

Le Maroc

Entrées

Sélection de salades fines Marocaines 250 dhs
Selection of Moroccan salads

Panaché de briouates aux cinq saveurs 240 dhs
Variety of briouates with 5 flavors

Pastilla au poulet, amandes grillées 280 dhs
Chicken and almond pastilla

Plats

Couscous végétarien aux sept légumes 280 dhs
Vegetarian Couscous and its seven vegetables

Tagine de kefta et oeuf 280 dhs
Kofta tagine and egg

Tagine de poulet aux olives mesla'la, citron confit 300 dhs
Chicken tagine with mesla'la olives and candied lemon

L'authentique Tangia Marrakchia d'agneau 320 dhs
The authentic « lamb Tanjia » from Marrakech

Tagine de boeuf aux pruneaux et amandes 340 dhs
Beef tagine with prunes and almonds

Couscous Royal '' agneau, poulet, merguez et kefta '' 360 dhs
Royal couscous, lamb, chicken, merguez and kefta

Le traditionnel méchoui d'épaule d'agneau,
assez pour 2 personnes 850 DHS
*The traditional Moroccan Mechoui shoulder of lamb
enough for 2 persons*

L'Asie

Entrées

Brochettes de poulet satay, sauce cacahuètes 250 dhs
Satay chicken skewers with peanut sauce

Nems au poulet 250 dhs
Chicken spring rolls

Gambas Bang Bang, spicy mayo 280 dhs
Gambas Bang Bang, Spicy mayo

Sashi-pizza au saumon fumé, sauce ponzu 290 dhs
Sashi-pizza with smoked salmon, ponzu sauce

Crispy Tai Tai, riz croustillant au thon rouge 290 dhs
Crispy Tai Tai, crispy rice with red tuna

Plats

Singapore noodles au poulet 290 dhs
Singapore noodles with chicken

Bo Bun chic, wok de boeuf, vermicelle de riz, carottes 320 dhs
Chic Bo Bun, beef wok, rice vermicelli, carrots

Wok de gambas, riz basmati 350 dhs
Stir-fried prawns, basmati rice

Tigre qui pleure, chou bok-choy, purée gingembre 350 dhs
Tigre qui pleure, chou bok-choy, ginger puree

***Accompagnement extra**

Chop Suey (légumes sautés au wok) 80 dhs
Chop Suey (vegetables sauteed in wok)

Riz sauté au soja 80 dhs
Fried rice with soy

Purée de pomme de terre au gingembre 80 dhs
Mashed potatoes with ginger

Salade d'avocat, concombre, cacahuète et coriandre 80 dhs
Salad of avocado, cucumber, peanut and coriander

Autour du Monde

Entrées

Buratta, marmelade de tomates 250 dhs
Buratta with marmalade of tomatoes

Salade Victoria, saumon fumé, crevettes, segment orange
œufs mollet 270 dhs
Victoria salad, smoked salmon, shrimp, orange segment, soft egg

Gambas croustillantes, galette de maïs, sauce à la truffe noire 300 dhs
Crispy king prawns, blinis and black truffle sauce

Buratta à la feuille d'or 400 dhs
Golden Burrata with gold leaf

Poissons

Saumon laqué au miel et soja, asperge vertes 330 dhs
Salmon glazed with honey and soya, green asparagus

Filet de daurade, spaghetti de courgettes au basilic 350 dhs
Sea bream fillet, spaghetti of zucchini with basil

Thon rouge mi-cuit aux épices, fondue de poivrons 380 dhs
Semi-cooked red tuna steak with spices, hot pepper fondue

Viandes

Côtes d'agneau grillée, pomme grenaille au jus 340 dhs
Grilled lamb chops, grenaille potatoes with juice

Le filet de bœuf au poivre, purée à la truffe 390 dhs
Fillet of beef with pepper sauce, truffle mashed potatoes

Un Coin d'Italie

Nos raviolis maison aux 5 fromages 280 dhs
Our homemade ravioli with 5 cheeses

Rigatoni aux truffes 300 dhs
Rigatoni with truffles

Risotto crémeux aux gambas 350 dhs
Creamy prawns risotto

''Supplément garniture 70 dhs''

L'INCONTOURNABLE MENU JAD

Dégustation de notre carte Marocaine

Tasting our Moroccan menu

Sélection de salades fines Marocaines

Selection of Moroccan salads

+

Pastilla au poulet et amandes

Chicken pastila with almond

+

Panaché de briouates aux 5 saveurs

Variety of briouates with 5 flavors

Tagine de poulet aux olives meesla'la, citron confit

Chicken tagine with mesla'la olives and candied lemon

+

Couscous végétarien aux sept légumes

Vegetarian Couscous ans it's seven vegetables

+

Tagine de bœuf aux pruneaux et amandes

Beef tagine with prunes and almonds

La traditionnelle pastilla au lait, amandes et pistaches

Traditional pastila with milk and almonds and pistachio

+

Salade d'orange à la cannelle

Orange salad with cinnamon

+

Thé à la menthe ou café

Mint tea or coffee

800 dhs par personne

Dégustation de notre carte Asiatique

Tasting our Asian menu

Nems au poulet

Chicken spring rolls

+

Crispy Tai Tai, riz croustillant, thon, spicy mayo

Crispy Tai Tai, crispy rice, tuna, spicy mayo

+

Gambas Bang Bang

King prawns bang bang

Singapore noodles au poulet

Singapore noodles with chicken

+

Wok de gamba, riz basmati

Prawn wok, basmati rice

+

Tigre qui pleure

"Tigre qui pleure"

Pavlova aux saveurs de la route de la soie

Pavlova with flavors of the Silk Road

+

Thé dragon Pearl Jasmine

Pearl Jasmine dragon tea

800 dhs par personne

Dessert

Sexy Sunday « or » 150 dhs
Sexy Sunday "gold"

Cookies minutes, glace à la vanille 150 dhs
Minute cookies, vanilla ice cream

Pavlova exotique 140 dhs
Exotic Pavlova

Cheese cake New-yorkais 140 dhs
New York Cheesecake

Glaces et sorbets variés, 3 boules aux choix 130 dhs
Various ice cream and sorbet ,3 scoops of your choice

La salade d'orange à la cannelle 130 dhs
Orange salad with cinnamon

Assiette de fruits frais 150 dhs
Fresh Fruits plate

La traditionnelle pastilla au lait et amandes et pistaches 150 dhs
Traditional milk, almond pastilla and pistachio

Assortiment de pâtisseries marocaines 150 dhs
Assortment of Moroccan pastries

Fondant au chocolat, glace à la vanille 150 dhs
Chocolate fondant, vanilla ice cream

*** Show spécial anniversaire**

Gâteau d'anniversaire 250 dhs par personne
A réserver dès votre arrivée

** Special birthday show*

*Birthday cake 250 dhs per person
To be reserved upon your arrival*