

f o o d m e n u



S - LOUNGE

by buddha-bar

SIGNATURES DU CHEF - CHEF SIGNATURES

PLATEAU TINGIS - TINGIS PLATTER (23 Pcs) (G,S,S,F,E,D,F,S.B,S.S)

900 MAD

GOSHU NIGIRI (5 Pcs) – Nouveau/New

Thon – Tuna

Foie gras

Saumon - Salmon

Truffe aburi, tobiko

Aburi Truffle, tobiko

Loup de Mer – Sea Bass

Quinoa croustillant, chimichurri

Crispy quinoa, chimichurri

Crevette - Shrimp

Œuf, caviar

Egg, caviar

Anguille Fumée – Smoked Eel

Tempura, mayonnaise épicée

Tempura, spicy mayonnaise

Tartare de Thon – Tuna Tartare

Crackers de tapioca, sauce à l'avocat, huile fumée

Tapioca crackers, avocado sauce, smoked oil

Tiradito de Saumon – Salmon Tiradito

Tataki de saumon, micro-pousses, oignon nouveau, julienne de poivron,

vinaigrette au jalapeño

Salmon tataki, microgreens, spring onion, julienned capsicum, jalapeño dressing

Sushi Rolls (12 pcs)

California, rouleau de crevette tempura, maki furai

California, tempura prawn roll, maki furai

PLATEAU ENSÔ - ENSÔ PLATTER (24 Pcs) (G,S,S,F,F,S.B) – Nouveau/New

800 MAD

Nigiri Sushi (8 pcs)

Thon, crevette à la vapeur, saumon, bar

Tuna, steamed prawn, salmon, sea bass

Sushi Rolls (16 pcs)

Tengoku, Hollywood, crevette tempura, maki furai

Tengoku, hollywood, tempura prawn, maki furai

(D) : Produits laitiers / (F) : Poissons / (S.B) : Graines de Soja / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (C) : Céleri / (M) : Moutarde / (M.R) : Champignons / (S.F) : Fruits de Mer

(D) : Dairy Products / (S.B) : Soya Beans / (F) : Fish / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (C) : Celery / (M) : Mustard / (M.R) : Mushroom / (S.F) : Sea Food

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

RAVIOLIS AU HOMARD - LOBSTER DUMPLING (S,F,G,D)	260 MAD
Sauce crémeuse <i>Creamy Sauce</i>	
CREVETTES DYNAMITE - DYNAMITE PRAWNS (S,F,G,D,E,M)	280 MAD
Sauce miel épicée <i>Spicy Honey Sauce</i>	
ROULEAUX DE CREVETTES TEMPURA - TEMPURA PRAWN ROLL (G,S,E,M,S,B)	200 MAD
Crevettes tempura, concombre, aïoli épicé, éclats de tempura <i>Tempura shrimp, cucumber, spicy aioli, tempura flakes</i>	
POULET AU PIMENT - CHILLI CHICKEN (S,G)	240 MAD
Légumes sautés, glaçage de sauce soja <i>Sautéed vegetables, soy sauce glaze</i>	
FILET DE BOEUF - BEEF TENDERLOIN (D,S,B,G)	450 MAD
Aubergine croustillante et épicée, sauce crémeuse au miso et sansho <i>Spicy crispy eggplant, creamy miso-sansho dressing</i>	

TAPASIAN

EDAMAME (V)	110 MAD
Sel de Maldon <i>Maldon salt</i>	
EDAMAMÉ ÉPICÉS - SPICY EDAMAME (S,V)	130 MAD
Sauce thaï <i>Thai sauce</i>	
PLATEAU D'HÛÎTRES - OYSTER PLATER (6 Pcs / 12 Pcs) (S,F)	250 / 450 MAD
Huîtres de Dakhla, mignonette, citron, Tabasco <i>Dakhla oyster, mignonette, lemon, Tabasco</i>	
CALAMARES (G,S,S,F)	190 MAD
Calamars frits, sauce Tamarin <i>Deep-fried squid, Tamarind Sauce</i>	
GAMBAS AL AJILLO (S,F)	190 MAD
Piment vert, ail, huile d'olive, paprika <i>Green chili, garlic, olive oil, paprika</i>	

