

Lunch & Dinner

12h-14h30 & 19h- 21h30

ENTREES

Gaspacho Andalou (soupe froide tomate et comcombre) * <i>Gaspacho andalousian (cold tomato, cucumber soup)</i>	90 DH
Carpaccio de boeuf * <i>Beef Carpaccio</i>	110 DH
Assortiment de briouates marocains <i>Selection of morrocan briouates</i>	90 DH
Salade de Tomate Mozzarella <i>Tomato & Mozzarella Salad</i>	110 DH/150 DH
Salade de mesclun aux foies de volaille et aux câpres (version entée ou plat) <i>Mesclun salad with chicken lever and capers</i>	100 DH/140 DH
Salade Cesar (version entée ou plat) <i>Cesar salad</i>	100 DH/140 DH

PLATS

Loup en filet sauce citronnée crémeuse <i>Seabass filet with citrus sauce</i>	(+50DH Demi-pension)	230 DH
Pastilla de Poulet aux amandes <i>Slow cooked chicken Pastilla with almond</i>		160 DH
Souris d'agneau confite aux épices <i>Lamb shank slow cooked with morrocan spices</i>		180 DH
Traditionnelle tanjia de boeuf marrakchia aux épices <i>Traditional Tanjia with beef marrakchia and spices</i>	(+20DH Demi-pension)	200 DH
Tajine de coquelet aux olives et citrons confits <i>Slow cooked cockerel tajine with olives and candied lemon</i>		160 DH
Tajine de boeuf aux pruneaux, cannelle et amandes <i>Slow cooked beef tajine with plums, cinamon and almond</i>		180 DH
Tajine végétarien aux légumes <i>Slow cooked vegetables tajine</i>		140 DH
Couscous royal 2personnes minimum, sur commande uniquement 24h avant <i>Royal couscous 2 persons minimum, need to be ordered 24h ahead</i>	(+20DH Demi-pension)	200 DH
Pasta bolognaise, napolitaine, au pistou ou sauce piquante <i>Pasta bolognaise sauce, napolitan, pistou or spicy</i>		150 DH
Brochettes de poulet ou Brochettes de kefta <i>Chicken brochettes or Kefta Brochettes</i>		130 DH

DESSERTS

Coulant au chocolat <i>Melty chocolate cake</i>	90 DH
Pastilla de framboises au lait et à la fleur d'oranger <i>Milk and raspberry pastilla flavoured with orange perfume</i>	80 DH
Nougat glacé aux amandes <i>Iced nougat with almonds</i>	100 DH
Vacherin glacé <i>Iced vacherin</i>	90 DH
Banoffee pana cotta au coulis de fruits de la passion <i>Pana cotta banoffee with passion fruit coulis</i>	80 DH
Assiette de fruits de saison * <i>Plate of fresh fruits</i>	50 DH

(*) can be served at night