

ENTRÉES • STARTERS

Salade César aux suprêmes de poulet, salade romaine, parmesan, croûtons dorés 160
Caesar salad with chicken breasts, romaine lettuce, parmesan, golden croutons

Salade niçoise avec saumon, œufs de caille, olives, haricots verts, concombre, tomates cerises 160
Niçoise salad with salmon, quail eggs, olives, green beans, cucumber, cherry tomatoes

Burrata, tomateaux saveurs Rifaines, pesto, amandes, vinaigrette à la mangue 170
Burrata, Rif-flavored tomato, pesto, almonds, mango vinaigrette

Salade d'avocat aux fruits de mer, agrumes, coriandre, oignon, salade croquante, citron 180
Avocado salad with seafood, citrus, coriander, onion, crunchy greens, lemon

SOUPES • SOUPS

Gaspacho andalou avec tomate, poivron rouge, concombre, ail frais, huile d'olive vierge 120
Andalusian gazpacho with tomato, red pepper, cucumber, fresh garlic, virgin olive oil

Velouté de champignons, œuf parfait, crème, toast, oignon 150
Mushroom velouté with soft-boiled egg, cream, toast, onion

PÂTES • PASTA

Spaghetti, Tagliatelle, Linguine, Penne

Encre de seiche aux fruits de mer avec crevettes, calamars, moules, ail fraîche, tomates cerises, persil 220
Black seafood pasta with shrimps, squids, mussels, fresh garlic, cherry tomatoes, parsley

Bolognaise à la viande hachée, sauce tomate, basilic 170
Bolognese with minced meat, tomato sauce, basil

Pâtes aux champignons de Paris et crème 160
Pasta with Paris mushrooms and cream

Risotto crémeux aux gambas grillées, mascarpone, parmesan 230
Creamy risotto with grilled prawns, mascarpone and parmesan

VIANDES • MEATS

Cœur de filet de bœuf grillé, jus court 300
Grilled beef fillet with jus

Suprême de volaille fermière au beurre de noix, noix fraîches, persil, jus de bœuf 210
Farm-raised chicken with nut butter, fresh walnuts, parsley, beef jus

Côtelettes d'agneau locales, ail, huile d'olive, jus d'agneau 290
Local lamb chops with garlic, olive oil, lamb jus

POISSONS • FISH

Filet de dorade à la plancha, huile d'olive, mangue fraîche, basilic, olives noires 240
Grilled sea bream fillet, olive oil, fresh mango, basil, black olives

Filet de bar grillé, huile d'olive, tomate, basilic, poivron, olives noires 240
Grilled sea bass fillet, olive oil, tomato, basil, pepper, black olives

Pavé de saumon à la plancha, beurre citronné à la vanille de Madagascar 260
Grilled salmon fillet with Madagascar vanilla lemon butter

GARNITURES • GARNISHES

Purée de pommes de terre, frites maison, riz safrané, légumes du moment, salade mixte
Mashed potatoes, homemade fries, saffron rice, seasonal vegetables, mixed salad

SANDWICHES

Sandwich Nadori avec tortilla, thon, tomate, sauce verte piquante 160

Nadori tortilla sandwich with tuna, tomato, spicy green sauce

Club sandwich au poulet, avocat, œuf, tomate confite, sucrose 170

Chicken club sandwich with avocado, egg, sun-dried tomato, lettuce

Burger Marchica avec bœuf haché, pain brioché, oignon confit, cheddar 210

Marchica burger with ground beef, brioche bun, caramelized onion, cheddar cheese

DU FOUR • FROM THE OVEN

Pizza aux fruits de mer 190

Seafood pizza

Pizza orientale, merguez, poivrons rôtis, viande de bœuf hachée 170

Oriental pizza with merguez, roasted peppers, minced beef

Pizza au poulet émincé, champignons, oignons caramélisés 170

Pizza with shredded chicken, mushrooms, caramelized onions

Pizza Margherita, tomate, mozzarella, basilic 150

Margherita pizza with tomato, mozzarella, basil

Pizza végétarienne aux légumes grillés, sauce tomate maison 160

Vegetarian pizza with grilled vegetables, homemade tomato sauce

Pizza burrata, pesto de basilic, légumes grillés, roquette 170

Burrata pizza with basil pesto, grilled vegetables, arugula

DESSERTS

Paris-Brest, pâte à choux pralinée aux noisettes 110

Paris-Brest with hazelnut praline choux pastry

Tiramisu et biscotti 110

Tiramisu with biscotti

Panna cotta aux fruits exotiques 110

Panna cotta with exotic fruits

Finger chocolat, crémeux croquant, amandes, noisettes 110

Chocolate finger with crunchy chocolate cream, almonds and hazelnuts

Assiette de fruits de saison 110

Seasonal fruit platter

Glaces et sorbets (3 boules au choix) 110

Vanille, chocolat, fraise, pistache, mangue, framboise, fruit de la passion

Ice cream & sorbet (3 scoops)

Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, mango, raspberry, passion fruit



Certains plats peuvent contenir des allergènes ; veuillez informer votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Some menu items may contain allergens; please inform your server of any allergies or intolerances

Tous les prix sont en dirhams marocains et toutes taxes comprises. TVA %10 | All prices are in Moroccan Dirhams and inclusive of all taxes. VAT %10