



L'ASSIETTE

RESTAURANT

Cuisine Internationale et Méditerranéenne

International and Mediterranean cuisine

ENTREES STARTERS

PRESSÉ DE POULPE **130**

Marinade aux agrumes, câpres, Herbes de notre potage et croûtons dorés

Pressed Octopus, citrus marinade, capers, garden herbs and golden croutons

SAUMON GRAVLAX **140**

Mariné aux agrumes, salade de concombre et avocat, huile d'olive au citron

Citrus marinated and cured salmon "Gravlax", cucumber and avocado, salad, lemon dressing

SALADE DE CREVETTES **160**

Sucrine, fenouil croquant, ananas, avocat, concombre, Tomates cerises, huile d'olive et jus de citron

Prawns salad, heart of lettuce, crunchy fennel, pineapple avocado, cucumber, cherry tomatoes, olive oil and lemon juice

ENTREES STARTERS

Briouates aux quatre saveurs **150**

Four flavours briouates

Pastilla aux poissons des côtes de Nador **210**

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 croustons dorés, parmesan et sauce César

Caesar salad, romaine lettuce, sliced grilled chicken breast an-
chovy, golden croutons, Parmesan and Caesar sauce

Carpaccio de bœuf, Salade roquette
et parmesan, huile d'olive **150**

Beef Carpaccio, arugula and 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
Filet de bar sauvage de l'Atlantique Grillé, courgettes gratinées au parmesan, tomates confites beurre citron et pesto <i>Grilled sea bass fillet from Atlantic, parmesan chees gratinated zucchini, tomato confit, lemon sauce and pesto</i>	250
Tangia de bœuf au cumin et citron confit <i>Beef tangia with cumin and preserved lemon</i>	280

LES SPÉCIALITÉS *SPECIALITIES*

Coucous d'agneau aux sept légumes **290**

Lamb couscous with vegetables

Retour de pêche, Daurade, gambas, bar, calamar
et sardine, marinés aux zestes d'agrumes **240**
et légumes grillés

*Fish market grill, seabream, prawns, seabass
squid and sardine, marinated with citrus zest,
grilled vegetables*

Filet de bœuf grillé, pommes frites, sauce au poivre vert **280**

Grilled beef, French fries, green peppercorn sauce

Poulet Fermier rôti à la broche Pommes frites, **210**
ail confit, jus naturel

*Spit-roasted farm chicken, French fries,
garlic confit, natural jus*

LES DESSERTS

DESSERTS

Millefeuille vanille et sorbet framboise Vanilla millefeuille and raspberry sorbet	90
Tiramisu Tradition Tarditional tiramisu	110
Jawhara, crème à la fleur d'oranger et fruits rouges Jawhara, orange blossom flavoured cream, red fruit	90
Salade d'orange et granité Orange salad and granita	80
Glaces et sorbets maison Homemade Ice creams and sorbets	90
Pâtisseries marocaines Moroccan pastries	120