

Déjeuner à la carte

A commander le matin

Nous pouvons aussi vous servir nos plats du dîner et spécialités à la carte - voir pages suivantes

ENTRÉES - 90 dirhams

- Briouates & cigares farcis (samoussas marocains)
- Salade de crudités
- Salade Waldorf (pomme fraîche, noix, céleri et datte, sauce mayonnaise maison)
- Millefeuille d'aubergine et Mozzarella

PLATS + ACCOMPAGNEMENT – 220 dirhams

- **Grillades mixtes** : côtelettes, merguez, kefta (viande hachée), brochettes poulet ou bœuf
- Steak sauce au poivre ou champignons.
- Poisson ou homard grillé (selon arrivage et prix du marché)
- Couscous poulet, bœuf.

A commander la veille

- Côte de bœuf de la petite Boucherie 400 Dh (2 pers),
- Maturée 470 Dh (2pers)

Accompagnement au choix :

Purée ou frites maison, riz assaisonné, légumes vapeur ou pâtes nature, sauf pour le couscous.

DESSERTS – 50 dirhams

- Salade de fruits frais
- Déclinaison 'oranges à la cannelle
- Assortiment de pâtisseries marocaines

DESSERTS - 70 dirhams

- 3 boules de glaces ou sorbets artisanaux au choix : vanille, chocolat noir, nougat, café, caramel, pistache, rhum-raisins, amarena, litchi rose, fraise, citron, melon ou framboise.
- Mousse au chocolat
- Crème caramel
- Crêpes Suzette
- Tarte au citron meringuée ou à l'orange bio
- Tarte Tatin avec sa boule de glace vanille artisanale
- Tarte du jour aux fruits de saison.