



CÔTÉ SUD

RESTAURANT







Les entrées

LE FOIE GRAS DE BOUSKOURA

Préparé au torchon, croûte de pistaches grillées Et Chutney de figues au miel, accompagné de sa brioche toastée à la fleur de sel

THE FOIE GRAS OF BOUSKOURA

Allergènes :     

220 MAD

LE CARPACCIO DE BOEUF, FRAÎCHEUR GRANNYSMITH ET CONDIMENT DE MEAUX

Fines tranches de filet de bœuf marinées à l'huile de truffe, rémoulade de céleri croquant à la mayonnaise maison moutarde et julienne de pomme Granny Smith acidulée.

BEEF CARPACCIO WITH GRANNY SMITH FRESHNESS AND MEAUX MUSTARD CONDIMENT

Allergènes :    

120 MAD

LE JARDIN RIVIERA DE LÉGUMES GRILLÉS

Palette de légumes grillés au thym et au romarin, Gremolata au citron beldi et vieux parmesan

RIVIERA GARDEN OF GRILLED VEGETABLES

Allergènes :   

100 MAD

L'ARTICHAUT POIVRADE BRAISÉ À L'HUILE D'OLIVE

Cœurs fondants à la barigoule, écume légère au Pecorino Romano et noisettes du Piémont torréfiées

BRAISED BABY ARTICHOKE WITH OLIVE OIL

Allergènes :  

110 MAD

LA BURRATA CRÉMEUSE AUX TOMATES DU JARDIN ET PESTO MAISON

Coeur de Burrata fondant, variations de tomates locales à la fleur de sel, pesto de basilic pilé et pignons de pin torréfiés

CREAMY BURRATA WITH TOMATOES AND HOMEMADE PESTO

Allergènes :   

160 MAD



L'OEUF DE FERME POCHÉ ET VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

Mousseline de chou-fleur parfumée à la truffe blanche,
pickles de légumes printaniers et fines lamelles de truffe noire

POACHED FARM EGG WITH CAULIFLOWER VELOUTÉ

Allergènes :   

100 MAD

LE THON ROUGE EN TARTARE, FRAICHEUR MANGUE, AVOCAT, ET PERLES DE TOBIKO

Dés de thon rouge de ligne, mangue et avocat, marinade au soja noir, gingembre,
huile Sésame torréfié, œufs de poisson Tobiko

BLUEFIN TUNA TARTARE WITH MANGO,
AVOCADO AND TOBIKO PEARLS

Allergènes :   

150 MAD

L'AUBERGINE CONFITE ET FETA RÔTIE AU MIEL

Aubergine de pays rôtie au thym, cœur fondant de Feta gratiné
au miel d'oranger et croquant de pignons de pin torréfiés

CONFIT EGGPLANT WITH HONEY-ROASTED FETA

Allergènes :  

120 MAD

LA SOUPE DE ROCHE EN CONSOMMÉ CLARIFIÉ ET SES FILETS DE POISSONS

Bouillon limpide de poissons de nos côtes infusé au safran de Taliouine,
sauce rouille au piment doux et croûtons dorés à l'ail

ROCK FISH SOUP IN A CLARIFIED CONSOMMÉ WITH FISH FILLETS

Allergènes :    

160 MAD



Les viandes

LE SUPRÊME DE VOLAILLE CONTISÉ AU FOIE GRAS

Chair fondante nourrie au foie gras de canard sous la peau, sauce poulet onctueuse aux champignons de Paris et citron jaune

SUPREME OF POULTRY STUFFED WITH FOIE GRAS

Allergènes :   

180 MAD

LE COQUELET DE FERME RÔTI EN COCOTTE

Infusé au romarin frais du potager et ail en chemise, accompagné de son jus de cuisson réduit aux champignons de Paris

ROASTED FARM COQUELET IN A COCOTTE

Allergènes :  

160 MAD

LE COEUR DE FILET ROSSINI ET FOIE GRAS POÊLÉ

Filet de bœuf de l'Atlas, escalope de foie gras de canard, pain brioché toasté et jus corsé à la truffe

FILET MIGNON ROSSINI WITH SEARED FOIE GRAS

Allergènes :   

280 MAD

L'ENTRECÔTE GRILLÉE

Viande de prestige (350g), beurre maître d'hôtel aux herbes fraîches et sauce onctueuse au poivre noir

