

ENTREES & BISTRO

ENTREES

FOIE GRAS Fait maison, cuit au torchon, chutney pomme et potiron, pain toasté	145
6 HUITRES Citron, sauce à l'échalotte	110
GAMBAS Gambas et poivrons grillés sur pâte croustillante	120
ASSIETTE DE SAUMON FUME Fumé par nos soins, fromage frais à l'ail et aux herbes, brioche maison ou pain toasté	120
TARTARE D'ESPADON Espadon mariné & avocat façon tartare	110
TRIO MARINÉ Anchois, saumon et ombrine marinés par nos soins	90
SALADE OCEANE Salade, crevettes, fruits de mer, gambas, saumon, avocat, pommes, tomates, crème, ciboulette	100
SALADE CESAR Salade romaine, émincé de poulet mariné à l'estragon, parmesan, croûtons, noix, câpres, sauce César	85
SALADE NIÇOISE Thon, haricots verts, pomme de terre, oeuf, anchois, oignons, tomates, sauce vinaigrette	85
CHEVRE CHAUD Sur pain de campagne, thym, miel et salade	80
SOUPE DU PECHEUR Fumet de poisson, gambas, fruits de mer	90

BISTRO

HAMBURGER Steack haché, salade, tomate, cornichon et frites	75
CHEESEBURGER Steack haché, salade, tomate, cornichon, fromage et frites	85
TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER Crevettes, calamars, palourdes, moules, tomates séchées	125
RISOTTO GAMBAS Risotto, crème fraîche, parmesan, ciboulette et gambas	120
PENNE AU POULET Emincé de poulet, sauce fermière	95
STEACK HACHEE MAISON Frites ou salade	85
SANDWICH POULET - CELERI Pain de mie, poulet, céleri, frites ou salade	75

PLATS

COTE MER

FILET DE PAGEOT Grillés, duo de légumes et purée pistou	140
SAUMON Tranche de saumon grillée, tagliatelles de légumes, sauce aigre douce	145
DAURADE Filet de Daurade mariné au gingembre, citron et coriandre, cuit au four, mousseline de pomme de terre	160
FRITURE DE LA MER Poissons et fruits de mer selon arrivage	135
FRITURE DE LA MER GEANTE (2 personnes) Poissons et fruits de mer selon arrivage	250
ESPADON Tranche d'Espadon grillée, risotto de gambas	180
LANGOUSTE Au four, risotto ou garniture au choix	255
DEGUSTATION DE LA MER Sélection de 3 poissons selon arrivage et leurs accompagnements respectifs	175
DAURADE AU FOUR OU AU SEL Daurade entière, citron, garniture au choix	235
NOIX DE SAINT JACQUES ET GAMBAS Poêlées, lit de légumes sautés	235

COTE TERRE

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE Volaille sur peau croustillante, sauce poulette, garniture au choix	140
ENTRECOTE Sauce béarnaise, salade verte, garniture au choix	175
FILET DE BOEUF Jus de bœuf monté au beurre, garniture au choix	225
EMINCE DE BŒUF Sauce champignons traditionnelle avec ou sans vin rouge, garniture au choix	150
CONFIT DE CANARD Jus de volaille, ail confit, garniture au choix	160

DESSERTS & GLACES

DESSERTS

TARTE AUX POMMES Tarte aux pommes maison, boule de glace vanille	60
CHEESECAKE Coulis de fruits rouges	65
PROFITEROLES Profiteroles garnies de glace vanille, sauce chocolat ou caramel	80
MOELLEUX AU PRALINE Mi-cuit au praliné, boule de glace au choix	75
MOELLEUX AU CHOCOLAT Mi-cuit au chocolat à la fraise, boule de glace au choix	75
CREME BRULEE A la noix de coco	60
CAFE GOURMAND Café Lavazza, assortiment de pâtisseries fines	60
PANNACOTA Sauce passion & fraise	60

GLACES

PECHE MELBA 2 boules de glaces : vanille et pêche 1/4 de pêche, amandes effilées, coulis de fruits rouges	70
NOUGATINE 2 boules de glaces : nougat et framboise coulis de fruits rouges, crème chantilly	65
BANANA SPLIT 3 boules de glaces : vanille, chocolat et fraise banane, sauce chocolat, crème chantilly	80
INTENSE 3 boules de glaces : chocolat, ferrero et café, crème Anglaise	75
DAME BLANCHE 3 boules de glaces : vanille, chocolat chaud, chantilly	70
TROPICANA 3 boules de glaces : ananas, fruits de la passion, citron coulis tropical et chantilly	75

GARNITURES AU CHOIX

Purée	Frites	Pommes sautées
Légumes sautés	Salade	

MENU ENFANTS (moins de 12 ans)

