



## MOROCCAN SPECIALTIES

### STARTERS

Seafood pastilla with mushroom and vermicelli <i>Pastilla aux fruits de mer au champignon et vermicelle</i>	180
Selection of Moroccan salads <i>Sélection des salades Marocaines</i>	120
"Harira Marrakchia" soup served with almond stuffed dates and chebakia <i>Soupe "Harira Marrakchia" servie avec dattes aux amandes et chebakia</i>	110
Selection of Briouattes (savoury filo pastry parcels) <i>Assortiments de briouattes</i>	120

### MAIN DISHES

Baby chicken with lemon confit and green olives <i>Coquelet au citron confit et olive vert</i>	160
Monkfish tagine with dates and onions <i>Tagine de lotte aux dattes et oignons grelots</i>	220
Lamb tagine with apricot and walnuts <i>Tagine d'agneau aux abricots et noix</i>	180
Chicken couscous with onions, raisins and chickpeas <i>Couscous au poulet Tfaya</i>	170
Lamb couscous with seven vegetables <i>Couscous d'agneau aux sept légumes</i>	180

Prices are in Moroccan dirhams

## INTERNATIONAL CUISINE

### STARTERS

Caesar salad with teriyaki glazed chicken <i>Salade romaine style, « Caesar » poulet au teriyaki</i>	80
Quinoa salad with orange and feta cheese <i>Salade de quinoa avec orange et feta cheese</i>	90
Beef carpaccio fillets with artichoke and baby rucola <i>Carpaccio de bœuf avec la roquette et vinaigrette à l'oignon fumé</i>	120
Chef's freshly prepared soup of the day <i>Soupe du jour, fraîchement préparée selon l'inspiration du chef</i>	85

### MAIN DISHES

Grilled sea bass fillet with sautéed vegetables <i>Filet de loup à la plancha, légumes sautés</i>	260
Piccata breaded chicken breast with mashed potato <i>Escalope piccata panée avec purée de pomme de terre</i>	170
Grilled beef tenderloin, melting potato, mushrooms and red wine juice <i>Filet de bœuf grillé, pomme de terre fondante, champignons et jus au vin rouge</i>	220

### SIDE DISHES

Steamed vegetables <i>Légumes à la vapeur</i>	45
Grilled or steamed asparagus <i>Asperges grillées ou à la vapeur</i>	55
Steamed rice <i>Riz à la vapeur</i>	40
Mashed potatoes, french fries or roast potatoes <i>Purée de pomme de terre, pommes frites ou pomme de terre rôties</i>	40

Prices are in Moroccan dirhams

## INTERNATIONAL CUISINE

### PASTA & RISOTTO

Risotto with spring vegetables <i>Risotto aux légumes de printemps</i>	140
Risotto with lemon mascarpone and beetroot <i>Risotto de betterave au mascarpone et citron</i>	150
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti à la sauce Bolognese</i>	175
Penne Arrabbiata <i>Penne Arrabbiata</i>	155

### SANDWICHES & SNACKS

The Authentic Cheeseburger <i>Le Véritable cheeseburger</i>	150
Smoked salmon and avocado club sandwich <i>Club sandwich saumon et avocat</i>	160
Classic chicken club sandwich <i>Club sandwich poulet classique</i>	130
Rib eye sandwich with mustard seed sauce and roasted onions <i>Rib eye sandwich avec sauce aux graines de moutarde et oignons rôtis</i>	140

Prices are in Moroccan dirhams

## DESSERTS

Fluffy chocolate and pistachio ice cream <i>Moelleux au chocolat et glace pistache</i>	85
Pineapple cheesecake served with sorbet <i>Cheesecake ananas servis avec sorbet</i>	80
Tart tatin Michalak served with vanilla ice cream <i>Tarte tatin façon Michalak servis avec glace vanille</i>	75
Palais chocolat served with ice cream <i>Palais chocolat servis avec glace</i>	70
Saffron crème brûlée <i>Crème brûlée au safran</i>	80
Seasonal fruit platter <i>Assiette de fruit de saison</i>	70
Selection of homemade ice cream served with hot sauce <i>Selection de glace maison servi avec sauce chaud</i>	65

Prices are in Moroccan dirhams