GRILLED ENTRECÔTE

Allergènes :   

220 MAD

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE DE DOUZE HEURES À PARTAGER (2 PERSONNES)

Sélection locale cuite à basse température, laquée au miel d'oranger et romarin frais, servie avec son jus de cuisson réduit et ail en chemise

TWELVE HOUR CONFIT LAMB SOULDER TO SHARE (2 PEOPLE)

Allergènes :  

650 MAD

Les garnitures

50 MAD par portion

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE
CREAMY POTATO MOUSSELINE WITH BLACK TRUFFLE

Allergènes :  

PÔLÉE DE LÉGUMES
SEASONAL VEGETABLES

Allergènes :  

RIZ BASMATI DE CARDAMOME
BASMATI RICE WITH CARDAMOM INFUSION

Allergènes :  

TIAN DE LEGUMES
VEGETABLES TIAN

Allergènes :  

POMMES FRITES MAISON
HOMEMADE FRENCH FRIES

Allergènes :  



Les poissons

LA SOLE DE NOS CÔTES RÔTIE MEUNIÈRE

Poisson noble de l'Atlantique, beurre blanc onctueux infusé
aux piments verts frais et citron jaune

ROASTED SOLE FROM OUR COASTS, MEUNIÈRE STYLE

Allergènes :    

240 MAD

L'OSSO BUCCO DE LOTTE À LA SÉTOISE ET GREMOLATA AU CITRON BELDI

Tronçon de lotte sur l'os, mijoté en sauce tomate corsée
aux olives de Mesfioua et Gremolata au citron beldi

MONKFISH OSSO BUCCO, SETE STYLE
WITH BELDI LEMON GREMOLATA

Allergènes :    

180 MAD

LA DAURADE EN ÉCLAT DE SAFRAN ET VELOUTÉ IODÉ AUX VONGOLES

Daurade entière nacrée, peau croustillante, sauce onctueuse
aux vongoles infusée au safran de Taliouine et brunoise de citron confit

SEA BREAM WITH SAFFRON SHARDS
AND IODIZED VELOUTÉ WITH VONGOLE CLAMS

Allergènes :    

280 MAD

LE LOUP BAR DE L'ATLANTIQUE EN PORTEFEUILLE, SAUCE VIERGE À LA MENTHE FRAÎCHE

Bar entier ouvert par le dos, rôti au four, sauce vierge croquante
aux pignons de pin et menthe

ATLANTIC SEA BASS EN PORTEFEUILLE WITH FRESH MINT

Allergènes :   

280 MAD



Les pâtes

LINGUINE AUX PALOURDES DE OUALIDIA

Douceur de courgettes, parmesan, et tomates séchées

LINGUINE WITH OUALIDIA CLAMS

Allergènes :    

150 MAD

GNOCCHIS À LA SORRENTINA, COEUR DE BUFFALA ET PISTOU DE BASILIC

Gnocchis artisanaux gratinés au four, sauce tomate, pistou et mozzarella di buffala fondante

GNOCCHIS À LA SORENTINA, HEART OF BUFFALA AND BASILIC PISTOU

Allergènes :    

160 MAD

RAVIOLIS ARTISANAUX À LA RICOTTA ET ÉPINARDS FRAIS, COULIS DE TOMATE AU BASILIC ET PARMESAN

Raviolis maison fondants à la ricotta et épinards frais, nappés d'un coulis de tomate au basilic

HOMEMADE RICOTTA AND FRESH SPINACH RAVIOLI, TOMATO AND BASIL COULIS, PARMESAN

Allergènes :    

140 MAD

TAGLIOLINIS ARTISANAUX À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE ET GÉNÉREUSES BRISURE DE TRUFFE DE SAISON

Pâtes fraîches liées à une crème de beurre infusée, surmontées de fines lamelles de truffe noire fraîche

HOMEMADE TAGLIOLINI WITH BLACK TRUFFLE CREAM AND GENEROUS SHAVINGS OF SEASONAL TRUFFLE

Allergènes :    

250 MAD



Les desserts

TIRAMISU NUAGE AU MASCARPONE INFUSÉ A LA VANILLE DE MADAGASCAR

Biscuits imbibés d'un espresso corsé, crème aérienne
au mascarpone infusé à la vanille et voile de cacao amer

