
Terrine de foie de volaille et cuisse de poulet garnie (cornichons)	100 Dh
Belles grosses gambas entières pochées à l'instant (mayonnaise, cocktail)	160 Dh
La belle assiette de saumon fumé de Norvège et ses garnitures	180 Dh
3 variations autour du saumon, chantilly d'herbes fraîches	160 Dh
Moelleux de crabe ou araignée de mer (légumes croquants)	180 Dh
Les 6 huîtres d'Oualidia ou Dakhla sur glace pilée	160 Dh

## Entrées Chaudes

Calamars grillés, huile d'olive citronnée, ail, piment d'Espelette	95 Dh
Calamars frits, sauce tartare, petite salade	95 Dh
Poêlée de crevettes Pil-Pil, ail, tomates, persil	90 Dh
Gratin de crevettes et calamars, sauce blanche Béchamel	110 Dh
Goujonnettes de poisson en légère friture, sauce tartare	95 Dh
Assortiment de 6 briouates suivant l'humeur (fromage ou légumes ou kefta ou improvisé, sauce thaï douce, sucré-salé)	120 Dh
Hamburger de fromage de chèvre frit, feuilles de brick, tombée d'épinards et poireaux, jus de veau	160 Dh
Grosses gambas en feuilles de brick croustillantes et basilic, duo de sauces Thaï	180 Dh
Poêlée de calamars ou chipirons sautés à la Basquaise, piment d'Espelette	140 Dh
Marmite de palourdes et crustacés en marinère, selon l'arrivée d'Oualidia	160 Dh
La soupe de poisson, croûtons, rouille et Emmental	1per 110 Dh 2per 190 Dh

## Homards & Langoustes du vivier

Homard Belle vue, servi tiède, mayonnaise, cocktail Maison	95 Dh/100 gr
Homard rôti aux épices	95 Dh/100 gr
Spaghettis au homard, tomate basilic, légèrement relevé	95 Dh/100 gr
Homard aux petits légumes, légèrement crémé, (pommes allumettes pour la crème)	95 Dh/100 gr
Homard à l'Américaine, tomates, vin blanc, cognac, estragon	110 Dh/100 gr
Langouste (mêmes préparations que le homard)	120 Dh/100 gr
Langouste à l'Américaine	135 Dh/100 gr



## Risottos

Risotto Arborio aux morilles ou cèpes d'Ifrane, (suivant la saison) jus de veau et brisures de truffes	180 Dh
Risotto Arborio aux fruits de mer, gambas, calamars, palourdes et poissons frais	180 Dh



## Pâtes

Spaghettis Bolognaise aux tomates cerises, parmesan frais	120 Dh
Spaghettis aux fruits de mer, gambas, calamars, palourdes et poissons frais, (sauce tomate ou blanche au choix)	180 Dh
Lasagne Bolognaise, gratinée à l'Emmental frais	120 Dh

Consultez aussi notre choix de 10 pâtes à petits prix

### Soleil d'Espagne

La grande paëlla à la Valenciana (30 minutes) (poissons, coquillages et crustacés frais, lapin ou poulet)	250 Dh / per Min 2 personnes
--	---------------------------------

### Saveurs du Maroc

(sur commande 24H à l'avance) - Min 2 personnes	
Couscous royal (4 viandes)	250 Dh / per
Épaule d'agneau et ses côtes, pommes de terre et légumes sautés	280 Dh / per



## Poissons

Filet de daurade royale ou pageot, ratatouille berbère	160 Dh
Filet de St-Pierre grillé, poêlée de légumes, purée de pommes de terre	160 Dh
Sole meunière ou grillée, pommes de terre sautées (+-300grs)	180 Dh
Sole meunière ou grillée, pommes de terre sautées (+-400grs)	200 Dh
La grande assiette de poissons (mixed grill) sauce mousseline, accompagnements au choix	250 Dh
La grande bouillabaisse de poissons	1per 250 Dh - 2per 460Dh
de roche d'Agadir (rascasse, rouget, sole, St-Pierre, croûtons, rouille, Emmental)	
Pavé de saumon de Norvège grillé, béarnaise, poêlée d'épinards.	180 Dh
St-Jacques rôties, risotto crémeux ou purée Maison, jus de truffe	220 Dh
St-Pierre poêlé aux morilles ou cèpes suivant l'arrivée, purée Maison	220 Dh
Gambas rôtis aux herbes fraîches, riz croquant	240 Dh
Mille-feuille de St-Jacques marinées et huîtres au tourteau (crabe), salade d'épinards, pommes allumettes (chaud et froid)	280 Dh



*Nos poissons entiers n'étant pas calibrés, vous les trouverez sur cette carte avec les prix par 100 grs*

Daurade, pageot royal ou loup grillé, rôti ou en croûte de sel (suivant le marché)	50 Dh/100gr
St-Pierre rôti au beurre de cerfeuil, purée Maison	50 Dh/100gr
Daurade ou pageot royal rôti à la Marocaine	50 Dh/100gr
Sole grillée ou meunière de plus de 400grs	50 Dh/100gr
Petit turbot entier farci d'herbes fraîches, rôti au four	60 Dh/100gr

## Accompagnements au choix

Légumes  
Riz - Purée  
Pommes de terre sautée

## Sauces au choix

Mousseline (Hollandaise) légèrement citronnée  
Sauce vierge (huile d'olive, tomate, herbes fraîches)  
Béarnaise

*Mathieu*