

A l'internationale

POUR COMMENCER

Cesare d'iceberg poulet croquant et gambas, crème césar	160 DH
Terrine de saumon avocat en volute de crème tzatzaki concombre ciboulette	160 DH
Chèvres chaud panes au pistache réalisé maison salade pousse fruits rouge	160 DH
Pressé de poulpe, jalapeno et crème de citron	130 DH
Poulpe snacke , mousseline de pomme purée, jus de bœuf	170 DH
Fraicheur quinoa fruits de saisons et poulpe émiettée de féta	170 DH
Fraicheur aux fruits de mer a la vinaigrette d'agrumes	180 DH
Mini wok de bœuf au riz basmati, légumes bâtonnets	190 DH

A suivre

CÔTÉ POISSON

Saumon Mariné grillé risotto de bomba et vierge piquillo	280 DH
Filet Saint pierre grillé, sauce au beurre asperge et légumes brunoise	280 DH
Daurade royale Snacké minute, purée de céleri rave, légumes verts au sautoir	280 DH

CÔTÉ BOUCHER

Le suprême de poulet rôti, jus moutarde l'ancienne et mousseline de pomme purée	280 DH
Souris d'agneau fondante, purée haricot coco, carottes glacé, jus de cuisson	280 DH
Le filet de bœuf Grillé, purée de brocoli, légume provençal	350 DH

COTÉ PASTA

Penne à l'asperge, citron, saumon fume	220 DH
Penne au poulet champignon, sauce roquefort	220 DH
Spaghetti ragout de bœuf	220DH
Linguine aux fruits de mer, sauce pesto	240DH
Garnitures supplémentaires :	70DH
frite maison, légumes au sautoir, riz basmati, pomme purée	

TRADITIONNELLEMENT GRILLÉ SUR CHARBON



Brochette d'agneau	200 DH
kabab halabi	200 DH
kabab au fromage	200 DH
Kabab khaskhache	200 DH
Kabab poulet	200 DH
Chiche taouk	200 DH
Araiss kabab	200 DH
Machaoui mixte	200 DH
Ailes de poulet	200 DH
Brochette filet de bœuf	200 DH

Accompagnement : pomme frite, salade fraicheur a la libanaise et pain libanais pimenté

A La marocaine

CÔTÉ ENTRÉES

Assortiments de bouchés marocaine	120 DH
Soupe d'orge en tomate viande et gambas ,beurre clarifie	120 DH
Anchois Mariné en fine charmoula , oignon nouveau	130 DH
Panier du jour en Salades marocaines	140 DH
Pastilla Poulet aux amandes, parfumee a la canelle	160 DH
Pastilla poisson et fruits de mer	180 DH
Foie de bœuf traditionnel citronné , persil ,cumin	180 DH

CÔTÉ SUITES

Cuisse de poulet oignons caramélisé sucre sale amande	220 DH
Tajine de boulettes de poisson et légumes	220 DH
Epaule d'agneau Mhammer et effiloché, purée de potiron au abricots	260 DH
Tanjiya marrakchia de jarrète de veau accompagne frite maison	260 DH

A la carte

A LA LIBANAISE
ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Mezzes froide

Le traditionnel Humous	75 DH
Feuille de vigne dolmas	75 DH
Muhammara	75 DH
Mousakaa	75 DH
Caviar d'aubergine moutabal	75 DH
Labneh	75 DH
Taboule	80 DH
Fattouch	80 DH
Salade méditerranéenne avec falafel	80 DH
Salade d'aubergine	80 DH
Salade falafel à la méditerranéenne	90 DH
Aubergine a la gambas marinées	100 DH
Labneh au saumon mariné et tartare de légumes	100 DH

Mezzes chaude

Batata harra	75 DH
Sambousik viande	75 DH
Rakakate fromage	75 DH
Fatayer épinard	75 DH
Kebbe	75 DH
Falafel	75 DH
Mouaajanat mix	75 DH
Ailes de poulet	80 DH
Foie de poulet	80 DH
Saucisses libanais (makanik)	80 DH
Houmous au viande	95 DH
Houmous au poulpe grillé	95 DH
Lahme ras asfour	95 DH
Samke harra	95 DH



Dessert

FONDANT AU CHOCOLAT VANILLE	100 DH
KASSATTA GLACÉE AU FRUIT ROUGE	100 DH
CRÈME BRÛLÉ A LA PISTACHE	100 DH
TAJINE DE DATTE A LA CRÈME VANILLE AU POIRE	100 DH
BAKLAWA A LA CRÈME FLEUR D'ORANGER CRUMBLE GHRYBA	100 DH
KUNAFI TRADITIONNEL	100 DH
LAYALI LOUBNAN	100 DH
ASSORTIMENT GLACE	100 DH
ASSIETTE FRUIT SAISON	100 DH



Nos formules A 500 Dh/Pers

Libanaise

FORMULE 1 PERS

fatouche, houmous, moutable,
Mouaajanate mix, batata harra
Machaoui mixte

DESSERT DU JOUR

FORMULE 2 PERS

Taboulé OU fattouche
houmous,moutable, feuille de vigne
muhamara , falafel, mouaajanat mix,
batata harra , foie de poulet
Machaoui mixte

DESSERT DU JOUR

FORMULE 3 PERS

Taboulé, fatouche, houmous, moutable,
Feuille de vigne, falafel ,mousakaa
Muhammra,batata harra, mouaajanat mix,
Ailes de poulet,foie de poulet ,
Machaoui mixte

DESSERT DU JOUR

FORMULE 4 PERS

Taboulé, fatouche, houmous, moutable,
Feuille de vigne, labné, falafel ,mousakaa
Muhammra,batata harra, mouaajanat mix,
Samke harra , makanek , Ailes de poulet ,
foie de poulet ,Machaoui mixte

DESSERT DU JOUR

International

ENTRÉE AU CHOIX

Pressé de poulpe, jalapeno et crème de citron
Mini wok de bœuf au riz basmati, légumes bâtonnets
Fraicheur quinoa fruits de saisons et poulpe émiettée de féta
Poulpe snacké , mousseline de pomme purée,jus de bœuf
Terrine de saumon avocat en volute de crème tzatzaki concombre
ciboulette et zest citron

SUITE AU CHOIX

Le suprême de poulet rôti, jus moutarde l ancienne et mousseline de pomme
Souris d'agneau fondante, purée haricot coco, carottes glacé, jus de cuisson
Saumon Mariné grillé risotto de bomba et vierge piquillos
Daurade royale Snacké minute, purée de céleri rave, légumes verts au sautoir

DESSERT DU JOUR

Marocaine

ENTRÉE AU CHOIX

Panier du jour en Salades marocaines
Assortiments de bouchés marocaine
Anchois Mariné en fine charmoula , oignon nouveau
Soupe d'orge en tomate viande et gambas, beurre clarifié

SUITE AU CHOIX

Cuisse de poulet oignons caramélisé sucre sale amande
Tajine de boulettes de poisson et légumes
Epaule d'agneau Mhammer et effiloché, purée de potiron au abricots

DESSERT DU JOUR