

Nos spécialités à la carte (déjeuner et dîner, à commander à l'avance)

Entrées

Pastilla de poisson ou pigeon fermier
Tranche de foie de veau au cumin, sauce citron
Cocktail de crevettes des rochers à l'avocat, suprêmes à l'orange
Cigares et briouates (samosas marocains) au fromage ou aux légumes

Plats

Dorade royale farcie de fruits de mer et vermicelles, sauce chermoula
Tagine berbère légèrement relevé de boulettes de viande à la sauce tomate et aux œufs
Tagine de bœuf aux artichauts et petits pois
Tagine de légumes farcis à la viande et au riz
Tagine de lapin fermier et pruneaux farcis au foie gras sauce au vin
Épaule d'agneau rôtie aux légumes du jardin (2 personnes)
Coquelet ou perdrix rôti(e) sauce au vin et aux champignons
Lotte sauce curry et riz basmati
Tagine de lotte épicé, sauce chermoula
Tagine très relevé de crevettes des rochers, sauce chili
Panpiettes de lapin sauce au vin, farce pruneaux-amandes

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de purée ou frites maison,
riz assaisonné, légumes vapeur ou pâtes nature.

Desserts

Mousse au chocolat
Crème caramel
Tarte au citron ou à l'orange bio
Tarte Tatin avec sa boule de glace vanille artisanale
Poire au vin rouge épicé, avec sa boule de glace vanille artisanale