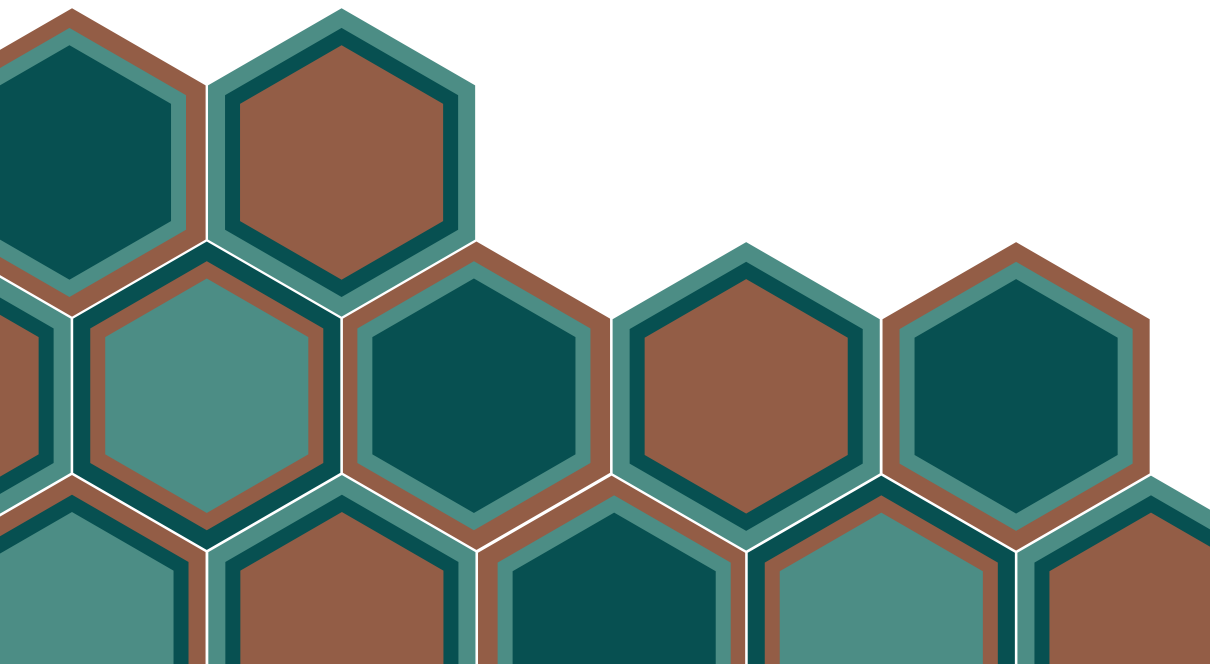




citron primé
CASUAL DINING



Fraîcheur et gaîté soufflent sur le restaurant Citron Brûlé qui puise son inspiration du village pittoresque de Taghazout. Le restaurant célèbre les produits locaux en s'approvisionnant principalement en produits cultivés de manière durable.

Le restaurant Citron Brûlé propose une cuisine cosmopolite qui explore les différentes cuisines du monde, avec des saveurs qui révèlent le métissage des traditions locales, sublimées par la créativité de nos chefs.

* * * *

Freshness and cheerfulness are the hallmarks of the Citron Brûlé restaurant, which draws its inspiration from the picturesque village of Taghazout. The restaurant celebrates local produce by sourcing mainly sustainable grown products.

The Citron Brûlé restaurant offers a cosmopolitan cuisine that explores the different cuisines of the world, with flavours that reveal the blend of local traditions, sublimated by the creativity of our chefs.

MENU DEMI PENSION

HALF BOARD MENU

Les clients sous le régime demi-pension peuvent choisir

3 plats (entrée + plat + dessert)

