

# THALI

## L'INDE EN UNE ASSIETTE

*Découvrez les saveurs uniques de l'Inde*  
*Disponible de 18h00 à 22h00*

**695 Dhs par personne**

### **LASSI A LA MANGUE (D) (N)**

**Boisson traditionnelle Indienne à la mangue et au yaourt**

### **CHIPS PAPADAM EPICÉES**

**Chutney de menthe et tamarin**

### **SAMOSA (V)**

**Beignet Indien traditionnel farçi au pomme de terre et petits pois**

### **MURGH MALAI TIKKA (D)**

**Poulet mariné au yaourt, cuit au four tandoor**

### **ROGAN JOSH (D)**

**Curry d'agneau de la région "Cachemire" cuit dans une sauce au yaourt, oignons, tomates et épices aromatiques**

### **MURGH MAKHANI (N) (D)**

**Poulet tikka cuit dans une sauce tomate et noix de cajou aux épices aromatiques**

### **MOILEE DE GAMBAS (S) (D)**

**Curry de crevettes style Kerala au lait de coco et épices aromatiques**

### **YELLOW DAL TADKA (D) (GF) (V)**

**Lentilles jaunes cuites au cumin, et piments rouges**

### **JEERA ALOO (GF) (V)**

**Pommes de terre cuites au cumin, épices et herbes**

### **RIZ AU SAFRAN (GF)**

**Riz basmati cuit au safran et épices aromatiques**

### **PAIN NAAN AU BEURRE (D)**

**Pain traditionnel Indien, cuit au four Tandoor**

### **KULFI (GF) (D)**

**Crème glacée au safran, pistache, cardamome et eau de rose**

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix  
(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises





# THALI VÉGÉTARIEN L'INDE EN UNE ASSIETTE

*Découvrez les saveurs uniques de l'Inde  
Disponible de 18h00 à 22h00*

**650 Dhs par personne**

## **LASSI A LA MANGUE (D) (N)**

**Boisson traditionnelle Indienne à la mangue et au yaourt**

## **CHIPS PAPADAM EPICÉES**

**Chutney de menthe et tamarin**

## **SAMOSA (V)**

**Beignet Indien traditionnel farçi au pomme de terre et petits pois**

## **CHOUX FLEUR TANDOORI (V) (D)**

**Choux fleur mariné au yaourt et épices, cuit au four tandoori**

## **BAIGAN BARTHA (V)**

**Curry d'aubergine aux épices aromatiques**

## **FROMAGE PANEER MAKHANI (N) (D) (V)**

**Fromage cuit dans une sauce tomate et noix de cajou aux épices aromatiques**

## **KORMA DE LÉGUMES (V)**

**Curry de légumes**

## **YELLOW DAL TADKA (D) (GF) (V)**

**Lentilles jaunes cuites au cumin, et piments rouges**

## **JEERA ALOO (GF) (V)**

**Pommes de terre cuites au cumin, épices et herbes**

## **RIZ AU SAFRAN (GF) (V)**

**Riz basmati cuit au safran et épices aromatiques**

## **PAIN NAAN AU BEURRE (D) (V)**

**Pain traditionnel Indien, cuit au four Tandoor**

## **KULFI (GF) (D) (V)**

**Crème glacée au safran, pistache, cardamome et eau de rose**

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix  
(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises




# POUR COMMENCER


## INDIEN

**Samosas (V)** 180  
Beignet Indien traditionnel farçi au pomme de terre et petits pois

**Betterave Tikki (V) (GF)** 180  
Palet de betterave frit accompagné d'une sauce raita au yaourt

**Gambas Tandoori (GF) (S) (D)** 290  
Gambas marinées au yaourt et épices indiennes, cuites au four tandoor


 **Bar Tandoori (GF) (D)** 280  
Bar mariné au yaourt et safran, cuit au four tandoor

 **Kebab de Poulet Tikka (GF) (D)** 240  
Poulet mariné au yaourt et épices Indiennes, cuit au four tandoor

## ASIE DE L'EST

**Nem de Légumes aux Truffes (V)** 190  
Cigares frits et farçis aux légumes et à la truffe

**Gambas Sauce Dynamite au Wasabi (S) (D)** 240  
Gambas sautées, mayonnaise japonaise au wasabi

 **Cebiche de Daurade** 220  
A l'hibiscus et aux kumquat

**Galette de poisson thaïlandaise (N) (S)** 240  
Sauce aigre douce aux cacahuètes et concombre


## MÉDITERRANÉEN


**Gaspacho Andalou (V)** 180  
Soupe froide Espagnol aux poivrons, tomates, concombre, fenouil, tabasco, et sorbet piquillos


