

A decorative border made of watercolor-style illustrations of various plants, including blue flowers, green leaves, and small red berries, framing the central text.

CRUDO

SOUPES - SOUPS

Bisque de Homard (Cr) (L) 220 MAD
Tartare de Homard poché, crème fraîche

Lobster Bisque (Cr) (L)
Poached Lobster tartare, fresh cream

Bissara et Anchois croustillant (G) (P) 110 MAD
Fèves, huile d'ail

Bisara and crispy anchoives (G) (P)
Fava beans, garlic oil

ENTRÉES - STARTERS

Salade de Quinoa Bio (VG) 150 MAD
Légumes croquants, avocat, edamame, fruits rouges, vinaigrette aux agrumes

Organic Quinoa Salad (VG)
Crunchy vegetables, avocado, edamame, red fruits, citrus dressing

Fraîcheur d'Avocat et Pamplemousse aux Gambas Poêlées (Cr) (S) 180 MAD
Agrumes, coriandre, sésame noir

Avocado and Grapefruit Freshness with Sautéed Prawns (Cr) (S)
Citrus, coriander, black sesame

Tomate Burrata et Fruits Rouges (L) 200 MAD
Vinaigrette aux fruits rouges, huile de basilic

Tomato Burrata and Red Fruits (L)
Red fruit dressing, basil oil

Tartare de Thon (P) (N) 180 MAD
Noix de pécan, olives, tomates confites

Tuna Tartare (P) (N)
Pecan nuts, olives, sun-dried tomatoes

Salade César au Poulet (L) (Eg) (P) (G) 160 MAD
Sucrine, croûtons, Parmigiano Reggiano, vinaigrette crémeuse aux anchois

Chicken Caesar Salad (L) (Eg) (P) (G)
Little gem lettuce, croutons, Parmigiano Reggiano, creamy anchovy dressing

(L) : Produits laitiers / (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.

Aubergines Croustillantes (L, G)

Miel d'eucalyptus, thym

130 MAD

Crispy Eggplants (L, G)

Eucalyptus honey, thyme

Carpaccion de Saint-Jacques (Cr)

Avocat, pistache, piment vert, oive

200 MAD

Scallop Carpaccio (Cr)

Avocado, pistachio, green chili, olive

Vitello Tonnato (Eg) (P) (L)

Veau, sauce tonnato, oeu de caille

200 MAD

Vitello Tonnato (Eg) (P) (L)

Veal, tonnato sauce, quail egg

AU FEU DE BOIS - FROM THE WOOD-FIRED OVEN

Pizza Turque (L) (G)

Épinards, menthe, basilic, fromage feta

150 MAD

Turkish Pizza (L) (G)

Spinach, mint, basil, feta cheese

Pizza Margherita (L) (G)

Sauce tomate, mozzarella, basilic

150 MAD

Margherita Pizza (L) (G)

Tomato sauce, mozzarella, basil

Pizza Fruits de Mer (L) (G) (Cr)

Gambas, calamars, moules

200 MAD

Seafood Pizza (L) (G) (Cr)

Prawns, calamari, mussels

Pizza à la Truffe (L) (G) (Eg)

Pâte à la truffe, roquette, tomates confites

250 MAD

Truffle Pizza (L, G, Eg)

Truffle dough, arugula, confit tomatoes

(L) : Produits laitiers / (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.

PLATS PRINCIPAUX- MAIN COURSES

Pavé de Saumon en Croûte d'Herbes (P) (L)

Lentilles cuites façon risotto, citron vert

280 MAD

Herb-Crusted Salmon Fillet (P) (L)

Lentils cooked risotto-style, lime

Spaghetti aux Fruits de Mer (G) (Cr) (L)

Crevettes, calamars, moules, sauce tomate

280 MAD

Seafood Spaghetti (G) (Cr) (L)

Shrimp, calamari, mussels, tomato sauce

Osso Bucco de Bœuf (L)

Jarret de bœuf, patates douces

280 MAD

Beef Osso Buco (L)

