

MENU Équilibre : 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 240 MAD**

Formule Express : 1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 195 MAD

ENTREES

La bisque de lentilles rouges, fromage au cumin

~~~

Les briouats de légumes, sauce tomate relevé d'épices

~~~

Felfla vert rôti, tchoutchouka de tomate

~~~

Légumes de la région en cru et cuit, vinaigrette rémoulade

~~~

Salade Vichy Moulay Yacoub,
Riz froid thon mayonnaise, tomates, œuf dur et olives noires,
Cœur de sucrine, poivron vert à cru

PLATS

Brochette d'agneau grillée minute, jus court aux olives,
poêlée de légumes verts à l'ail confit

~~~

Filet de loup en chermoula, fricassée de lentilles au cumin,  
citron et câpres

~~~

Filet de daurade à la plancha, carottes Vichy et épinards,
vinaigrette gingembre citron confit.

~~~

Penne al dente, crème de fromage, blanc de dinde fumé,  
parmesan et poivre noir

~~~

Blanc de volaille au sésame et graines de coriandre,
sauce satay, riz vapeur

DESSERTS

Le riz au lait, riz soufflé, sauce caramel

~~~

Les tranches de brownies raisin orange,  
sauce chocolat pure caraïbes

~~~

Dessert énergétique aux flocons d'avoine
Fruits de saison

~~~

Salade de fruits de saison aux oranges

~~~

La crêpe maison au chocolat

~~~

Tarte aux pommes à la mode, sauce caramel

~~~

Glace aux choix

~~~

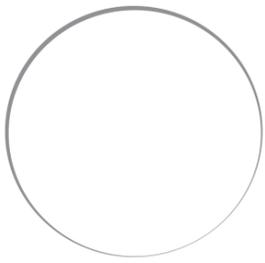
La grande assiette de Pommes d'Imouzzer

~~~

Le moelleux au chocolat

**** Menu équilibre inclus pour la demi-pension - boissons en sus**

La demi-pension est servie en room service avec un supplément de 50 MAD



Entrées

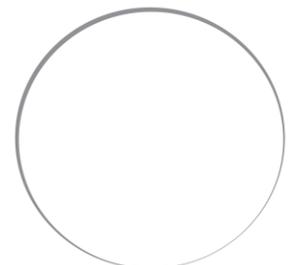
Achard de carottes confites aux épices, vinaigrette de quinoa rouge, caramel passion	70 MAD
La soupe du jour selon le Marché	80 MAD
Salade d'endives de saison, vinaigrette noix et miel, rapée de bleu d'auvergne	95 MAD
Assiette de saumon fumé câpres et oignons, toast de pain de mie	120 MAD
Fruits de mer aux agrumes avocat tomate, Vinaigrette gingembre	100 MAD

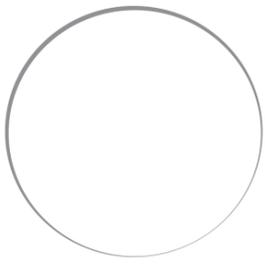
Les Saladiers

Légumes de la région en cru et cuit, vinaigrette à l'huile d'olive violette	65 MAD
Salade de Thon mayonnaise et tomates, légumes croquants	85 MAD
Salade césar, cœur de romaine blanc de volaille œuf dur	90 MAD

Du bout des doigts

Pain de seigle au saumon fumé, fromage blanc, concombre, coleslaw de chou, mayonnaise allégée	130 MAD
Blanc de volaille grillé, fromage fondu, tomate, frites et coleslaw	95 MAD
Burger maison, buns sésame et condiments, pommes allumettes	110 MAD



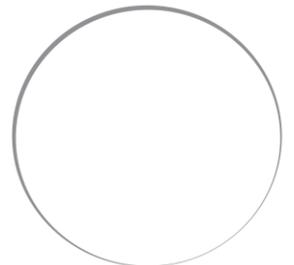


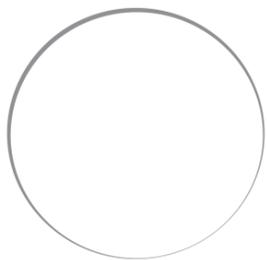
Plats Marocains

Fricassée de lentilles aux épices Marocaines, minute de saumon et câpres	175 MAD
Pieds de veau braisés aux pois chiches	170 MAD
Tagine de poisson selon l'arrivage, carottes, poivrons, tomates	165 MAD
Chermoula pageot royal aux olives violettes	180 MAD
Tagine de poulet aux olives vertes, pomme de terre	150 MAD
Epaule d'agneau braisée aux légumes et pruneaux	170 MAD

Plats D'ailleurs

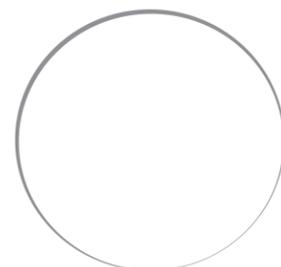
Penne aux fruits de mer à la crème, tomates cerises, câpres et parmesan	150 MAD
Entrecôte de bœuf au poivre noir, frites	180 MAD
Darne de saumon à la plancha, carottes Vichy et riz nature, sauce ravigote aux herbes	170 MAD
Gigot d'agneau grillé en brochette, chutney de tomate à la cannelle	160 MAD
Pâtes au poulet et champignons, crème d'ail et piment fort	120 MAD
Blanc de volaille poêlé au gingembre, jus de volaille au lait de coco, sésame grillé	145 MAD





Desserts

Le riz au lait, riz soufflé, sauce caramel	60 MAD
Les tranches de brownies raisin orange, sauce chocolat pure caraïbes	60 MAD
Dessert énergétique aux flocons d'avoine, fruits de saison	60 MAD
Salade de fruits de saison aux oranges	60 MAD
La crêpe Maison au chocolat	60 MAD
Tarte aux pommes à la mode, sauce caramel	60 MAD
Glace aux choix	60 MAD
La grande assiette de Pommes d'Imouzzer	60 MAD
Le moelleux au chocolat	60 MAD



MENU ENFANT

120 MAD

ENTREE

Œufs durs mayonnaise,
tomates et olives noires

Où

Assortiment de crudités de saison

Où

Assiette fromage et toast

PLAT

Penne bolognaise

Où

Steak haché, pommes allumettes

Où

Nuggets maison

DESSERT

Brownies

Où

Salade de fruits

Où

Boule de glace