**Velouté de Panais (D) (N)** 230  
Pois chiche frits et chataignes

**Sélection des Salades Marocaines (V) (N)** 190  
Zaalouk, taktouka, chermoula de carotte, betterave à l'orange, concombre à la fleur d'oranger, potiron caramélisé

**Aubergine Caramelisée au Miso (V) (N)** 240  
Laquée au miso et saké, gelée de citron confit, radis, pois gourmand, courgette et pignons de pin


 **Salade Fatoush(V)(N)** 190  
Salade sucrine, radis, marmelade de grenade, pain pita frit, menthe, oignons, tomates, pignons de pin, sumac

 **Buddha Bowl au Homard (GF) (S)** 350  
Salade de quinoa, homard poché, mangue, oignon au vinaigre


 **Pastilla aux Fruits de Mer (S)** 220  
Poisson bar, crevettes, vermicelle, coriandre

**Tartare de Thon au Caviar Baeri (GF)** 480  
Avocat, tomates, échalotes, huile de sésame, sauce soja sans gluten, coriandre, aneth

**Salade César (S) (D)** 230  
Salade romaine accompagnée d'une sauce César, copeaux de parmesan, croûtons, poulet ou gambas sauté(es)

 **Salade Niçoise (GF)** 210  
Mesclun, thon poêlé, anchois, œuf de caille, tomates, oignons, radis, poivrons, concombre

**Chiwates Marocains (D)** 210  
Briouates à la viande hachée, poisson, poulet, fromage et épinards, légumes

 **Os à Moelle Gratinés (D)** 190  
Croûte aux herbes, servi avec un toast

 Une Meilleure Assiette ; un plat sain concocté en partenariat avec notre nutritionniste

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix  
(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

# POUR CONTINUER

## INDIEN

**Korma de Légumes (V) (N) (D) (GF)** 220  
Curry Indien de légumes au yaourt et épices

**Dal Makhani (V) (D) (GF)** 220  
Lentilles noires cuites dans une riche sauce tomate à la crème

**Murgh Tikka Makhani (N) (D) (GF)** 370  
Poulet tikka cuit dans une sauce crémeuse à la tomate aux noix de cajou et épices indiennes

**Biryani de Poulet (D) (N)** 370  
Poulet mariné cuit lentement servi avec du riz basmati aux épices aromatiques

**Moilee de Gambas (S) (GF)** 370  
Curry de crevettes au lait de coco et épices aromatiques


**Sélection de Pain Indien Naan (V) (D)** 60  
Naan cuit au four tandoor  
Nature, fromage, ail, ou beurre

## DE L'ASIE DE L'EST

**Bar Vapeur Thai, Pla Kapong Neung Manao** 420  
Bar mariné à l'ail et au citron vert, cuit à la vapeur

**Saumon Rôti** 400  
Glacé dans une sauce soja, miel et citron

**Poulet au Satay et Ananas (N)** 220  
Poulet à la sauce satay Indonésienne

 **Bibimbap Koréen au Boeuf Angus** 480  
Boeuf Angus mariné à la sauce Bulgogi, sauce bibimbap, riz, soja, shiitake, carotte, oeuf


