



Carte Diner

19H AU 22H30



TRÉSORS DE L'OcéAN / OCEAN TREASURES

Méli-Mélo de Saumon Fumé / Smoked Salmon Mélange



220

Cœur de saumon fumé, cream cheese citronné parfumé à l'huile d'argan, sauce moutarde au miel / Smoked salmon heart, lemon-flavored cream cheese with argan oil, honey mustard

Symphonie de Loup Bar et Pomme Verte / Symphony of Sea Bass and Green Apple



180

Harmonie de pomme verte et loup bar de nos côtes / Harmony of green apple and sea bass from our coasts

6 /12 huîtres / 6/12 oysters

180/340

Citron, vinaigre à l'échalote et pain grillé / Lemon, shallot vinegar, and grilled bread

Symphonie des mers / Symphony of the Seas

210

Assortiment de 4 fruits de mer selon l'arrivée / Assortment of 4 seafood items depending on availability

INSALATA

Jardin de Mesclun Croquant / Crunchy Garden Mesclun

160

Mesclun du potager, croustillant de fromage frais, tapenade d'olive et tomate séchée / Garden mesclun, crispy fresh cheese, olive tapenade, and sun-dried tomatoes

Supions à la Provençale / Provençal Cuttlefish

180

Supions aux olives noires du Souss, à la tomate et au basilic / Cuttlefish with Souss black olives, tomato, and basil

Douceur d'Endive et Roquette / Endive and Arugula Delight

160

Salade d'endive et roquette, poire, pomme, noix et gorgonzola, coulis acidulé / Endive and arugula salad, pear, apple, walnuts, and gorgonzola, with a tangy coulis

Feuilleté de la Mer / Sea Puff Pastry

195

Feuilleté duo chair de crabe et gambas de Essaouira, cream cheese aux fines herbes / Puff Pastry with Crab and Essaouira Shrimp, Herb Cream Cheese gluten crustaces ,lait

ANTIPASTI

Bruschettas Soleil Levant (3 pièces) / Sunrise Bruschettas (3 pieces)

140

Soupe de poisson, croûtons et sauce rouille / Fish soup with croutons and rouille sauce

Duo de la Mer / Duo of the Sea

Duo de poulpe et calamars grillés, citron et sauce tartare / Duo of grilled octopus and calamari, lemon, and tartar sauce

Crevettes Croquantes / Crunchy Shrimp

180

Crevettes légèrement frites, citron et aioli / Lightly fried shrimp, lemon, and aioli

Vitello Tonnato Raffiné / Refined Vitello Tonnato

180

Vitello tonnato, anchois, câpres de Sicile et tomates confites / Vitello tonnato with anchovies, Sicilian capers, and confit tomatoes

ZUPPE / SOUPE

Soupe de Poisson Marinière / Mariner's Fish Soup

140

Soupe de poisson, croûtons et sauce rouille / Fish soup with croutons and rouille sauce

Velouté de Champignons Truffé / Truffled Mushroom Velouté

120

Velouté de champignons, croûtons de pain, crème mascarpone truffée / Mushroom velouté with bread croutons and truffled mascarpone cream

PASTAS & RISOTTO

Risotto Verde / Green Risotto



Risotto aux asperges / Asparagus risotto

190

Risotto de la Mer / Seafood Risotto



Risotto frutti di mare / Seafood risotto

240

Ravioli Rubis / Ruby Ravioli



Ravioli betterave, gorgonzola et noix, sauce au miel et vinaigre de Xérès / Beet ravioli with gorgonzola and walnuts, honey and sherry vinegar sauce

190

Linguine Vongole / Clam Linguine



Linguine alle vongole / Linguine with clams

200

Rigatoni Arrabiata / Arrabiata Rigatoni



190

SECONDI / PLATS PRINCIPAUX

Poisson du Jour / Fish of the Day



(Consulter notre ardoise) Garnitures au choix / (See our blackboard) Choice of sides

Filet de Bœuf Gourmet / Gourmet Beef Filet



*Filet de bœuf poêlé au beurre moussieux, pommes de terre fondantes, petits légumes et champignons de Paris, jus de bœuf
Beef filet sautéed in foamy butter, fondant potatoes, baby vegetables, and Paris mushrooms, beef jus*

240

Côtelettes d'Agneau Grillées / Grilled Lamb Chop



*Côtelettes d'agneau de l'Atlas grillées, polenta aux olives, brocoli, tomates séchées, sauce au poivre
Grilled Atlas lamb chops, olive polenta, broccoli, sun-dried tomatoes, pepper sauce*

240

Suprême de Volaille Fermier / Farmhouse Chicken Supreme



*Suprême de volaille fermier cuit à basse température, purée de pomme de terre & légumes croquants, jus de volaille truffé
Farmhouse poultry supreme cooked at low temperature, mashed potatoes & crunchy vegetables, truffled poultry jus*

200

Souris d'Agneau Riviera / Riviera Lamb Shank

*Souris d'agneau braisée, purée de pomme de terre et son petit légume de moment, jus d'agneau à l'orange
Braised Lamb Shank with Mashed Potatoes, Seasonal Vegetables, and Orange Lamb Jus*

250

L'Entrecôte Royale / Royal ribeye Steak



*Entrecôte grillé, pommes rôties au four, ail confit, tomates séchées, asperges, champignons, sauce béarnaise légère
Grilled ribeye steak, oven-roasted potatoes, confit garlic, sun-dried tomatoes, asparagus, mushrooms, light béarnaise sauce*

260

GARNITURES ET SAUCES

40

Brocoli Persillade et Noix de Cajou / Broccoli with Parsley and Cashews



Pommes Nouvelles Sautées au Romarin / New Potatoes Sautéed with Rosemary



Ratatouille Niçoise / Niçoise Ratatouille

Riz Parfumé / Fragrant Rice



Frites Croustillantes / Crispy Fries

Sauce Beurre Blanc / Beurre Blanc Sauce



Sauce Virage / Virage Sauce

DA CONDIDERE / À PARTAGER

Côte de Bœuf Prestige / Prestige Rib of Beef



590

Côte de bœuf grillée 1.2 kg (temps d'attente 45 minutes), assortiment de garnitures et sauces / Grilled rib of beef 1.2 kg (45 min wait time), assortment of sides and sauces

Plateau de Fruits de Mer / Seafood Platter



990

Plateau de fruits de mer pour 2 personnes, assortiment de garnitures et sauce virage / Seafood platter for 2 people, assortment of sides and virage sauce