VIANDE HACHEE garniture au choix	50
TENDERS DE POULET, garniture au choix	50

VINS

VINS ROUGES

TOUAREG	180	S. DE SIROUA	290
SAHARI RESERVE 37,5 cl	130	LA COUR D'ARGENT (France)	370
SAHARI RESERVE 75 cl	210	BROUILLY (France)	380
VOLUBILIA 37,5 cl	160	EPICURIA CABERNET	450
VOLUBILIA 75 cl	280	SAUVIGNON – SYRAH	
VOLUBILIA MAGNUM 1,5 L	540	COTEAUX DE L'ATLAS,	490
TERRE ROUGE	280	Château Roslane	
ECLIPSE	350	TANDEM	600

VINS ROSES

TOUAREG	180	VOLUBILIA 37,5 cl	160
SAHARI RESERVE 37,5 cl	130	VOLUBILIA 75 cl	270
SAHARI RESERVE 75 cl	210	VOLUBILIA MAGNUM 1,5 L	510
PASSION	210	ECLIPSE	290
"LE ROSE" LA FERME ROUGE	260	MATEUS (Portugal)	260

VINS BLANCS

TOUAREG	180	PASSION	210
SAHARI RESERVE 37,5 cl	130	TERRES BLANCHES	280
SAHARI RESERVE 75 cl	210	ECLIPSE	290
VOLUBILIA 37,5 cl	160	EPICURIA CHARDONNAY	420
VOLUBILIA 75 cl	280	COTEAUX DE L'ATLAS,	490
VOLUBILIA MAGNUM 1,5 L	540	Château Roslane	

VINS GRIS

VOLUBILIA 37,5 cl	160	DOMAINE DE SAHARI 37,5 cl	130
VOLUBILIA 75 cl	270	DOMAINE DE SAHARI 75 cl	210
VOLUBILIA MAGNUM	510	ECLIPSE	290
« LE GRIS » LA FERME ROUGE	260		

VINS AU VERRE

VOLUBILIA	60
SAHARI RESERVE	50

CHAMPAGNES

½ TAITTINGER brut réserve	650	½ MOET & CHANDON brut	750
TAITTINGER brut réserve	960	MOET & CHANDON brut	1200
TAITTINGER rosé prestige	1160	MOET & CHANDON rosé	1600
DOM PERIGNON brut	3500		

BOISSONS

SOFTS DRINKS

OULMES 50 cl - SIDI ALI 50 cl	30
BADOIT 33 cl	40
SAN PELLEGRINO 50 cl	35
SAN PELLEGRINO 1 L – ACQUA PANNA 1 L	45
COCA COLA REGULAR / ZERO / LIGHT	35
FANTA ORANGE - SPRITE - SCHWEPPES TONIC / CITRON - HAWAI	35
RED BULL	45

COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO - PINA COLADA - SEX ON THE BEACH	65
---	----

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO - MARGARITA - CAIPIRINHA - COSMOPOLITAIN	80
PINA COLADA – SEX ON THE BEACH	
MEGA MOJITO	350

APERITIFS & DIGESTIFS

MARTINI BLANC / ROUGE / ROSE / DRY	60
PORTO ROUGE/BLANC – RICARD – KIR – J&B – TEQUILA JOSE CUERVO	60
ANNA BRUT CODORNIU (Mousseux) – SMIRNOFF ICE	60
GIN MARE – CHIVAS 12 ans – DIMPLE	90
VODKA SMIRNOFF – STOLICHNAYA – RHUM BACARDI	60
CAMPARI - RED LABEL - GIN GORDON'S – AMARETTO	60
J.W. BLACK LABEL - HAVANA CLUB 7 ans – VODKA BELVEDERE	90
J.W. DOUBLE BLACK LABEL	100
JACK DANIEL'S – GIN TANQUERAY – COGNAC HENNESSY VSOP	90
COGNAC HENNESSY XO – CHIVAS 18 ans	160
BAILEYS - COINTREAU - POIRE WILLIAMS - GRAND MARNIER	70
MARIE BRIZARD - MALIBU - GET 27 - JAGERMEISTER	60

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO - DECAFEINE - VERVEINE - THE NOIR LIPTON	30
CAFE LATTE	35
DOUBLE ESPRESSO	40
THE MAROCAIN accompagné de 3 gâteaux traditionnels	40

BIERES

BECK'S (sans alcool)	45
HEINEKEN	50
CASABLANCA – BUDWEISER – CORONA – ESTRELLA DAMM	60
1664 KRONENBOURG – LEFFE BLONDE	60

RESTAURANT LOUNGE
• RABAT •

LE DHOW