THE MIX

Froid

Aubergine «Brulée» 65
Servie entière, Caviar au miel de grenade, anchois et poivrons grillés

Barbamlou 75
Tartare de betterave bio lié à l'almou, chèvre frais et pommes granny

Salade Boeuf grillé 95
Lamelles de boeuf grillées, sauce chimichurri, pommes sautées et oignons frits

Salade Saumon et Gambas 105
Saumon mariné au ponzu, gambas sautées, feuille de nori, bonite séchée

Ceviche 140
Ombrine, version classique comme au Pérou, guacamole relevé, maïs soufflé

Carpaccio 150
Boeuf, copeaux de foie gras, crème de truffe

Sucré

Pavlova 60
Crémeux à l'orange, crumble, camelle

Fondant dulce de leche 60
Une autre façon de fondre, glace vanille

Ananas 70
Rôti à la broche et aux épices, mousse coco

Choco lover 80
Le chocolat dans tous ses états : en mousse, en ganache et en glace

Chaud

Tempuras 65
Gambas et légumes sauce aigre douce

Yakitori 70
Sardines marinées au ponzu, roulées et grillées, servies avec un bouillon au kale bio

Empanadas 70
Chaussons de viande hachée comme à buenos aires

Tacos 80
Poulet tandoori dans des tortillas maison

Saumon chermoula 95
Saumon mariné, confit de tomates aux olives et citron

Burger, Burger, Burger 95
1, 2, 3 mini burgers, mayonnaise au chipotle et pickels

Croque solomillo 120
Châteaubriand de filet de boeuf snacké, crème de truffe et confit d'oignons aux condiments

Gyoza 130
6 Raviolis Chinois grillés, farce aux gambas, noix torréfiées

Tigre qui rit 160
Version non épicée du tigre qui pleure, julienne de légumes, oster sauce

Calamar bresaola 160
Tagliatelle, crème de soja, moules et chips de bresaola

Pavé de saumon 170
Laqué à la fleur d'hibiscus

Risotto 180
Crémeux, gambas, moules et calamar, crème de safran

Saint Pierre 180
Filet rôti façon Manolo, chips d'ail, pimientos, pickels

Filet de boeuf 190
220 Gr, grillé avec sa sauce chimichurri typiquement argentine

Côte de boeuf XL 450
1,2 Kg, grillée puis rôtie, légumes sautés et frites maison

Tous nos prix sont indiqués en Dirhams TTC et comprennent une TVA à 10%.

Les chèques ne sont pas acceptés

Rouge

Garnay de Touraine « Le Clouquin » Marcel Martin France	270
Tail Horse, Pinotage Rouge Afrique du Sud	290
Llebre Costers Del Segre, Tomas Cusine Espagne	290
Trapiche Malbec Argentine	290
Volubilia Classic Maroc	290
Barco Negro Colheita Portugal	330
Mapu Reserva, Baron Philippe de Rothschild Chili	350
Ait Souala Maroc	350
Domaine de la Baume, Syrah « La jeunesse » France	350
Pinot Noir Laroche, Pays D'oc France	350
Ithaque, Syrah Tempranillo, Jacques Poulain Maroc	390
Naturae Merlot Gérard Bertrand France	430
Chateau Le Barry, Saint Emilion France	440
Santa Cristiana, Chianti Supériore, Antinori Italie	450
Brouilly Major, Georges Duboeuf France	450
Speak No Evil, Syrah Organic Vegan Australie	450
La Vendimia, Palacios Remondo Espagne	450
Château Pouyanne, Graves France	490
Garnatxa De Cervoles Rouge, Tomas Cusine Espagne	490
Château des Maures Lalande de Pomerol France	590
Château Martin, Saint-Estèphe France	690
Chateau Les Gravières, Saint Emilion Grand cru France	850
Cigalus Rouge Gérard Bertrand Bio, France	990

Blanc

Volubilia Blanc Maroc	290
Les Parcellaires de l'Herre Sauvignon France	290
Tall Horse Chenin Blanc Afrique du Sud	300
Corte Giara, Allegrini Doc Soave, Garganega Italie	320
Riesling, Arthur Metz France	330
Château Beaubois Expression Bio, France	350
Domaine de la Baume, Chardonnay France	350
La Ciboise M.Chapoutier France	370
Domaine Jirry, Chardonnay Maroc	380
Odyssée, Viognier, Jacques Poulain Maroc	390
Hear no Evil, Sauvignon Organic Vegan Australie	420
Chablis P.Bouchard France	450
Sancerre Les Caillottes, Jean Max Roger rance	550
Cigalus Blanc Gérard Bertrand Bio, France	990

Rosé & Gris

Volubilia Gris Maroc	290
Gris Blanc, Gérard Bertrand France	320
M de Minuty, Matton Farnet France	390
Cote des Roses, Rosé Gérard Bertrand France	530