Beef shank, sweet potatoes

Filet de Bœuf Garniture Grand-Mère (L)

Champignons, échalotes, pommes grenaille

300 MAD

Beef Fillet with Grand-Mère Garnish (L)

Mushrooms, shallots, baby potatoes

Poulet Rôti (L) - pour 2 personnes

Pommes nouvelles, jus au romarin

400 MAD

Roast Chicken (L) - for 2 people

New potatoes, rosemary jus

Bar de Ligne Bresé aux Aromates (P) (L)

Légumes maraîchers, safran de Taliouine

290 MAD

Braised Line-Caught Sea Bass with Aromatics (P) (L)

Market vegetables, Taliouine saffron

Frito Misto (Eg) (P) (Cr)

Crevette, calamar, sauce tartare

300 MAD

Frito Misto (Eg) (P) (Cr)

Shrimp, calamari, tartare sauce

Poulpe à la Plancha (Cr)

Sauce romesco, pommes de terre épicées

260 MAD

Grilled Octopus (Cr)

Romesco sauce, spiced potatoes

(L) : Produits laitiers / (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.

Poisson du Jour Grillé (P) (Selon l'arrivage)
Grilled Fish of the Day (P) (Subject to availability)

Côtelettes d'Agneau Grillées 280 MAD
Aubergine fumée, légumes croquants
Grilled Lamb Chops
Smoked eggplant, crunchy vegetables

Poulet à la Milanaise (G) (L) 220 MAD
Salade verte, vinaigrette à la truffe
Milanese Chicken (G) (L)
Salad, truffle vinaigrette

BURGERS & SANDWICHES - BURGERS & SANDWICHES

Club Sandwich (G) (Eg) 220 MAD
Poulet, tomate, oeuf, pommes frites maison
Club Sandwich (G) (Eg)
Chicken, tomato, egg, homemade fries

Burger de Sardine (G) (Eg) (P) 190 MAD
Taktouka, mayonnaise à l'harissa
Sardine Burger (G) (Eg) (P)
Taktouka, harissa mayonnaise

Burger de Boeuf (G) (Eg) (L) 240 MAD
Laitue, tomate, oignon caramélisé, fromage cheddar
Beef Burger (G) (Eg) (L)
Lettuce, tomato, caramelized onion, cheddar cheese

GARNITURES - SIDES 60 MAD

Pommes frites maison - Homemade fries
Légumes de saison sautés - Sautéed Seasonal Vegetables
Jeunes pousses de salade - Fresh Salads Leaves
Purée de pommes de terre - Mashed Potatoes
Riz Nature - Steamed Rice

(L) : Produits laitiers / (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.

DESSERTS

Passion Chocolat (G) (Eg) (L) Noix de coco, mousse de chocolat Manjari, coulis exotique	110 MAD
Passion Chocolate (G) (Eg) (L) <i>Coconut, Manjari chocolate mousse, exotic coulis</i>	
Cheescake Tropical (Eg) (L) Carpaccio d'ananas infuse à la coriandre	100 MAD
Tropical Cheesecake (Eg) (L) <i>Pineapple carpaccio infused with coriander</i>	
Pavlova Ananas Mangue Basilic (Eg) (L) Meringue légère, crème de mangue	100 MAD
Pavlova Pineapple Mango Basil (Eg) (L) <i>Light meringue, mango cream</i>	
Fondant au Chocolat (G) (Eg) (L) Cookie, chocolat au lait, noix de pécan, caramel	130 MAD
Chocolate Fondant (G) (Eg) (L) <i>Cookie, milk chocolate, pecan nuts, caramel</i>	
Assiette de Fruits de Saison Découpés Seasonal Sliced Fruit Plate	100 MAD
Sélection de Glaces et Sorbets (Eg) (L) Selection of Ice Creal and Sorbets (Eg) (L)	100 MAD

(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.

A decorative border made of watercolor-style illustrations of various plants, including blue flowers, green leaves, and small red berries, framing the central text.

CRUDO