



L'ASSIETTE

RESTAURANT

Cuisine Internationale et Méditerranéenne

International and Mediterranean cuisine

**ENTREES
STARTERS**

Carpaccio de bar, avocat, vinaigrette d'herbes fraîches **150**

Royal bar carpaccio, avocado fresh herbs dressing

Tartare de saumon, avocat, quinoa, tomate, vinaigrette citron **160**

Salmon tartare, avocado, quinoa, tomato, lemon dressing

Salade César au poulet, parmesan et croûtons dorés **140**

Caesar salad with chicken, parmesan cheese and golden croutons

Salade « Marchica » aux fruits de mer à l'avocat,
citron et persil **160**

“Marchica” seafood salad with avocado, lemon and parsley

Sélection de salades fines Marocaines **140**

Selection of Moroccan salads

ENTREES STARTERS

Assiette de saumon fumée, blinis tiède,
citron et crème fraîche **160**

Smoked salmon, warm blinis, lemon, and cream

Vitello Tonnato, anchois de Cantabrie,
câpre de Sicile, tomate confites **150**

**Vitello Tonnato, Cantabrian anchovies, Sicilian capers,
sundried tomato**

Chorba de poisson aux légumes croquants **140**

Fish « chorba » soup with crunchy vegetables

Pastilla aux fruits de mer, coulis de poivron rouge **220**

Seafood pastilla, red bell pepper coulis

SAVEUR TERRE & MER

Fettucine, crevettes, piment, ail et huile d'olive <i>Prawn fettucine, chili, Aglio e Olio</i>	190
Pavé de saumon, aubergine, poivron, tomate concassée et câpres frits <i>Salmon fillet, eggplant, bell pepper, tomato and fried capers</i>	320
Tagine de daurade royale à la mode de fès, pomme de terre au safran, poivrons et olives rouges <i>Fez-style sea bream tagine, saffron potatoes, peppers and red olives</i>	310
Tagine de poulet fermier aux olives et au citron confit <i>Free range chicken tagine, olives and lemon confit</i>	190
Couscous d'agneau aux sept légumes <i>Lamb couscous with seven vegetables</i>	260
Grillade “Marchica”, poulet, kefta, merguez, agneau, tomates et oignons grillés <i>Marchica mix grill, chicken, kefta, merguez, lamb, tomatoes, grilled onions</i>	250

LES SIGNATURES « A PARTAGER »

Sole meunière à la Grenobloise, croûtons, câpres, citron, pommes de terre à l’anglaise, persil <i>Grenobloise-style Dover sole, croutons, capers, lemon, steamed potatoes “à l’anglaise”, parsley</i>	260
Côte de veau rôtie, pomme de terre frites, sauce au poivre vert (pour 2 personnes) <i>Roasted veal chop, French fries, green pepper sauce (for 2 persons)</i>	310
Poulet fermier à la broche, pomme frites, ail confit et jus naturel (pour 2 personnes) <i>Spit-roasted free-range chicken, French fries, garlic confit and natural jus (for 2 persons)</i>	210

DESSERTS

Assortiment de pâtisseries marocaines <i>Assortment of Moroccan pastries</i>	130
Café et gourmandise votre café servi avec une sélection de mignardises <i>“Coffe and gourmandise”your coffee served with a selection of mignardises</i>	120
Millefeuille Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone à la vanille, framboises <i>“Millefeuille”caramelized puff pastry, mascarpone and vanilla cream, raspberries</i>	90
Crème brûlée à la cannelle caramélisée et cassonade, arlettes croustillantes <i>Cinnamon caramelized cream and brown sugar, crispy arlettes biscuits</i>	90

DESSERTS

Sélection de fromages, accompagnés de noix
et fruits séchés, pain de campagne toasté **160**

Cheese selection with walnuts,
dry fruit and toasted country bread

Les fruits taillés du moment **110**

Sliced seasonal fruit

Glaces & sorbets **80**

Ice creams & sorbets