

The background features a stylized, abstract pattern of overlapping leaf shapes in various shades of green and blue. The leaves are rendered with a mosaic-like texture, composed of small, irregular polygons. The colors range from light, pale green to deep, dark forest green and navy blue. The overall effect is organic and layered, with some leaves appearing more prominent than others.

MASSA

RESTAURANT

MASSA

RESTAURANT

StoryLine

FR

Bienvenue au Massa Restaurant, où nous apportons les saveurs vibrantes de la Méditerranée à votre table. Notre voyage est une célébration des traditions culinaires et une fusion de saveurs qui ont été perfectionnées au fil des générations. Nous vous invitons à embarquer avec nous dans une aventure gastronomique où chaque plat raconte une histoire.

Une Odyssée Culinaire

Le Massa Restaurant est né de la passion pour la cuisine méditerranéenne et du désir de créer un espace festif et accueillant pour les amateurs de gastronomie. Notre voyage culinaire commence avec la riche histoire de la cuisine méditerranéenne, là où la terre rencontre la mer et où les saveurs sont aussi diverses que les cultures qui les entourent.

L'Expérience Méditerranéenne

Notre menu est une tapisserie de saveurs méditerranéennes, puisant son inspiration des côtes ensoleillées de la Grèce, des épices aromatiques du Maroc, de la simplicité rustique de l'Italie et de la cuisine copieuse de l'Espagne. Au Massa, nous croyons que partager la nourriture est une célébration de la vie, et notre table de partage en est la preuve. C'est un endroit où amis et famille se réunissent pour savourer l'essence de la convivialité, où les conversations coulent aussi librement que le vin, et où chaque repas est une expérience à chérir.

EN

Welcome to Massa Restaurant, where we bring the vibrant flavors of the Mediterranean to your table. Our journey is a celebration of culinary traditions and a fusion of tastes that have been perfected over generations. We invite you to embark on a gastronomic adventure with us, where every dish tells a story and every bite creates a memory.

A Culinary Odyssey

Massa Restaurant was born from a passion for Mediterranean cuisine and a desire to create a festive and welcoming space for food lovers. Our culinary journey begins with the rich history of Mediterranean cooking, where the land meets the sea and flavors are as diverse as the cultures that surround them.

The Mediterranean Experience

Our menu is a tapestry of Mediterranean flavors, drawing inspiration from the sun-kissed shores of Greece, the aromatic spices of Morocco, the rustic simplicity of Italy, and the hearty fare of Spain.

At Massa, we believe that sharing food is a celebration of life, and our table de partage is a testament to that belief. It's a place where friends and family come together to enjoy the essence of togetherness, where conversations flow as freely as the wine, and where every meal is an experience to be cherished.

Sharing Experience

NOS KEMIAS À PARTAGER / OUR SHARING KEMIAS

- MAN'OUCHE** 110 DHS
Zite zitoune du domaine et green Zaatar
Domaine's olive oil and green thyme
- HOUMOUS & GRENADE ET BRESAOLA** 120 DHS
HUMMUS & POMEGRANATE AND BRESAOLA
Chips de pain pita / Chips of pita bread
- TRADITO DE THON & CHIPS AIL NOISETTE** 130 DHS
TRADITO OF TUNA & HAZELNUT GARLIC CHIPS
*Filet de thon rouge juste snacké, sauce yuzu ponzu, chips d'ail, noisette torrifié
Seared red tuna fillet, yuzu ponzu sauce, garlic chips, roasted hazelnuts.*
- PIZZETTA A LA TRUFFE / TRUFFLE PIZZETTA** 160 DHS
Truffles, pâte à pizza, fromage, et origan
Truffles, pizza dough, cheese, and oregano
- PIZZETTA BRESAOLA / BRESAOLA PIZETTA** 160 DHS
Charcuterie Bresaola, fromage, et origan
Bresaola charcuterie, cheese, and oregano
- GAMBAS AND SPICY** 160 DHS
GAMBAS AND SPICY
*Gambas pané, sauce pimenté, galettes de riz, croustillant
Breaded prawns, spicy sauce, rice cakes, crispy bites*
- CAMEMBERT FONDU AU MIEL DU DOMAINE** 160 DHS
ACCOMPAGNÉ DE MOUILLETTE TOASTÉ
MELTED CAMEMBERT WITH DOMAIN HONEY
SERVED WITH TOASTED BREAD STICKS
*Camembert rôti au four, miel du domaine, pain de campagne doré
Oven-roasted Camembert, domain honey, golden country bread*
- ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉES DE** 180 DHS
LA MAISON ERIC MEIGNAT
REFINED CHEESE PLATE FROM MAISON ERIC MEIGNAT
COMTÉ RÉSERVÉ "18 Mois", ROQUEFORT ARTISANAL, BRIE MAUBERT
Reserved Comté "18 Months," Artisanal Roquefort, Brie Maubert.
- LE FOIE GRAS NORI** 220 DHS
THE NORI FOIE GRAS
*Tranche de terrine de foie gras mi-cuit à la feuille de nori, lustré à
l'huile de pépin de raisin, pickles de légumes, points de moût de raisin
Slice of semi-cooked foie gras terrine with nori leaf, glazed with grape
seed oil, vegetable pickles, and drops of grape must.*