## MÉDITERRANÉEN

**Couscous de Légumes Doukkali (V)** 240  
Couscous de légumes et marmelade Tfaya

**Gambas à la Chermoula (S)** 290  
Crevettes rôties marinées aux épices marocaines

**Gnocchis Alla Sorrentina** 300  
Gnocchis gratinés à la scarroza fumée

**Risotto au Homard Bleu (S)** 495  
Risotto à la bisque, et homard bleu rôti

 **Tagine de Bar (GF)** 340  
Bar mariné à la chermoula cuit en tagine

**Penne Alla Puttanesca** 200  
Sauce tomate, anchois, câpres et olives

**Linguine Alla Carbonara (P) (D)** 290  
Pancetta, pecorino, parmesan et poivre noir

**Tangia Marrakchia de Boeuf (GF)** 340  
Jarret de boeuf braisé au citron confit et safran

**Poulet Fermier (A)** 380  
Cuit lentement, au champagne, et aux morilles

## SANDWICHES

**Croque Monsieur Rustique (P) (D)** 290  
Jambon blanc et sauce bechamel, gratiné au Comté affiné à 36 mois

**Club Sandwich (P) (D)** 370  
Bacon de porc, poulet grillé, oeuf, mayonnaise à la truffe, laitue

**Burger de Boeuf Angus Noir** 530  
Cuit au grill Kamado, sauce BBQ maison, Comté, marmelade d'oignons, tomates, laitue



Une Meilleure Assiette ; un plat sain concocté en partenariat avec notre nutritionniste

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix  
(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

# GRIL KAMADO

*Issus d'une tradition culinaire asiatique, les grils en céramique de style kamado cuisiner au bois et au charbon de bois*

## GRILL

*Toutes les grillades incluent le choix d'un plat d'accompagnement*

**Filet De Saint Pierre Grillé** 380  
Sauce vierge

 **Coquelet Rôti (GF)** 390  
Assaisonné aux plantes aromatiques

**Filet d'Agneau (GF)** 410  
Marinées aux herbes

 **Entrecôte Black Angus Grillée (GF)** 800  
Servie avec une sauce Chimichuri

## ACCOMPAGNEMENTS

**Macaroni à la Truffe et Fromage (V) (D)** 90

**Purée de Pomme de Terre (V) (D) (GF)** 80

**Ratatouille Provençale (V) (GF)** 70

**Frites à la Truffe et au Parmesan (V) (D) (GF)** 120

**Frites (V) (GF)** 85

**Pommes de Terre Sautées au Thym et à l'Ail (V) (GF)** 75

**Haricots Verts au Beurre et Echalotes (V) (D)** 70

**Légumes Sautés de notre Potager (V)** 70



Une Meilleure Assiette ; un plat sain concocté en partenariat avec notre nutritionniste

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix

(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

# MENU ENFANTS

## MENU CÔTÉ PARENTS

*Ce qu'ils attendent que les enfants mangent*

<b>Soupe aux légumes de Saison (V) (GF)</b>	<b>110</b>
<b>Crudités de légumes au fromage à la crème (V) (D) (GF)</b>	<b>120</b>
<b>Petite Tomate et Mozzarella (V) (D) (GF)</b>	<b>120</b>
<b>Filet de Poisson aux Légumes Cuit à la Vapeur (GF)</b>	<b>160</b>
<b>Salade Verte (V) (GF)</b>	<b>60</b>
<b>Salade de Fruit (V) (GF)</b>	<b>95</b>

## MENU ENFANTS

*Avec nos compliments*

<b>Purée d'été (V) (GF)</b> Carotte, courge musquée, lait de coco
<b>Purée Saine (V) (GF)</b> Brocoli, haricots verts, chou
<b>Purée Petit Pas (V) (GF)</b> Carotte, poireau, pommes de terre, bar à la vapeur

## MENU CÔTÉ ENFANTS

*Ce que les enfants aimeraient vraiment manger*

<b>Mini-Hamburgers (D)</b> Fromage emmental, tomate	<b>160</b>
<b>Pizza Margherita (D)</b> Sauce tomate et mozzarella	<b>140</b>
<b>Nuggets de Poulet</b> Servies avec des frites	<b>160</b>
<b>Spaghetti Napolitaine (V)</b>	<b>140</b>
<b>Frites (V) (GF)</b>	<b>70</b>
<b>Fondant au chocolat (D)</b>	<b>150</b>
<b>Boule de Glace ou de Sorbet (D)</b>	<b>95</b>

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix  
(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'Alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

# DESSERTS

<b>Tarte Tatin aux Epices (D)</b> Crème glacée vanille	<b>160</b>
<b>Fondant Chocolat Noir 64% Cacao (15 minutes de préparation) (D)</b> Crème glacée à la cerise amarena, et sablé breton	<b>150</b>
<b>Cheese Cake &lt;&lt; Zephyr Blanc &gt;&gt; (D)</b> Dattes medjoul, amlou, glace aux noix	<b>150</b>
<b>Limoncello Baba (A) (D)</b> Sûpresmes de citron confit de notre domaine et sorbet citron	<b>160</b>
<b>Gajar Ka Halwa (D)</b> Carotte Halwa aux épices, crème glacée au safran	<b>130</b>
<b>Assortiment de Glaces et Sorbets</b>	<b>95</b>
<b>Glace (D)</b> Chocolat noir, pistache, vanille, yaourt, caramel	
<b>Sorbet</b> Citron, mandarine, mangue, fraise, framboise, fruit de la passion, citron-menthe	



