

# MENU À LA CARTE

## À LA CARTE MENU

Servi de 12h00 à 22h00  
Served from 12:00 PM to 10:00 PM

### LES HORS-D’ŒUVRE | *SMALL PLATES*

ŒUF FERMIER MIMOSA / *FARM EGG MIMOSA*

Fine ciboulette, jeunes pousses  
*Chives, young leaves*

100 DH

ANCHOIS MARINÉS / *MARINATED ANCHOVIES*

Huile d'olive vierge extra, zeste de citron frais  
*Extra virgin olive oil, fresh lemon zest*

120 DH

BRIOUATES CROUSTILLANTES / *CRISPY BRIOUATES*

Ricotta & épinards · Kefta parfumée · Poulet aux vermicelles · Légumes du marché - 8 pièces  
*Ricotta & spinach · Spiced kefta · Vermicelli chicken · Market vegetables - 8 pieces*

140 DH

### LES ENTRÉES | *STARTERS*

VELOUTÉ DE SAISON / *SEASONAL VELOUTÉ*

Légumes du marché ou gaspacho frais  
*Seasonal velouté or fresh gazpacho*

110 DH

TARTE AUX TOMATES CERISES / *CHERRY TOMATO TART*

Mesclun de jeunes pousses parfumées  
*Mixed baby greens*

120 DH

SALADE GRECQUE REVISITÉE / *REVISITED GREEK SALAD*

Tomates anciennes, feta artisanale, olives violettes, oignon rouge, origan frais  
*Heirloom tomatoes, artisanal feta, kalamata olives, red onion, fresh oregano*

140 DH

CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT / *WARM GOAT CHEESE*

Mesclun, miel d'oranger, noix torréfiées, vinaigrette douce  
*Mixed greens, orange blossom honey, roasted walnuts, light dressing*

150 DH

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ / *CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN*

Laitue croquante, copeaux de parmesan, croûtons maison, sauce césar  
*Crisp lettuce, parmesan shavings, homemade croutons, caesar dressing*

170 DH

CARPACCIO DE BŒUF / *BEEF CARPACCIO*

Copeaux de parmesan affiné, filet d'huile d'olive vierge extra  
*Shaved parmesan, extra virgin olive oil*

180 DH

PASTILLA DE POULET / *CHICKEN PASTILLA*

Amandes, cannelle, sucre glace  
*Almonds, cinnamon, icing sugar*

180 DH

# LES PLATS SIGNATURE

## SIGNATURE DISHES

BROCHETTES DE POULET MARINÉES / *MARINATED CHICKEN SKEWERS*

Deux pièces, jus réduit aux épices douces  
*Two pieces, mild spiced reduction*

180 DH

RAVIOLIS FRAIS MAISON DU CHEF / *FRESH HOMEMADE RAVIOLI BY THE CHEF*

Selon l'inspiration du Chef  
*According to the Chef's inspiration*

180 DH

TAJINE DE KEFTA AUX ŒUFS FERMIERS / *KEFTA TAJINE WITH FARM EGGS*

Sauce tomate épicée, coriandre fraîche  
*Spicy tomato sauce, fresh coriander*

190 DH

PAVÉ DE SAUMON MARINÉ TERIYAKI / *TERIYAKI GLAZED SALMON*

Sésame torréfié  
*Toasted sesame*

240 DH

FILET DE BAR, SAUCE VIERGE / *SEA BASS FILLET, VIRGIN SAUCE*

Herbes fraîches  
*Fresh herbs*

250 DH

FILET DE LOTTE AU CURRY / *MONKFISH FILLET WITH CURRY*

Lait de coco, curry  
*Coconut milk, curry*

260 DH

FILET DE BŒUF AU POIVRE CONCASSÉ / *BEEF FILLET WITH CRUSHED PEPPER*

Sauce crémeuse, réduction maison  
*Cream sauce, homemade reduction*

290 DH

### LES DESSERTS | *DESSERTS*

TARTE FINE AUX POMMES ET AMANDES / *APPLE & ALMOND TART*

90 DH

FONDANT AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE / *CHOCOLATE FONDANT, VANILLA ICE CREAM*

110 DH

GLACES ET SORBETS MAISON (2 BOULES) / *HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS (2 SCOOPS)*

Parfums au choix  
*Choice of flavours*

90 DH

MOUSSE AU CHOCOLAT / *CHOCOLATE MOUSSE*

90 DH

PANNA COTTA VANILLE / *VANILLA PANNA COTTA*

90 DH

Tous nos plats sont servis avec leur accompagnement  
*All our dishes are served with their side*

Tous nos prix sont en dirhams - Service inclus  
*All our prices are in Moroccan dirhams - Service included*

DAR SABRA  
PALMERAIE MARRAKECH