

LA BRASSERIE

Entrées / Starters

Escargots de l'Atlas au Beurre d'Herbes (12 pcs) / <i>Atlas Snails & Herb Butter</i>	70 MAD
Assiette de Saumon fumé, crème citronnée / <i>Smoked Salmon platter Lemon cream</i>	80 MAD
Filet de Maquereau façon gravlax, Oignons doux & Tapenade <i>Mackerel filet Swedish style, sweet Onions & Tapenade</i>	80 MAD
Asperges poêlées, Parmesan & son Œuf mollet / <i>Pan-fried Asparagus, Parmesan & Egg</i>	80 MAD
Chair d'Araignée sur nid de Guacamole / <i>Spider Crab meat & Guacamole</i>	100 MAD
Filet de Bœuf en carpaccio aux copeaux de Parmesan, Roquette <i>Beef tenderloin Carpaccio style with Parmesan & Roquette salad</i>	100 MAD
Les six Huîtres de Dakhla N°1 (selon arrivage) / <i>Six N°1 Oysters from Dakhla (acc availability)</i>	150 MAD
Traditionnel Foie gras maison & Chutney Figues / <i>Home-made Foie gras & Fig chutney</i>	190 MAD

Nos grandes salades / Our large Salads

Salade César classique / <i>Typical Caesar salad</i>	120 MAD
Salade Périgourdine (mesclun, Foie gras, Gésiers de Canard & Magret fumé) <i>Perigord salad (varied salad, Foie gras, Duck gizzards & smoked Duck breast)</i>	140 MAD
Salade de Gambas, tagliatelle de Légumes marinés / <i>Prawn salad & vegetables</i>	160 MAD

Fast & Good

Omelette à votre goût, Frites maison / <i>Omlet to your taste, home made French fries</i>	50 MAD
Le Club parisien / <i>French Club sandwich</i>	95 MAD
Le Croque-Monsieur (Jambon de dinde) / <i>Turkey Croque Monsieur</i>	100 MAD
Le Cheese Burger / <i>Home made Cheese Burger</i>	100 MAD

Plats / Main course

Loup poêlé, Pommes de terre écrasées à l'Huile d'olive, sauce meunière <i>Panfried Sea Bass, crushed Potatoes with Olive oil & Meuniere sauce</i>	180 MAD
Filet de St-Pierre, Poireaux, Pomme de terre & Beurre aux Œufs de Hareng, tuile <i>Dory fish fillet, Leek, Potatoes & Herring eggs Butter, Sesame biscuit</i>	180 MAD
Saumon rosé & sa Purée à l'Aneth <i>Pink Salmon & Dill flavored Potato puree</i>	200 MAD

Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises / *Our rates include taxes*

Plats / Main course

Risotto légèrement relevé au Wasabi, St-Jacques grillée, émulsion Gingembre <i>Risotto with light Wasabi flavor, grilled Scallop & Ginger sauce</i>	200 MAD
Thon rouge à la Plancha, citron vert, coriandre fraîche <i>Red Tuna fish Plancha style, Lime & fresh Coriander</i>	230 MAD
Poulet rôti à la broche et son jus, Purée maison & Salade verte <i>Spit-roasted Chicken with its juice, green Salad</i>	130 MAD
Côtes d'Agneau grillées à la fleur de Thym, Ratatouille au Basilic <i>Lamb rack & Thyme flower, Basil Ratatouille</i>	150 MAD
Entrecôte grillée (300 g), choix de sauces / <i>Grilled Rib steak), sauce to your choice</i>	160 MAD
Magret de Canard rôti, sauce au Miel / <i>Roasted Duck breast, Honey sauce</i>	170 MAD
Filet de Bœuf grillé / <i>Grilled Beef tenderloin</i>	
- Sauce au Poivre / <i>Pepper sauce</i>	180 MAD
- A la façon Rossini / <i>Rossini style</i>	220 MAD

Pasta

Pennes Tomate & Basilic / <i>Tomato & Basil Penne</i>	60 MAD
Spaghettis à la Bolognaise / <i>Spaghettis Bolonese sauce</i>	70 MAD
Linguinis aux Fruits de mer / <i>Seafood Linguinis</i>	90 MAD

Desserts

Carpaccio d'Ananas, Crème glacée Coco / <i>Thinly sliced Pineapple, Coco Ice cream</i>	60 MAD
Tarte au Citron meringuée en verrine / <i>Meringue Lemon tart in a glass</i>	70 MAD
Pana cotta à l'Orange, Poire caramélisée et Crumble <i>Orange Pana cotta, Caramel & Crumble Pear</i>	80 MAD
Fondant au Chocolat / <i>Chocolate Fondant</i>	80 MAD
Mousse au Chocolat maison / <i>Home-made Chocolate mousse</i>	80 MAD
Brioche maison façon Pain perdu <i>Homemade Brioche in a French toast fashion</i>	80 MAD
Café gourmand : Macarons, délice au Chocolat & verrine au Citron <i>Coffee sweet moment : Macaroons, Chocolate delight & Lemon cup</i>	100 MAD