(D) : Produits laitiers / (F) : Poissons / (S.B) : Graines de Soja / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (C) : Céleri / (M) : Moutarde / (M.R) : Champignons / (S.F) : Fruits de Mer **250 MAD**

(D) : Dairy Products / (S.B) : Soya Beans / (F) : Fish / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (C) : Celery / (M) : Mustard / (M.R) : Mushroom / (S.F) : Sea Food

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire. Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

GUACAMOLE (V,G)

Tomates, coriandre, citron vert, avocat, chips de patate douce et d'aubergine
Tomatoes, coriander, lime, avocado, sweet potato & eggplant chips

150 MAD

AGENASU (D,S,B) - Nouveau/New

Aubergine, Miso, parmesan
Eggplant, Miso, parmesan cheese

180 MAD

ENTRÉES - STARTERS**LA BURRATA AUTREMENT - BURRATA OTHERWISE (D)**

Quinoa croustillant, sauce tapenade
Crispy Quinoa, Tapenade Dressing

210 MAD

SALADE BETTERAVE ET PÊCHE - BEETROOT & PEACH SALAD (D)

Betterave, pêche, figues, fromage feta, vinaigrette balsamique
Beetroot, peach, figs, feta cheese, balsamic dressing

170 MAD

TARTAE DE THON - TUNA TARTARE (F,G,S,B,S,E,M,C)

Crackers au tapioca, sauce à l'avocat
Tapioca Crackers, Avocado Sauce

220 MAD

PIZZA AU THON AHI - TUNA AHI PIZZA (F,G,D,S,B,S,E,M)

Thon, mayonnaise épicée, tortilla, coriandre, togarashi, sauce anguille, oignon nouveau
Tuna, spicy mayonnaise, tortilla, coriander, togarashi, eel sauce, spring Onion

230 MAD

CARPACCIO DE POISSON - FISH CARPACCIO (F)

Poisson blanc, gingembre, piment rouge, vinaigrette au Tabasco, jeunes pousses
Whitefish, ginger, red chili, Tabasco dressing, mixed greens

200 MAD

TIRADITO DE SAUMON - SALMON TIRADITO (S.B, F) - Nouveau/New

Tataki de saumon, jeunes pousses, oignon nouveau, julienne de poivron, vinaigrette au jalapeño
Salmon Tataki, Micro Greens, Spring Onion, Capsicum Julienne, Jalapeño Dressing

230 MAD

SALADE DE THON SASHIMI - TUNA SASHIMI SALAD (S.B, F) - Nouveau/New

Tataki de thon, légumes finement découpés, vinaigrette à l'oignon
Tuna tataki, sliced vegetables, onion dressing

230 MAD

TARTARE DE SAUMON - SALMON TARTARE (S.B, F) - Nouveau/New

Saumon, sauce Zhu, jeunes pousses, caviar noir, feuilles d'or
Salmon, Zhu sauce, micro greens, black caviar, gold leaves

210 MAD

(D) : Produits laitiers / (F) : Poissons / (S.B) : Graines de Soja / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (C) : Céleri / (M) : Moutarde / (M.R) : Champignons / (S.F) : Fruits de Mer

(D) : Dairy Products / (S.B) : Soya Beans / (F) : Fish / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (C) : Celery / (M) : Mustard / (M.R) : Mushroom / (S.F) : Sea Food

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire. Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

SUSHI - MAKI (8 Pcs)

MAGURO TEMPURA (S,G,D)

200 MAD

Tartare de thon épicé, concombre, teriyaki, aïoli épicé
Spicy tuna tartare, cucumber, teriyaki, spicy aioli

MAKI FURAI (G,D)

200 MAD

Saumon, fromage frais, avocat, sauce teriyaki
Salmon, cream cheese, avocado, teriyaki sauce

