

PALAIS

Jad mahal

قَصْرُ
جَادِ مَحَلِّ

Autour du monde

Entrées

Buratta, marmelade de tomates <i>Buratta with marmalade of tomatoes</i>	230 dhs
Buratta à la feuille d'or <i>Golden Burrata with gold leaf</i>	380 dhs
Saumon gravlax, betterave, granny Smith et crème savora <i>Salmon gravlax, beetroot, green apple and savora cream</i>	250 dhs
Gambas croustillantes, blinis et truffes noires <i>Crispy Langoustine, blinis and black truffles</i>	280 dhs

Poissons

Filet de daurade, mousseline de chou-fleur et fenouille <i>Sea bream fillet, cauliflower mousseline and fennel</i>	300 dhs
Mi-cuit de thon rouge frais, tartare de courgette, poivron mariné <i>Mi-cuit of fresh red tuna, zucchini tartare, marinated pepper</i>	320 dhs

Viandes

Côtes d'agneau grillées, marinées sauce barbecue, avocat <i>Grilled lamb chops, marinated in barbecue sauce, avocado</i>	300 dhs
Le filet de bœuf au poivre, panisses <i>Fillet of beef with pepper, panisses</i>	330 dhs

Un Coin d'Italie

Nos raviolis maison aux 5 fromages <i>Our homemade ravioli with 5 cheeses</i>	260 dhs
Linguine Mazzancolle, crevettes sauvages <i>Mazzancolle linguine, wild shrimp</i>	260 dhs
Risotto & Paella <i>Risotto & Paella</i>	290 dhs

"Supplément garniture 60 dhs"

Carte Asiatique

Entrées

L'Asie Entrées Nems croustillants au poulet <i>Crispy chicken spring rolls</i>	220 MAD
Gambas Bang Bang, spicy tempura <i>Gambas Bang Bang, Spicy tempura</i>	230 MAD
Crispy Tai Tai, riz croustillant, saumon, spicy mayo <i>Crispy Tai Tai, crispy rice, salmon, spicy mayo</i>	230 MAD
Gyoza Tiger, gambas, mangue, basilic et menthe <i>Tiger gyoza, king prawns basil and mint</i>	250 MAD

Plats

Singapore noodles au poulet <i>Singapore noodles with chicken</i>	260 MAD
Wok de boeuf épicé au basilic thaï <i>Beef wok spiced with Thai basil</i>	290 MAD
Gambas au curry rouge, riz basmati <i>King prawn with red curry, basmati rice</i>	290 MAD
Tigre qui pleure, chou bok-choy, purée gingembre <i>Tiger qui pleure, cou bok-choy, ginger puree</i>	320 MAD

*Accompagnement extra

Panier vapeur légumes <i>Vegetable steam basket</i>	60 MAD
Salade d'avocat, concombre, cacahuète et coriandre <i>Salad of avocado, cucumber, peanut and coriander</i>	70 MAD
Riz sauté au soja <i>Fried rice with soy</i>	70 MAD
Purée de pomme de terre au gingembre <i>Mashed potatoes with ginger</i>	70 MAD

Carte Marocaine

Entrées

Sélection de salades fines Marocaines <i>Selection of Moroccan salads</i>	210 MAD
Panaché de briouates aux cinq saveurs <i>Variety of briouates with 5 flavors</i>	210 MAD
Pastilla au poulet, amandes grillées <i>Chicken and almond pastilla</i>	230 MAD

Plats

Couscous végétarien aux sept légumes <i>Vegetarian Couscous and its seven vegetables</i>	230 MAD
Tajine de kefta et œuf <i>Kofta tagine and egg</i>	240 MAD
Tagine de poulet aux olives mesla'la, citron confit <i>Chicken tagine with mesla'la olives and candied lemon</i>	280 MAD
L'authentique Tangia Marrakchia d'agneau <i>The authentic « lamb Tanjia » from Marrakech</i>	300 MAD
Couscous Royal " agneau, poulet, merguez et kefta " <i>Royal couscous, lamb, chicken, merguez and kefta</i>	320 MAD
Le traditionnel méchoui d'épaule d'agneau, assez pour 2 personnes <i>The traditional Moroccan Mechoui shoulder of lamb enough for 2 persons</i>	800 MAD

Dessert

Glaces et sorbets variés, 3 boules aux choix <i>Various ice cream and sorbet, 3 scoops of your choice</i>	100 dhs
Salade d'orange à la cannelle <i>Orange salad with cinnamon</i>	100 dhs
Profiterole du Jad Mahal <i>The Jad Mahal Profiteroles</i>	120 dhs
Pavlova exotique <i>Exotic Pavlova</i>	120 dhs
Cookies minutes <i>Minute cookies</i>	130 dhs
La traditionnelle pastilla au lait, amandes et pistaches <i>Traditional milk, almond pastilla and pistachio</i>	130 dhs
Fondant au chocolat, glace à la vanille <i>Chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	140 dhs

Show spécial Anniversaire *Special birthday show*

Gâteau d'anniversaire + Champagne
Birthday cake + Champagne

* A réserver dès votre arrivé
To be reserved upon your arrival