

## ENTRÉES

<b>Les escargots au beurre persillé</b>	Les 6 / 60	Les 12 / 95
Escargots with Garlic Parsley Butter		
<b>Les moules farcies au beurre persillé</b>	Les 6 / 70	Les 12 / 125
Mussels stuffed with parsley butter		
<b>Assortiment de salades Marocaines / Moroccan Salad Assortment</b>		70
<b>Carpaccio de bœuf / Beef Carpaccio</b>		85
<b>Avocats crevettes / Avocado &amp; Shrimp</b>		85
<b>Salade César / Caesar Salad</b>		90
<b>Gravlax de saumon / Salmon Gravlax</b>		95
<b>Salade de chèvre chaud au miel / Warm Goat Cheese Salad with Honey</b>		95
<b>Le tartare de saumon / Salmon Tartare</b>		110
<b>La salade de l'océan / Seafood Salad</b>		120
<b>Burrata sur toast / Burrata on toast</b>		125
<b>Foie gras maison / Homemade Foie Gras</b>		135

## PLATS

<b>Les penne à l'Arrabbiata / Penne Arrabbiata</b>	85
<b>Le risotto au basilic / Basil Risotto</b>	90
<b>Tagine de poulet au citron / Chicken Tagine with Lemon</b>	95
<b>Le burger au cheddar / Cheddar Burger</b>	95
<b>Les linguine aux fruits de mer / Seafood Linguine</b>	95
<b>Tajine de bœuf aux pruneaux / Beef Tagine with Prunes</b>	110
<b>Penne provençale / Provençal Penne</b>	110
<b>La raie aux câpres / Skate with Capers</b>	135
<b>Le pavé de saumon / Salmon Fillet</b>	145
<b>Magret de canard à l'orange / Duck Breast with orange</b>	145
<b>Filet de Daurade royale / Sea Bream Fillet</b>	155
<b>Entrecôte maître d'hôtel / Ribeye Steak</b>	175
<b>Le filet de bœuf / Beef fillet</b>	175
<b>Tartare de filet de bœuf / Beef Tenderloin Tartare</b>	175
<b>La côte de bœuf pour 2 (1.2kg) / Prime Rib for 2 (1.2 kg)</b>	540

## Accompagnements / Side dishes

Pomme purée, poêlée de légumes, pommes frites, pâtes, salade, riz parfumé  
Mashed potatoes, pan-fried vegetables, chips, pasta, salad, fragrant rice

<b>Suppléments d'accompagnements / Additional side dishes</b>	25
---	----

## **Sauces au choix / Choice of sauces**

Poivre vert, bordelaise, roquefort, champignons

Green pepper, Bordelaise, Roquefort, mushroom

## **DESSERTS**

<b>Île flottante façon grand-mère / Floating Island</b>	60
<b>Mousse au chocolat et zeste d'orange</b>	60
Chocolate mousse with orange zest	
<b>Assiette de fruits frais / Fresh Fruit Platter</b>	65
<b>Tarte aux pommes fine glace vanille</b>	65
Thin apple tart with vanilla ice cream	
<b>Baba au rhum / Rum baba</b>	70
<b>Profiteroles et chocolat fondu / Profiteroles with melted chocolate</b>	70
<b>Moelleux chocolat maison / Chocolate Lava Cake</b>	75
<b>L'assiette de fromages / Cheese Platter</b>	125