

CARTE

MISE EN APPÉTIT

L'AUBERGINE

Carpaccio d'aubergine au parmesan, pesto frais

et sa tartine de tapenade

95 Dhs

LE CHÈVRE EN SALADE

Salade, Chèvre chaud huile d'olive et herbes de Provence,
tomates confites, croutons aillés

145 Dhs

CHARCUTERIE & FROMAGE AFFINÉS

Servie avec variante croquante

150 Dhs

LE CARPACCIO DE BOEUF

Sauce balsamique, copeaux de parmesan,
capres et roquette

155 Dhs

LE GRAVLAX

Saumon mariné aux herbes fraîches,
crème citronnée à la ciboulette

160 Dhs

LE PETIT TARTARE

Tartare de saumon au couteau, mangue, gingembre,
avocat et coriandre

170 Dhs

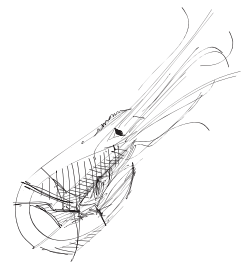
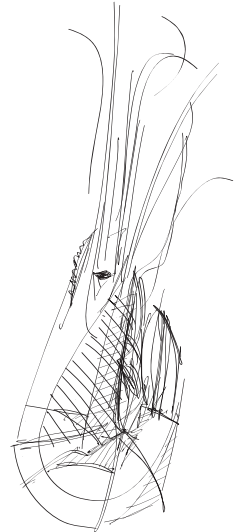
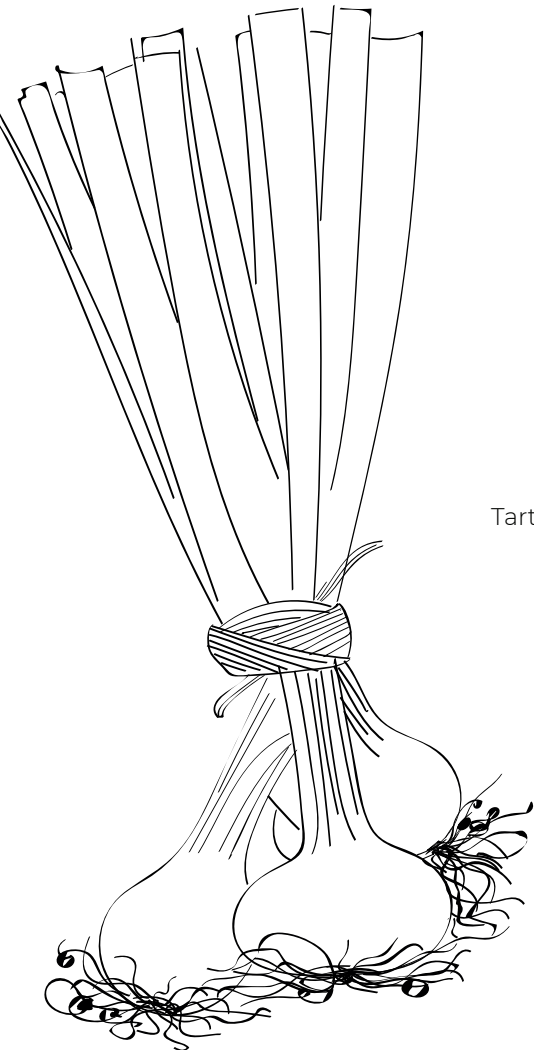
LES ESCARGOTS

175 Dhs

LES RAVIOLES

De Langoustine, infusion des têtes façon
sauce américaine

185 Dhs



LA MER ET L'EAU DOUCE

LE POULPE

Grillé à la plancha, rouille safranée, pâtes fraîches au Pesto

190 Dhs

LE PASTI

Du pêcheur (Gambas, Pâtes fraîches à la crème aillée, filet de poisson du moment, coquillages)