CLOUD TIRAMISU WITH MASCARPONE INFUSED
WITH MADAGASCAR VANILLA

Allergènes :     

110 MAD

PARIS MARRAKECH GLACÉ STYLE PROFITEROLE, CHOCOLAT NOIR 70%

Chou craquelin artisanal, coeur glacé à l'amlou de l'Atlas, sauce
chaude au chocolat pur origine et éclats d'amandes torréfiées

PARIS-MARRAKECH ICED PROFITEROLE
STYLE WITH 70% DARK CHOCOLATE

Allergènes :     

110 MAD

L'ÉCLAT DE CACAO AU COEUR DE CAMEL AMBRÉ, ESCORTÉ DE SA CRÈME GLACÉE AU VANILLE

Chocolat noir intense 64%, coeur fondant au caramel beurre salé,
servi avec une touche de crème double

CACAO DELIGHT WITH AN AMBER CAMEL HEART,
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

Allergènes :    

120 MAD

LA FRAMBOISE EN MAJESTÉ, TARTELETTE CROQUANTE ET NUAGE DE MASCARPONE

Sablé breton pur beurre, coeur fondant au confit de framboises,
framboises fraîches et mousse légère à base de mascarpone saveur vanille

RASPBERRY MAJESTY, CRIST TARLET WITH A MASCARPONE CLOUD

Allergènes :     

110 MAD



LA POIRE RUBIS À L'INFUSION D'HIBISCUS ET GRANITÉ GLACÉ

Poire pochée entière au nectar de fleurs d'hibiscus,
granité de fruit givré et dentelle d'amande croustillante

RUBY PEAR WITH HIBISCUS INFUSION AND ICED GRANITA

Allergènes :

100 MAD

L'ICONIQUE SOUFFLÉ À LA PISTACHE D'IRAN

Soufflé aérien monté à la commande, cœur onctueux à la pistache pure,
escorté d'une crème glacée au lait d'amande amère et pistaches torréfiées

THE ICONIC IRANIAN PISTACHIO SOUFFLÉ

Allergènes :

100 MAD

LA FARANDOLE DE FRUITS DE SAISON EN INFUSION DE BADIANE ET MENTHE GIVRÉE

Sélection de fruits frais du marché, sirop infusé à l'anis étoilé
et menthe fraîche, servie avec un sorbet plein fruit au citron vert

ASSORTED SEASONAL FRUITS WITH STAR
ANISE INFUSION AND ICED MINT

Allergènes :

100 MAD

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Le goût pur du fruit et l'onctuosité de la crème travaillés
à la main par notre artisan

Selection of homemade ice creams and sorbets

Allergènes :

80 MAD

LISTE DES ALLERGIES

OEufs - Gluten - Lait / Produits laitiers - Fruits à coque - Sulfites
 Céleri - Moutarde - Soja - Poisson - Sésame - Mollusques (Vongoles, Palourdes, Moules)



Les boissons

SIGNATURE – MOCKTAILS 70 MAD

LAVANDE SPRITZ

Sirop de lavande, citron frais, eau pétillante

SUNSET AGRUMES

Jus d'orange, pamplemousse, grenadine, tonic

BASILIC CONCOMBRE

Concombre frais, citron vert, basilic, eau gazeuse

PÊCHE ROMARIN

Purée de pêche, romarin infusé, citron, eau pétillante

VIRGIN MOJITO PROVENÇAL

Menthe, citron vert, sucre de canne, touche de thyn

SODAS 35 MAD

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

SPRITE

SCHWEPPES TONIC

EAUX

EAU MINÉRALE PLATE SIDI ALI (50 CL, 75 CL)
35 MAD / 50 MAD

EAU MINÉRALE GAZEUSE OULMES (25 CL / 75 CL)
30 MAD / 60 MAD

JUS FRAIS

ORANGE PRESSÉE 40 MAD

CITRON PRESSÉ 45 MAD

BOISSONS CHAUDES – CAFÉ

ESPRESSO
35 MAD

DOUBLE ESPRESSO
45 MAD

CAFÉ CRÈME
45 MAD

CAPPUCCINO
45 MAD

LATT
45 MAD

THÉS & INFUSIONS 35 MAD

THÉ À LA MENTHE

THÉ NOIR

INFUSION VERVEINE

INFUSION CAMOMILLE



