



Carte du déjeuner

Lunch Menu



Entrées / Starters

Falafel aux fèves et pois chiche, mesclun de crudités et *tahiné*
Beans and chickpeas falafel, mixed leaves salad and sesame cream

Vol au vent aux crevettes et champignons, bisque de fruits de mer
Puff pastry with wild shrimps and mushrooms, seafood sauce

Salade de poulet fermier grillé, chou, carotte et raisins secs
Grilled free range chicken, cabbage, carrot and raisins

Velouté de tomate au basilic, fromage beldi à l'huile d'argan
Tomato velouté with basil, local cheese with argan oil

Assortiment de salades marocaines
Moroccan salad's assortment

Sélection de briwates
Briwates assortment





Plats / Main courses

Gnocchis tricolores, crème de parmesan, pistou de roquette

Gnocchis in three colors, parmesan cream and arugula pesto

Cocotte de légumes de saison à la marocaine

Seasonal vegetables cocotte with Moroccan spices

Cuisse de canard d'Azrou confite, lentilles aux gésiers et pepperoni

Confit duck leg from Azrou, lentils with gizzard and pepperoni

Ombrette rôtie, aubergine farcie à la brunoise de légumes

Roasted whiting fish, stuffed eggplant with vegetables brunoise

Burger d'épaule d'agneau et pommes sautées aux fines herbes

Lamb shoulder burger, sauteed potatoes with herbs

Tagine de bœuf aux courgettes marinées au thym

Beef tagine and marinated zucchini with thyme



Desserts

Pastilla au chocolat, chutney au ras el hanout et glace verveine

Chocolate pastilla, ras el hanout chutney and verbena ice cream

Carpaccio d'orange à la cannelle

Orange carpaccio with cinnamon

Tarte fine au citron et basilic, meringuée

Lemon and basil pie with meringue

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Crème caramel

Caramel cream

Assiette de fruits découpés

Sliced fruits

Glaces et sorbets

Ice creams and sorbets