240 Dhs

LE SAUMON

En pavé grillé, riz noir vénéré

245 Dhs

LE LOUP

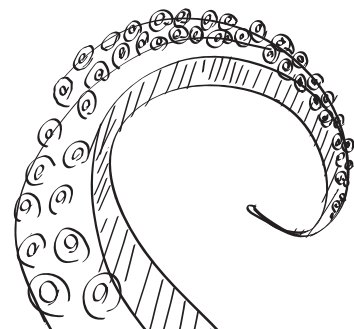
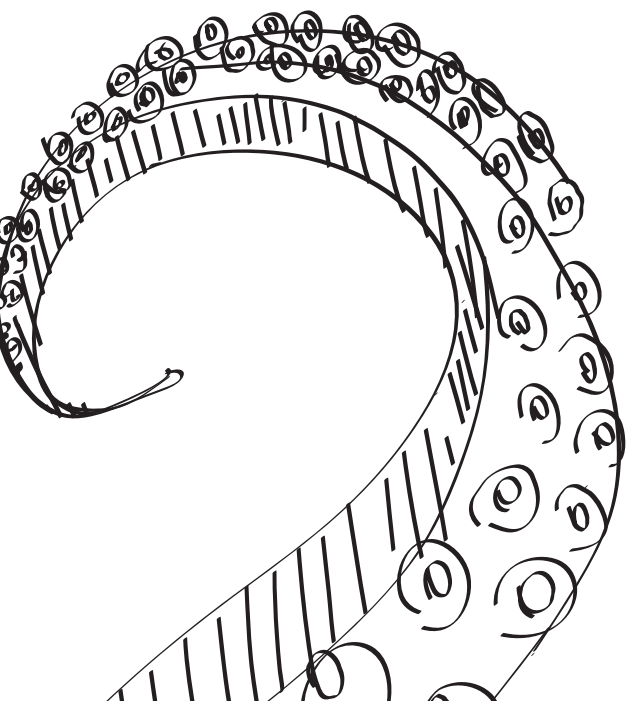
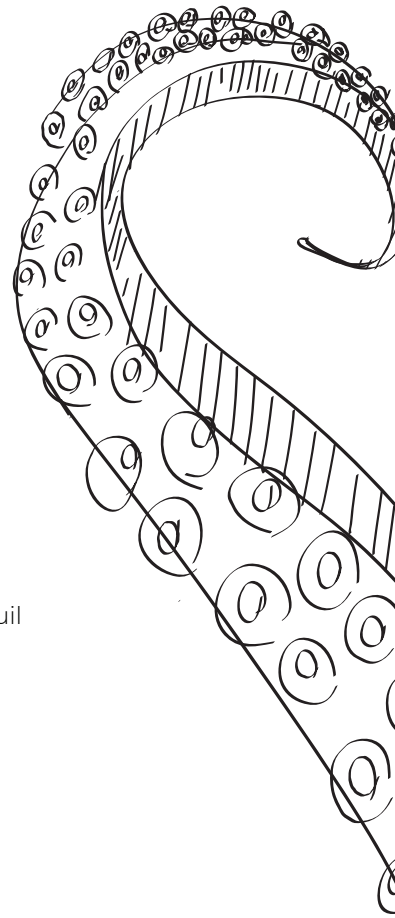
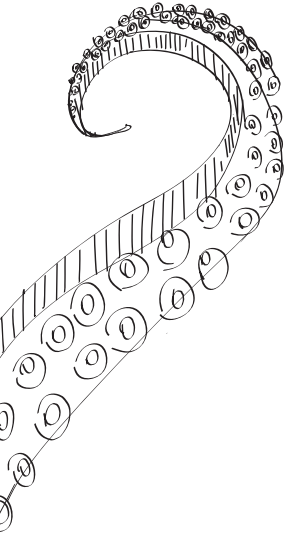
En filet poêlé, mirepoix citronnée et herbes fraîches et confit de fenouil

