

## POUR COMMENCER TO BEGIN

Mille-feuille de tomates juteuses balsamique / croutons à l'ail rinka Millefeuille of juicy balsamic tomatoes / tonka garlic crouton	100
tartare d'avocat aux agrumes / Crevettes cocktail yuzu Citrus Avocado Tartar / Yuzu Cocktail Shrimp	110
Croustillant de poulet à la thaïlandaise Façon nems sauce sweet and hot Crispy Thai style chicken breast nems homemade sweet and hot sauce	120
Carpaccio de filet de boeuf / Pesto rouge / Parmesan affine Carpaccio of beef tenderloin / Red pesto / Parmesan affine	130
Carpaccio de dorade yuzu / Pomme caramélisée soja Yuzu dorado carpaccio / Soy caramelized apple	140
Saumon fumé au bois d'argan / Crème fouettée à l'aneth Smoked Salmon with Argon Wood / Whipped Cream with Dill	150
Tartare de thon rouge yuzu / Pesto Fane de radis aux noix Yuzu red tuna tartare / radish pesto with walnuts	180
Gambas sautées aux fines herbes / Glaces yuzu / Mesclun balsamique Herbed Prawns with Herbs / Yuzu Ice / Mesclun Balsamic	190

## NOS SALADES GOURMANDES / OUR GOURMET SALADS

La César du Montecristo / Montecristo Casesar salad	140
Salade de chèvre chaud rustique / Warm goat cheese salad	140
Crevettes pil pil du Montecristo / Citron confit à l'argan Pil pil shrimps of Montecristo / lemon confit with argon	150
Tomate saison de marche et Burrata pesto au noix Market Season Tomato and Burrata Walnut Pesto	160
Tartare de boeuf cocktail thai et frites fraîches Beef tartare cocktail Thai and fresh fries	190

## SPÉCIALITÉ MAROCAINE / MOROCCAN SPECIALTY

### Entrées / Entrantes

Assortiment de briouates / Assortment of briouates	100
Tartare marrakchie et ses briouates / Marrakchy tartare and its briouates	110

### Plats / Dishes

Tajine de poulet fermier / Chicken tagine	190
Tajine de boeuf aux pruneaux / Beef tagine with prunes	200
Tajine de poisson au safran / Fish tagine with saffron	220

## NOS VIANDES / OUR MEATS

Le tigre qui pleure " l'original " / The crying tiger "original" Pommes salardaises / Légumes glacés soja thai	290
Filet de boeuf chateaubriand sichuan Ecrase de pommes de terre a la truffe Sichuan chateaubriand beef tenderloin	270
Belle entrecote grillée/ Nice grilled entrecote Pommes frites maison / Légumes glacés	250
Magret de canard confit au poivre vert tonka Gratin dauphinois / Légumes glacés Duck breast confit with green pepper tonka	240
Souris d'agneau confite de 7h / Candied lamb mice 7 hours Gratin dauphinois / Sauce miel	230
Sauté de filet de boeuf aux saveurs d'asie Linguine soja Filleted beef tenderloin with Asian flavors	220
Suprême de volaille gratiné à l'italienne Linguines napolitaine / légumes glacés Supreme of Italian gratin chicken	210
Parmentier de boeuf / Beef parmentier Mesclun acidule	210
Le haché de boeuf facon bistrot / Bistro style ground beef Légumes glacés au miel / Pommes frites	200
Emincé de poulet champignons á la crème Riz basmati Sliced chicken mushroom with cream	190
<b>COTÉ MER / SEA SIDE</b>	
Filet de Dorade royale confit á l'argon Riz basmati parfumé / Légumes a l'ail Royal bream fillet confit with argan	240
Gambas sautées ail fumé tonka Linguine coco soja / Tagliatelles de légumes Gambas sauteed garlic smoked tonka	230
Filet de Saint-Pierre sésame Riz basmati parfumé / Légumes glacés Filet of Saint-Pierrer sesame	220
Saumon á l'unilatéral roti Risotto parmesan affiché / Légumes glacés Salmon with unilateral roast	220

## LE COIN DES PATES / PASTA CORNER

Penne de volaille forestière Forest Poultry Penne	170
Ravioles maison aux 4 fromages crème de truffe gratinée Homemade ravioli with 4 cheeses grated truffle cream	180
Lasagne à la sicilienne Lasagna with Sicilian	180
Linguine au saumon pesto sauce yuzu Linguine with salmon pesto yuzu sauce	190
Risotto crémeux de poulet aux cèpes Creamy chicken risotto with porcini mushrooms	190
Risotto crémeux, gambas aux fines herbes ponzu Creamy risotto, prawns with ponzu herbs	240

## LE COIN DES DOUCEURS / CORNER SWEETS

Assortiment de Fruits frais de saison Assortment of fresh seasonal fruits	80
Tarte fine aux pommes / Boule de glace vanille Apple pie / vanilla ice cream	90
Fondant au chocolat / Boule de glace vanille Chocolate fondant / vanilla ice cream	90
Tiramisu praliné / tiramisu praline	90
Subtil chocolat lacté / Chantilly caramel Subtle milk chocolate / Chantilly caramel	90
Cheesecake à la française mangue-passion Cheesecake with French mango-passion	90
Tarte citron meringué / Lemon meringue pie	90
Desserts du moment / Desserts of the moment	90
Café ou thé gourmand / Gourmet coffee or tea	120

## CAFETERIA

Café Nespresso / Nespresso coffee	30
Infusion	30
Thé à la Menthe / Mint flavored tea	30