Une Meilleure Assiette ; un plat sain concocté en partenariat avec notre nutritionniste

(V) Végétarien (P) Contient du Porc (N) Contient des Noix

(S) Contient des Fruits de Mer (GF) Sans Gluten (A) Contient de l'alcool (D) Contient du Lait

Tous les prix sont en Dirhams Marocain et toutes taxes comprises

*Vegan Menu*

*To Begin*

**Fatoush Salad (V) 190**

Little gem lettuce, radish, pomegranate marmalade, fried pita bread, mint, onions, tomatoes, pine nuts, sumac

**Andalusian Gaspacho (V) 180**

Cold Spanish soup, with bell pepper, tomato, fennel, and piquillos sorbet

**Selection of Moroccan salads (V) (N) 190**

Zaalouk, taktouka, carrot chermoula, caramelised pumpkin beetroot with orange, cucumber and orange blossom

**Miso Caramelised Eggplant (V) (N) 240**

Miso and sake lacquered eggplant, preserved lemon jelly, radish snow pea, courgette, pinenuts

**Buddha Bowl (V) (GF) 350**

Quinoa, avocado, mango, pickles onion, coriander, radish

**Vegetables Pastilla (V) 180**

Mix vegetable stuffed Moroccan filo paste

**Beetroot Tikki (V) (GF) 180**

Fried beetroot puck, mango chutney

**Samosas (V) 180**

Traditional fried Indian pastry with potato and pea, mint chutney

**Truffle Infused Vegetables Spring Roll (V) 190**

Deep-fried spring vegetables with truffle roll

*To Continue*

**Doukkali Vegetables Couscous (V) 240**

Couscous with vegetables and sweet tfaya

**Vegetables Chermoula Tagine (V) (GF) 220**

Mix vegetables cooked in a tagine with Moroccan chermoula

**Massala Indian Mix Vegetables (V) (GF) 220**

Vegetables cooked with aromatic Indian spices

**Tofu Makhani (V) (N) 180**

Plant based tofu cooked in a tomato gravy with cashew nuts and Indian spices

**Dal Makhani (V) (GF) 220**

Black lentils cooked in a rich tomato gravy with Indian spices

**Vegetables Korma (V) 220**

Mix vegetable cooked in aromatic spices

**Vegetables Berkoukes (V) 220**

Saffron infused berkoukes with vegetables and preserved lemon cooked like a risotto

**Vegetables Risotto (V) (GF) 220**

Traditionnal Italian risotto with vegetables

*Side Dishes*

**Ratatouille (V) (GF) 70**

Eggplant, tomato, bell pepper, onion, zucchini

**Truffle French Fries (V) (GF) 120**

French fries served with grated truffle

**French Fries (V) (GF) 85**

**French Bean with Shallots (V) (GF) 75**

**Thyme and Garlic Sauteed**

**Baby Potatoes (V) (GF) 75**

**Sauteed vegetables**

**from our garden (V) (GF) 70**

(V) Vegan (N) Contains Nuts (GF) Gluten Free

All prices are in Moroccan Dirham and inclusive of applicable taxes.



*Vegan Menu*

*Desserts*

<b>Cinnamon Orange (V) (GF)</b>	<b>150</b>
Traditional Moroccan dessert with orange, cinnamon and orange blossom	
<b>Red Fruit Pannacotta (V) (GF)</b>	<b>150</b>
Coco milk based pannacotta, with honey and red fruits	
<b>Chocolate Mousse (V) (N)</b>	<b>150</b>
Eggless chocolate mousse, with almond and buckwheat crumble	
<b>Vanilla Crème Brulée (V) (GF)</b>	<b>150</b>
Eggless crème brulée with soy milk and honey	
<b>Mango Pot de Crème (V)</b>	<b>150</b>
Almond milk based pastry with mango, passion fruit and ghriba crumble	

(V) Vegan (N) Contains Nuts (GF) Gluten Free

All prices are in Moroccan Dirham and inclusive of applicable taxes.