255 Dhs

LA SOLE

En blanquette façon beurre blanc et ses petits légumes tournés

295 Dhs



LA BASSE-COUR ET LE PRÈS

LA BASSE-COUR

Coquelet rôti, risotto de pomme de terre
au bacon de boeuf

195 Dhs

LE VEAU

Ris poêlés, crème de cèpes et sa purée de carottes

210 Dhs

LA SPÉCIALITÉ PROVENÇALE

Petits paquets à la provençale, pommes de terre fondantes

230 Dhs

L'AGNEAU

Souris confite, purée fondante de pomme de terre et petits légumes

245 Dhs

En cotelettes, croute d'herbes aux pistaches torréfiées

245 Dhs

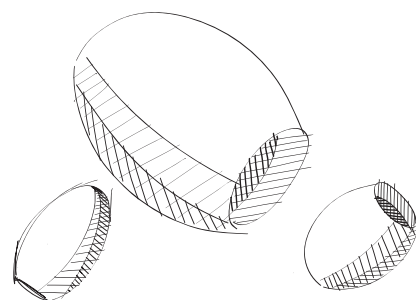
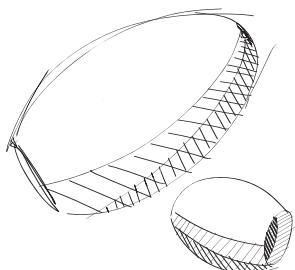
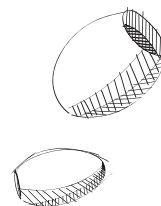
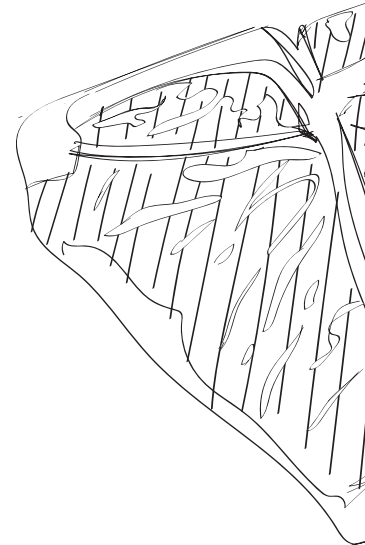
LE BOEUF

Entrecôte grillée, beurre de gingembre frais infusé

265 Dhs

Médailon de filet, crème de poivre vert concassé

295 Dhs



LES DOUCEURS

(Tous les desserts sont réalisés par notre chef pâtissier)

95 Dhs



LE BABACH DE MARRAKECH

Flambé devant vous !

LE MILLE-FEUILLE PRALINÉ

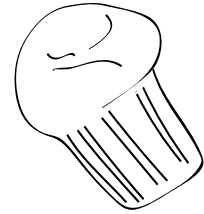
Feuilletage caramélisé, crème praliné

LE MOELLEUX

Chocolat blanc, Pistaches caramélisées

LE SOLEIL AGRUMES

Pamplemousse, orange, cannelle, glace citron



LA PAVLOVA

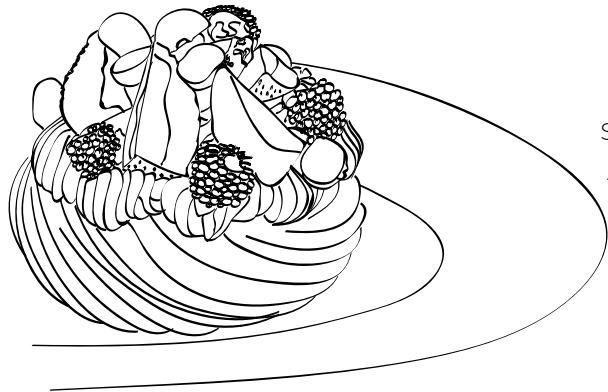
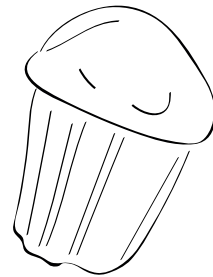
Fruit rouge de saison

L'ÉCLAIR

Au citron meringué

LE GOURMAND

Sélection de pâtisseries du chef
Accompagnées de café ou thé



GATEAU D'ANNIVERSAIRE

(Prix et informations sur demande)

LE MENU SEMANO

190 Dhs

LES ENTRÉES

Salade César

(Coeur de laitue, parmesan, oeufs dur, croutons,
anchois, câpres, tomates cerises)

ou

Carpaccio de Poulpe, sauce vierge

ou

Suggestion Semano

LES PLATS

Linguine carbonara Guanciale (L'unique!) 🍷

ou

Escalope de veau à la Milanaise, fine et croquante,
potatoes maison sauce tartare

ou

Suggestion Semano

LES DESSERTS

Petite douceur

ou

Fromage du moment accompagné de ses fruits secs

Servi le midi uniquement du lundi au samedi.