Shared Flavors

NOS ENTRÉES À PARTAGER / OUR SHARING STARTERS

| | |
|---|---------|
| VELOUTÉ DE LÉGUMES DU JARDIN & CROÛTONS DORÉS SOUP OF GARDEN VEGETABLES & GOLDEN CROUTONS | 110 DHS |
| BRIOUATES AUX GAMBAS / SHRIMP BRIOUATES Feuille de pastilla, gambas à la chermoula <i>Pastilla paste, prawns with chermoula.</i> | 160 DHS |
| BURRATINA Pesto, tomate fraîche, pignons de pain, et basilic <i>Pesto, fresh tomato, pine nuts, and basil.</i> | 160 DHS |
| PASTILLA AU POULET / CHICKEN PASTILLA Rose, amandes et cannelle <i>Rose, almonds and cinnamon.</i> | 160 DHS |
| TOAST D'AVOCAT AUX GAMBAS ET GRENADES AVOCADO TOAST WITH PRAWNS AND POMEGRANATE Pain de campagne, guacamole d'avocat, gambas et grenades <i>Country bread, avocado guacamole, prawns and pomegranate.</i> | 160 DHS |
| POISSON DE NOS COTES FAÇON BOUILLABAISSE LOCAL FISH IN BOUILLABAISSE STYLE Bouillon de crustacé, filet de bar, Rougé, calamar, pomme de terre, fenouille braisé <i>Crustacean broth, sea bass fillet, red mullet, calamari, potatoes, braised fennel.</i> | 180 DHS |
| CARPACCIO DE BAR SEA BASS CARPACCIO Bar et son condiment, vinaigrette au miso blanc sarrasin torréfié <i>Sea bass with its condiment, white miso vinaigrette, roasted buckwheat.</i> | 180 DHS |
| TATAKI DE BŒUF & AVOCAT GRILLÉ BEEF TATAKI & GRILLED AVOCADO Trache de filet de bœuf mariné, avocat grillé, piment d'espelette <i>Marinated beef fillet slice, grilled avocado, Espelette pepper.</i> | 180 DHS |
| SALADE MASSA LANGOUSTE / LOBSTER MASSA SALAD Langouste, avocat, crackers, vinaigrette à la betterave <i>Lobster, avocado, crackers, beet vinaigrette.</i> | 280 DHS |