S - LOUNGE CALIFORNIA STYLE (S,F,D)

300 MAD

Avocat, chair de crabe royal, feuilles d'or, caviar
Avocado, king crab mix, gold leaves, caviar

VEGETARIAN (G,V)

140 MAD

Feuilles de shiso, avocat, asperges, carottes, perles de Yuzu
Shiso leaves, avocado, asparagus, carrots, Yuzu pearls

CHIRASHI ROLL (F,S,S)

260 MAD

Avocat, concombre, poisson blanc, thon, saumon, huile de sésame, jeunes pousses
Avocado, cucumber, whitefish, tuna, salmon, sesame oil and mixed greens

HOLLYWOOD (G,D,F,S,B,S,S) - Nouveau/New

260 MAD

Saumon, mangue, fromage frais, avocat, tanuki
Salmon, mango, cream cheese, avocado, tanuki

TENGOKU (G,D,F,S,F,S,S) - Nouveau/New

280 MAD

Saint-Jacques, fromage frais à la truffe, anguille fumée, tobiko, avocat
Scallop, truffle cream cheese, smoked eel, tobiko, avocado

INFINITY (G,D,F,S,F) - Nouveau/New

350 MAD

Homard, avocat, tanuki, feuille d'or, caviar, jeunes pousses
Loyster, avocado, tanuki, gold leaf, caviar, micro greens

DENKI (G, D, F, S.B, S.S) - Nouveau/New

280 MAD

Crevettes panko, sauce à la mangue, mayonnaise épicée, avocat, tanuki umami
Shrimp panko, mango sauce, spicy mayonnaise, avocado, umami tanuki

(L) : Produits laitière / (P) : Poissons / (Cr) : Mollusque & Crustacé / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (VG) : Végan
(L) : Dairy Products / (P) : Fish / (Cr) : Mollusks & Crustaceans / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (VG) : Vegan

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire. Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

SUSHI

GOSHU NIGIRI (5 Pcs) - Nouveau/New

300 MAD

Thon – Tuna

Foie gras

Saumon - Salmon

Truffe aburi, tobiko

Aburi truffle, tobiko

Loup de Mer – Sea Bass

Quinoa croustillant, chimichurri

Crispy quinoa, chimichurri

Crevette - Shrimp

Œuf, caviar

Egg, caviar

Anguille Fumée – Smoked Eel

Tempura, mayonnaise épicée

Tempura, spicy mayonnaise

SUSHI - SASHIMI (4 Pcs) (G)

Thon (F)

150 MAD

Tuna (F)

Saumon (F)

160 MAD

Salmon (F)

Loup de Mer (F)

140 MAD

Sea Bass (F)

Crevettes à la Vapeur (S.F)

120 MAD

Steamed Prawns (S.F)

Anguille Fumée (F,S,B,G)

180 MAD

Smoked Eel (F,S,B,G)

(D) : Produits laitiers / (F) : Poissons / (S.B) : Graines de Soja / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (C) : Céleri / (M) : Moutarde / (M.R) : Champignons / (S.F) : Fruits de Mer

(D) : Dairy Products / (S.B) : Soya Beans / (F) : Fish / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (C) : Celery / (M) : Mustard / (M.R) : Mushroom / (S.F) : Sea Food

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

SUSHI - NIGIRI (4 Pcs) (G)

Thon (F)	140 MAD
Tuna (F)	
Saumon (F)	150 MAD
Salmon (F)	
Loup de Mer (F)	150 MAD
Sea Bass (F)	
Crevettes à la Vapeur (S.F)	120 MAD
Steamed Prawns (S.F)	
Anguille Fumée (F,S,B,G)	180 MAD
Smoked Eel (F,S,B,G)	

