

Restaurant Menu

Menu Déjeuner

Entrées

75 MAD

- ❖ Salade César aux Croquettes de Poulet
- ❖ Burrata, Tomates, Roquette et Gaspacho de Mangue à la Menthe
- ❖ Salade de Quinoa, Avocat sauce à l'Huile d'Argan et Poulet Pané*
- ❖ Mille-Feuille de Tomates et Thon
- ❖ Soupe à l'Orange servie avec Croûtons à l'Ail
- ❖ Soupe de Légumes à la Marjolaine de notre Jardin

Plats

175 MAD

- ❖ Tagine de Légumes Farcis au Riz, Ravioles d'Epinards
- ❖ Tagine de Jarret de Bœuf aux légumes de Saison
- ❖ Poulet Grillé Sauce aux Champignons et Ecrasé Pommes de Terre
- ❖ Suprême de Volaille à la Crème, Crevettes et Epinards
- ❖ Mixte Grill et ses Garnitures : Légumes Sautés et Mille-Feuille de Pommes de Terre
- ❖ Tagine de Boulettes de Merlan aux Deux Poivrons
- ❖ Filet de Saint-Pierre sur un Couscous de Légumes, Sauce Blanche aux Palourdes

Desserts

75 MAD

- ❖ Brochettes de Fruits de Saison au Miel et Citron, Glace Vanille
- ❖ Duo de Panna Cotta Coulis aux Fruits Rouges et à la Mangue
- ❖ Tiramisu à la façon de Notre Chef
- ❖ Soupe de Melon à la Badiane
- ❖ Assortiment de Pâtisseries Marocaines
- ❖ Assortiment de Glaces ou Sorbets

* Version Végétarienne Possible sans Poulet

Restaurant Menu

Lunch Menu

Starters

75 MAD

- ❖ César Salad with Chicken Nuggets
- ❖ Burrata, Tomatoes, Roquette and Mango Gaspacho with Mint
- ❖ Quinoa Salad, Avocado Argan Oil Sauce and et Chicken Fingers
- ❖ Mille Feuille of Tomatoes and Tuna
- ❖ Orange Soup with Garlic Croûtons
- ❖ Vegetables Soup with Marjoram from our Garden

Mains

175 MAD

- ❖ Tagine of Stuffed (with Rice) Vegetables, Spinach Ravioles
- ❖ Beef Tagine with Seasonal Vegetables
- ❖ Grilled Chicken with Mushroom Sauce and Mashed Potatoes
- ❖ Chicken Suprême with Cream, Prawns and Spinaches
- ❖ Mixte Grill and his Toppings: Fried Vegetables and Potatoes Mille-Feuille
- ❖ Whiting Bawls Tagine with Red and Yellow Peppers
- ❖ John Dory served with a Vegetables Couscous, White Sauce with Clams

Desserts

75 MAD

- ❖ Seasonal Fruits Skewers with Honey and Lemon, Vanille Ice-Cream
- ❖ Panna Cotta Duo with Red Fruits and Mango Coulis
- ❖ Tiramisu from our Chef
- ❖ Melon Soup with Star Anise
- ❖ Selection of Moroccan Pastries
- ❖ Selection of Ice-Cream or Sorbet

* Vegetarian Version Available without Chicken

Restaurant Menu

Menu Dîner

Entrées

85 MAD

- ❖ Assortiment de Salades Marocaines
- ❖ Cocktail de Briouates (Poulet, Fromage/Epinards, Légumes, Viande Hachée)
- ❖ Duo de Pastilla aux Fruits de Mer et Coquelets aux Amandes
- ❖ Pâté de Saumon Fumé, Granny Smtih et Salade aux Oignons Rouges Marinés
- ❖ Soupe de Choux-Fleur servie avec Croûtons au Parmesan
- ❖ Harira Marrakchia, Dattes et Chebakia

Plats

200 MAD

- ❖ Tagine de Poulet au Citron Confit, Olives Maison et Pommes Paille
- ❖ Tagine de Poulet aux Fruits Secs, Echalotes Caramélisées et Semoule à l'Orientale
- ❖ Souris d'Agneau Confit à l'Ail, Purée de Pommes de Terre aux Duxelles de Champignons
- ❖ Filet de Bœuf, Jus aux Deux Champignons et Sauce Crème au Poivre,
Mille-Feuille de Pommes de Terre et Asperges
- ❖ Bar à la Chermoula, Ecaïlle de Légumes et Olives
- ❖ Marmite du Pêcheur à la Bisque de Crevettes, Basilic et Risotto de Riz Noir
- ❖ Penne aux Fruits de Mer ou Forestière au Poulet et Champignons
- ❖ Brochettes de Légumes de notre Jardin avec ses Accompagnements et sa Sauce

Desserts

85 MAD

- ❖ Mille-Feuille aux Fruits Rouges
- ❖ Choux à la Glace Vanille, Coulis de Chocolat Chaud
- ❖ Pastilla aux Amandes, Pêches Caramélisées et Glace
- ❖ Duo Crème Brûlée à la Vanille et à la Cardamome
- ❖ Assortiment de Pâtisseries Marocaines
- ❖ Assortiment de Glaces ou Sorbets

* Version Végétarienne possible

Restaurant Menu

Dinner Menu

Starters

85 MAD

- ❖ Selection of Briouates (Chicken, Cheese/Spinach, Vegetables, Minced Meat)*
- ❖ Pastilla Duo with Seafood & Cockerels with Almonds
- ❖ Smoked Salmon Pâté, Granny Smtih & Salad of Red Marinated Onions
- ❖ Cauliflower Soup with Parmesan Croûtons
- ❖ Harira Marrakchia, Dates & Chebakia

Mains

200 MAD

- ❖ Chicken Tagine with Preserved Lemon, Olives & Potatoes Sticks
- ❖ Chicken Tagine with Dry Fruits, Caramelized Shallot & Oriental Couscous
- ❖ Lamb Shank Confit with Garliel, Mashed Potatoes with Mushroom Duxelle
- ❖ Beef Fillet, Mushrooms sauce & Pepper Cream Sauce, Homemade Chips & Asparagus
- ❖ Seabass 'à la Chermoula' (Tagine), Vegetables & Olives
- ❖ Fisherman's Pot with Prawn Bisque, Basil & Black Rice Risotto
- ❖ Seafood Penne or with Chicken* & Mushrooms
- ❖ Vegetables Skewers of Our Garden with Toppings & Sauce

Desserts

85 MAD

- ❖ Red Fruits Mille-Feuille
- ❖ Vanilla Ice-Cream Profiteroles with Hot Chocolate
- ❖ Pastilla with Almonds, Caramelized Peaches & Ice-Cream
- ❖ Crème Brûlée Duo - Vanilla & Cardamom
- ❖ Selection of Moroccan Pastries
- ❖ Selection of Ice-Cream or Sorbet

* Vegetarian Version Available

Restaurant Menu

Repas Enfant

Déjeuner & Dîner

110 MAD

- ❖ Nuggets de Poulet, Frites & Légumes
- ❖ Spaghetti avec Sauce Tomate & Fromage
- ❖ Poulet Grillé avec Purée & Légumes
- ❖ Hamburger avec Frites
- + Glace ou Gâteau au Chocolat

Restaurant Menu

Children Meals

Lunch & Dinner

110 MAD

- ❖ Chicken Nuggets, Chips & Vegetables
- ❖ Spaghetti with Tomato Sauce & Cheese
- ❖ Grilled Chicken with Mashed Potatoes & Vegetables
- ❖ Hamburger with Chips
- + Ice-Cream or Chocolate Cake