

# CARTE MEDITERRANEENNE

## LES ENTREES FROIDES

- salade Niçoise 35 Dh
- salade César au poulet 35 Dh
- salade de tomate et mozzarella au basilic 35 Dh

## LES ENTREES CHAUDES

- assiette de légumes grillés à l'Italienne 35 Dh
- salade de pommes de terre et calamars à la persillade et huile d'olive 40 Dh

## LES PATES

- penne à l'arrabbiata (tomate, piment) 35 Dh
- penne à la puttanesca (tomate, olives, anchois au sel) 45 Dh
- tagliatelles sauce bolognaise 45 Dh
- tagliatelles sauce pistou 45 Dh
- tagliatelles aux saveurs de truffes 60 Dh

## LES VIANDES

- émincé de poulet au basilic 50 Dh
- filet de bœuf aux champignons et morilles de l'Atlas 95 Dh
- filet de bœuf sauce au poivre 90 Dh
- filet de bœuf grillé beurre maître d'hôtel 75 Dh
- brochettes mixtes 60 Dh
- côtelettes d'agneau grillées au thym de l'Atlas 70 Dh

## LE POISSON

- crevettes pil-pil et riz vapeur 60 Dh
- brochette de poisson (selon arrivage) 60 Dh
- la truite de l'Atlas aux amandes grillées 60 Dh
- la truite de l'Atlas en papillote 60 Dh

## sur commande:

- la bouillabaisse Niçoise et ses croutons à l'ail (*minimum 4 pers*) 100 Dh

## LES DESSERTS

- panna cotta aux saveurs de fruits rouges 30 Dh
- tarte tatin façon « grand mère » (tiède avec sa boule de glace à la vanille) 35 Dh
- dessert du jour 25 Dh

# CARTE MAROCAINE

## LES ENTREES

- assortiment de salades Marocaines 25 Dh
- pastilla au poulet et aux amandes 35 Dh
- assortiment de briouates (oeuf / poulet / fromage) 40 Dh

## LES TAJINES

- tajine de bœuf aux légumes 70 Dh
- tajine de poulet au citron confit et olives 50 Dh
- kefta de viande à la tomate et œufs 60 Dh

## LES GRILLADES

- brochettes de viande hachée 60 Dh
- brochettes de dinde aromatisées aux épices 50 Dh

## SUR COMMANDE ( 1 jour avant )

- couscous poulet 60 Dh
- couscous agneau 70 Dh
- couscous royal aux 3 viandes (*minimum 4 personnes*) 100 Dh  
(*bœuf, poulet, agneau, merguez, légumes, semoule et bouillon*)
- méchoui et ses petits légumes (*minimum 6 personnes*) 85 Dh

## LES DESSERTS

- salade d'orange à la cannelle 20 Dh
- salade de fruits frais au jus d'orange 25 Dh
- panna cotta à la fleur d'oranger du Maroc avec ses petits biscuits 35 Dh

**MENU ERRACHIDIA: 85 Dh**

- salade marocaine
- salade mixte

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

- brochette de dinde aux épices
- kefta de bœuf à la tomate et œufs

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

- salade d'orange à la cannelle
- fruits de saison

***MENU TOURISTIQUE:* 100 Dh**

- ratatouille Niçoise
- pommes de terre et calamars en persillade à huile d'olive
- salade César

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

- brochettes mixtes
- tajine de poulet au citron confit
- émincé de poulet au basilic

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

- panna cotta à la fleur d'oranger du Maroc et ses petits biscuits
- salade de fruits frais au jus d'orange

**MENU DEGUSTATION: 130 Dh**

- assortiment de briouates
- salade Niçoise
- pastilla au poulet et aux amandes

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

- filet de bœuf au poivre
- plat du jour
- cotellettes d'agneau grillées au thym de l'Atlas
- brochette de poisson (selon arrivage)

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

- tarte tatin tiède et son caramel
- dessert du jour
- panna cotta aux saveurs de fruits rouges