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

STRIPLOIN (D)	850 MAD
Sauce Yuzu crémeuse <i>Creamy Yuzu Sauce</i>	
TRAVERS DE BOEUF 24H - 24 Hrs. BEEF SHORT RIB (G,D)	750 MAD
Purée de pommes de terre au wasabi, quinoa croustillant, barbecue Nikkei <i>Wasabi mashed potato, crispy quinoa, Nikkei barbecue</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU - LAMB CHOP (G, D)	290 MAD
Sauce Hoisin, purée de pommes de terre <i>Hoisin sauce, mashed potato</i>	
ARROZ CON MARISCOS (D,S,F)	320 MAD
Riz gluant, gambas, poulpe, noix de Saint-Jacques, sauce Anticuchera <i>Sticky rice, tiger prawns, octopus, scallops, Anticuchera sauce</i>	
SAUMON LAQUÉ - GLAZED SALMON	350 MAD
Sauce Teriyaki, concombre mariné <i>Teriyaki sauce, pickled cucumber</i>	
PÊCHE DU JOUR - CATCH OF THE DAY (S,F,D,S)	700 MAD
Poisson frais grillé, bisque épicée, caviar fumé, huile de wakame, huile de piment <i>Grilled fresh fish, spicy bisque, smoked caviar, wakame oil, chili oil</i>	

(D) : Produits laitiers / (F) : Poissons / (S.B) : Graines de Soja / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (C) : Céleri / (M) : Moutarde / (M.R) : Champignons / (S.F) : Fruits de Mer

(D) : Dairy Products / (S.B) : Soya Beans / (F) : Fish / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (C) : Celery / (M) : Mustard / (M.R) : Mushroom / (S.F) : Sea Food

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire. Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

NOUILLES YAKISOBA - YAKISOBA NOODLES (G,S,S,S,B, S.F, F) - Nouveau/New

Nouilles Udon, poivron, champignons Shimeji, piment rouge, asperges, oignon nouveau, graines de sésame, sauce Yakisoba

Au choix :

Cuisse de poulet	250 MAD
Crevettes	350 MAD
Boeuf	250 MAD

Udon noodles, Capsicum, Shimeji Mushrooms, Red Chilli, Asparagus, Spring Onion, Sesame Seeds, Yakisoba Sauce

Choice of:

<i>Chicken thigh</i>	250 MAD
<i>Prawns</i>	350 MAD
<i>Beef</i>	250 MAD

POULET AU MIEL ET GOCHUJANG - GOCHUJANG HONEY CHICKEN (D,G,S,B,S,S) 280 MAD

Cuisses de poulet, Gochujang, miel, ciboulette, riz

Chicken thighs, gochujang, chives, honey, rice

GARNITURES - SIDES

ASPERGES GRILLÉES - GRILLED ASPARAGUS (V,S) 150 MAD

Sauce épicée

Spicy Sauce

LÉGUMES SAUTÉS - SAUTÉED VEGETABLES 120 MAD

Assortiment de poivrons, carottes, broccolini, mini-carottes

Mixed capsicums, carrots, broccolini, baby carrots

RIZ NATURE - STEAMED RICE 90 MAD

Riz Jasmin

Jasmine Rice

FRITES - FRENCH FRIES 90 MAD

Sel de Maldon

Maldon Salt

FRITES DE TRUFFE AU PARMESAN - PARMESAN TRUFFLE FRIES (D) 140 MAD

Crème de truffe, parmesan

Truffle Paste, Parmesan Cheese

(D) : Produits laitiers / (F) : Poissons / (S.B) : Graines de Soja / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (C) : Céleri / (M) : Moutarde / (M.R) : Champignons / (S.F) : Fruits de Mer

(D) : Dairy Products / (S.B) : Soya Beans / (F) : Fish / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (C) : Celery / (M) : Mustard / (M.R) : Mushroom / (S.F) : Sea Food

