

ENTREES • STARTERS

Pressé de poulpe	130
Marinade aux agrumes, câpres, herbes de notre potager et croûtons dorés <i>Pressed octopus, citrus marinade, capers, garden herbs and golden croutons</i>	
Saumon Gravlax	150
Mariné aux agrumes, salade de concombre et avocat, huile d'olive au citron <i>Citrus marinated and cured salmon “Gravlax”, cucumber and avocado, salad, lemon dressing</i>	
Salade de crevettes	160
Sucrine, fenouil croquant, mangue, avocat, concombre, tomates cerises, huile d'olive et jus de citron <i>Prawn salad, heart of lettuce, crunchy fennel, mango, avocado, cucumber, cherry tomatoes, olive oil and lemon juice</i>	
Briouates aux quatre saveurs	150
Assortment briouates	
Pastilla aux poissons des côtes de Nador	220
Nador coasts fish pastilla	
Dégustation de salades marocaines traditionnelles	140
Traditional Moroccan salads	
Salade César	140
Salade romaine, tranches de filet de poulet grillé, anchois, croûtons dorés, parmesan et sauce César <i>Caesar salad, romaine lettuce, sliced grilled chicken breast anchovy, golden croutons, Parmesan and Caesar sauce</i>	
Carpaccio de bœuf, salade roquette et parmesan, huile d'olive	150
Beef carpaccio, arugula, Parmesan cheese, olive oil	

LES SPÉCIALITÉS • SPECIALITIES

Spaghetti aux crevettes, tomates cerises, ail, piment et basilic frais <i>Prawn spaghetti, cherry tomatoes, garlic, chili, fresh basil</i>	190
Dorade à la mode de Fès <i>Fes style sea bream</i>	310
Poulet aux olives et au citron confit <i>Free range chicken with olives and preserved lemon</i>	190

LES SPÉCIALITÉS • SPECIALITIES

Filet de bar sauvage de la Méditerrané Grillé, courgettes gratinées au parmesan, tomates confites beurre citron et pesto <i>Grilled sea bass fillet from Mediterranean, parmesan cheeses gratinated zucchini, tomato confit, lemon sauce and pesto</i>	240
Tangia de bœuf au cumin et citron confit <i>Beef tangia with cumin and preserved lemon</i>	280
Couscous d'agneau aux sept légumes <i>Lamb couscous with vegetables</i>	260
Retour de pêche, marinés aux zestes d'agrumes et légumes grillés <i>Fish market grill, marinated with citrus zest, grilled vegetables</i>	270
Filet de bœuf grillé, pommes frites, sauce au poivre vert <i>Grilled beef, French fries, green peppercorn sauce</i>	290
Poulet Fermier rôti à la broche pommes frites, ail confit, jus naturel <i>Spit-roasted farm chicken, french fries, garlic confit, natural jus</i>	210

LES DESSERTS • DESSERTS

Millefeuille vanille et sorbet framboise <i>Vanilla millefeuille and raspberry sorbet</i>	90
Tiramisu tradition <i>Traditional tiramisu</i>	110
Jawhara, crème à la fleur d'oranger et coulis de fruits rouges <i>Jawhara, orange blossom flavoured cream, red fruit coulis</i>	90
Salade d'orange et granité <i>Orange salad and granita</i>	80
Glaces et sorbets <i>Ice creams and sorbets</i>	80
Pâtisseries marocaines <i>Moroccan pastries</i>	120