Taste Memories

NOS PLATS À PARTAGER / OUR SHARING MAIN COURSES

- RAVIOLES DE RICOTTA ET EPINARDS** 220 DHS
RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI
Crème de parmesan à l'huile d'Argan
Parmesan cream with Argan oil.
- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE JUS TRUFFÉ & HARICOTS VERTS AUX HERBES** 240 DHS
FARM-RAISED CHICKEN SUPREME WITH TRUFFLE JUS & HERBED GREEN BEANS
Cuit a basse température, jus de volaille truffé, haricot vert au herbes de Provence
Low-temperature cooked, truffled chicken jus, green beans with Provençal herbs.
- RAVIOLES DE CÈPES ET TRUFFE DE SAISON** 240 DHS
PORCINI AND SEASONAL TRUFFLE RAVIOLI
Jus de volaille praliné, herbes folles
Praline poultry jus, wild herbs.
- LOUP BAR MARINÉ EN CROUTE DE FEUILLETAGE** 240 DHS
MEDITERRANEAN SEA BASS MARINATED, IN A PASTRY CRUST
Déclinaison de fenouil et olives M'eslala
Variety of fennel and M'eslala olives.
- SOLE DE NOS CÔTES AU SAFRAN DE TALIOUINE** 240 DHS
TALIOUINE SAFFRON-INFUSED LOCAL SOLE
Façon meunière, mousseline de pommes de terre au citron confit
Meunière style, lemon confit potato mousseline.
- PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ, SAUCE MISO & MIEL RIZ VÉNÉRÉ, ÉMULSION GINGEMBRE** 240 DHS
GLAZED SALMON FILLET, MISO & HONEY SAUCE, VENERE RICE, GINGER EMULSION.
saumon juste snaké, miso miel, riz vénéré lai au de coco
Lightly seared salmon, miso honey, black Venus rice with coconut milk.
- FILET DE BŒUF ROSINI AU MIBRASA, SAUCE AU POIVRE** 280 DHS
BEEF FILET ROSSINI IN MIBRASA, PEPPER SAUCE
Filet de bœuf premium, escalope de foie gras poêlé, sauce au poivre, pomme neuf
Premium beef filet, pan-seared foie gras, pepper sauce, pomme neuf.
- LE BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO BLANC** 390 DHS
CAMELIZED BLACK COD WITH WHITE MISO
Mariné au Miso blanc, Riz Vénéré au lait de coco, Émulsion gingembre
Marinated in white miso, Venere rice with coconut milk, ginger emulsion.



MASSA

RESTAURANT

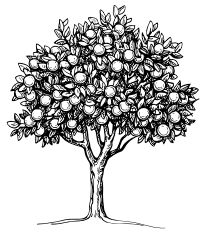
Food Therapy

- ÉPAULE D'AGNEAU FAÇON MECHOUI (Deux personnes)** 490 DHS
SLOW-COOKED LAMB SHOULDER (For two persons)
Pommes de terre grenailles, jus au cumin
Grenaille potatoes, cumin jus.
- ENTRECOTE PREMIUM BLACK ANGUS 300GR** 980 DHS
PREMIUM ANGUS RIBEYE STEAK, 300G
Cuit au MIBRASA, Sauce béarnaise, truffade au brisaola, sauté de champignons
Cooked in MIBRASA, béarnaise sauce, truffade with brisaola, sautéed mushrooms.

NOS DESSERTS À PARTAGER / OUR SHARING DESSERTS

- SORBETS** 80 DHS
3 Boules de Sorbets Citron / Framboise / Mangue
3 Scoops of Sorbets Lemon / Raspberry / Mangue.
- PAIN PERDU / FRENCH TOAST** 80 DHS
Pain brioché, caramel beurre salé & glace à la vanille
Brioche bread, salted caramel, and vanilla ice cream.
- PARIS MASSA / PARIS MASSA** 90 DHS
- CIPRIANI / CIPRIANI** 90 DHS
- MOELLEUX GUANAJA & FLEUR DE SEL** 90 DHS
SOFT GUANAJA & FLEUR DE SEL
- CHOUQUETTE, GANACHE PRALINÉ & SAUCE CHOCOLAT** 90 DHS
CHOUQUETTE, PRALINE GANACHE & CHOCOLATE SAUCE
- PAVLOVA PASSIFLORA À PARTAGER** 140 DHS
PAVLOVA PASSIFLORA TO SHARE

“
La Bonne Cuisine
Est La Base Du Véritable Bonheur



LE DOMAINE
LIMOUNE
EcoLodge Resort & Spa