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

DESSERTS

CHEESECAKE AUX AGRUMES - CITRUS CHEESECAKE (D,G)	120 MAD
Cheesecake au four, coulis de fruits rouges <i>Baked cheesecake, red fruit coulis</i>	
CHOCO KEJUTAN (G,D)	130 MAD
Mousse au chocolat, biscuit léger, crémeux au chocolat, tuile croustillante, glace au café et sauce caramel <i>Chocolate foam, flourless sponge, chocolate crémeux, tuiles, coffee ice cream and toffee sauce</i>	
DAIFUKU MOCHI (2 Pcs) (G,D)	110 MAD
Sélection du jour <i>Selection of the day</i>	
SÉLECTION DE GLACES - ICE CREAM SELECTION (D)	120 MAD
Vanille, chocolat <i>Vanilla, chocolate</i>	
SÉLECTION DE SORBETS - SORBETS SELECTION	90 MAD
Citronnelle & gingembre, fruit de la passion <i>Lemongrass & ginger, passion fruit</i>	
SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON - SEASONAL FRUITS SELECTION	150 MAD
PUDDING À LA MANGUE - MANGO PUDDING (D,E) - Nouveau/New	100 MAD
Mangue, fruits rouges <i>Mango, berries</i>	
CRÈME BRULÉE AU MISO - MISO CRÈME BRULÉE (D,E,S,B) - Nouveau/New	100 MAD
Miso, glace, gelée de Yuzu, caviar de gingembre <i>Miso, Ice Cream, Yuzu jelly, Ginger Caviar</i>	

(D) : Produits laitiers / (F) : Poissons / (S.B) : Graines de Soja / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (C) : Céleri / (M) : Moutarde / (M.R) : Champignons / (S.F) : Fruits de Mer

(D) : Dairy Products / (S.B) : Soya Beans / (F) : Fish / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (C) : Celery / (M) : Mustard / (M.R) : Mushroom / (S.F) : Sea Food

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.

MENU ENFANTS - KIDS MENU

MINI S-LOUNGE BURGER (G,S,E,D,M,S,B,S,S)

130 MAD

Mayonnaise japonaise, oignon caramélisé, guacamole, frites
Japanese mayonnaise, caramelized onion, guacamole, French fries

SALADE D'AVOCAT GRILLÉ - GRILLED AVOCADO SALAD (V)

100 MAD

Vinaigrette à la vanille, asperges, salade de mesclun
Vanilla dressing, asparagus, mesclun salad

NOUILLES - NOODLES (G,S,S,S,B,S,F,F,M,R)

Nouilles Udon, poivron, champignons Shimeji, asperges, oignon nouveau, graines de sésame

Au choix :

Poulet

150 MAD

Crevettes

160 MAD

Boeuf

150 MAD

Udon noodles, capsicum, Shimeji mushrooms, asparagus, spring onion, sesame seeds

Choice of:

Chicken

150 MAD

Shrimp

160 MAD

Beef

150 MAD

NUGGETS DE POULET - CHICKEN NUGGETS (G,E)

120 MAD

Frites

French fries

FRITES - FRENCH FRIES (V)

90 MAD

FRITES DE TRUFFE AU PARMESAN - PARMESAN TRUFFLE FRIES (D,M,R)

140 MAD

Mayonnaise à la truffe, parmesan et fleur de sel

Truffle mayonnaise, parmesan, and salt

CHIPS DE PATATE DOUCE - SWEET POTATO CHIPS (V)

90 MAD

(D) : Produits laitiers / (F) : Poissons / (S.B) : Graines de Soja / (S) : Sésame / (G) : Gluten / (Eg) : Œufs / (C) : Céleri / (M) : Moutarde / (M.R) : Champignons / (S.F) : Fruits de Mer

(D) : Dairy Products / (S.B) : Soya Beans / (F) : Fish / (S) : Sesam / (G) : Gluten / (Eg) : Eggs / (C) : Celery / (M) : Mustard / (M.R) : Mushroom / (S.F) : Sea Food

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, œufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to prioritizing local, organic, and sustainable products whenever possible. The consumption of meat, poultry, seafood, shellfish, and eggs, whether raw or undercooked, may increase the risk of foodborne illnesses. Please inform us of any dietary preferences or allergies, and our manager will be delighted to assist you.