de la carte ci-dessus en dehors des plats mentionnés par des astérisque *

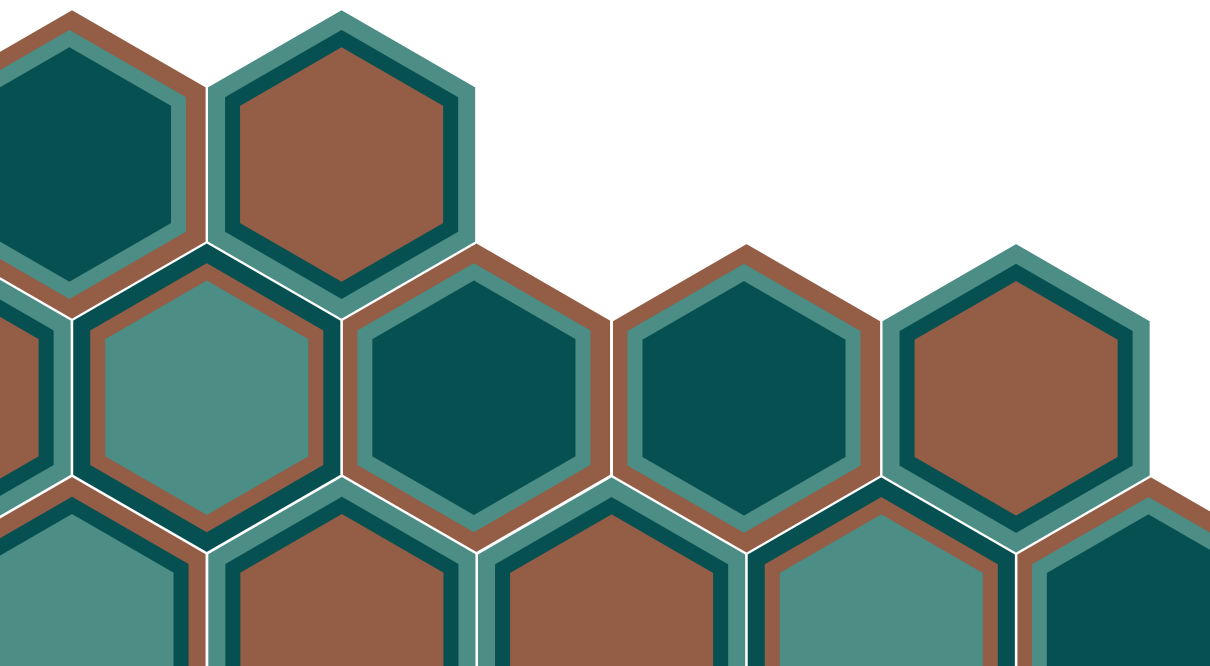
Half-board customers can choose

3 dishes (starter + main course + dessert)

*from the above menu excluding the dishes mentioned by asterisk **

Saveurs du monde

Flavours of the world



SAVEURS DU MONDE

FLAVOURS OF THE WORLD

ENTRÉES | STARTERS

- Potage du jour | Soup of the day 90
- Salade végane au quinoa | Vegan quinoa salad  95
Quinoa, avocat, graines de courges, concombre, poivrons, tomates, sauce vinaigrette moutarde
Quinoa, avocado, pumpkin seeds, cucumber, peppers, tomatoes, mustard dressing
- Tartare avocat & crevettes | Avocado & shrimp tartar   130
Crevettes, tomates du marché, avocat, fruits rouges
Shrimp, market tomatoes, avocado, red fruits
-  Carpaccio de boeuf | Beef carpaccio  140
Feuilles de roquette, tomates cerise, parmesan, câpres
Arugula leaves, cherry tomatoes, parmesan, capers
-  Gravlax de saumon | Salmon gravlax 170
Betterave, roquette, concombre, radis, agrumes, aneth
Beet, arugula, cucumber, radish, citrus fruits, dill
-  Salade Caprese  180
Tomates du marché, Burratina, sauce pesto
Local market tomatoes, Burrata cheese, pesto dressing

PASTAS

- Rigatoni Alfredo sauce   170
Crème fraîche, champignon
Fresh cream, mushroom
- Spaghetti frutti di mare    170
Fruits de mer, sauce tomate maison
Seafood, home-made tomato sauce
-  Tagliatelle al salmone   190
Saumon fumé, crème fraîche, aneth
Smoked salmon, fresh cream, dill

PLATS | MAIN COURSE

Suprême de poulet grillé aux saveurs des bois | Grilled chicken  220
breast with woodland flavours
Riz risotto, poulet fermier, légumes verts, sauce au poivre
Risotto rice, farm chicken, green vegetables, pepper sauce

Entrecôte de bœuf Charolais grillée | Grilled Charolais rib steak 250
Pommes de terre aux herbes, asperges, sauce aux champignons et truffe
Potatoes with herbs, asparagus, mushroom and truffle sauce

 Côtes d'agneau à la poêle | Pan-fried lamb chops 250
Légumes grillés, ail confit, sauce mentholée
Grilled vegetables, garlic confit, mint sauce

 Filet de poisson du jour | Fish fillet of the day 290
Accompagnement au choix : pommes de terre, légumes sautés, riz sauce citronnée
Choice of side dishes: potatoes, sautéed vegetables, rice with lemon sauce.

DESSERTS

Sablé citron basilic | Lemon basil shortbread   80

Tarte café | Coffee pie    80

Carrément chocolat caramel | Carrément chocolat caramel    80

Assortiment de glaces | Ice cream selection   80

Assiette de fruits découpés | Cut fruit plate 80

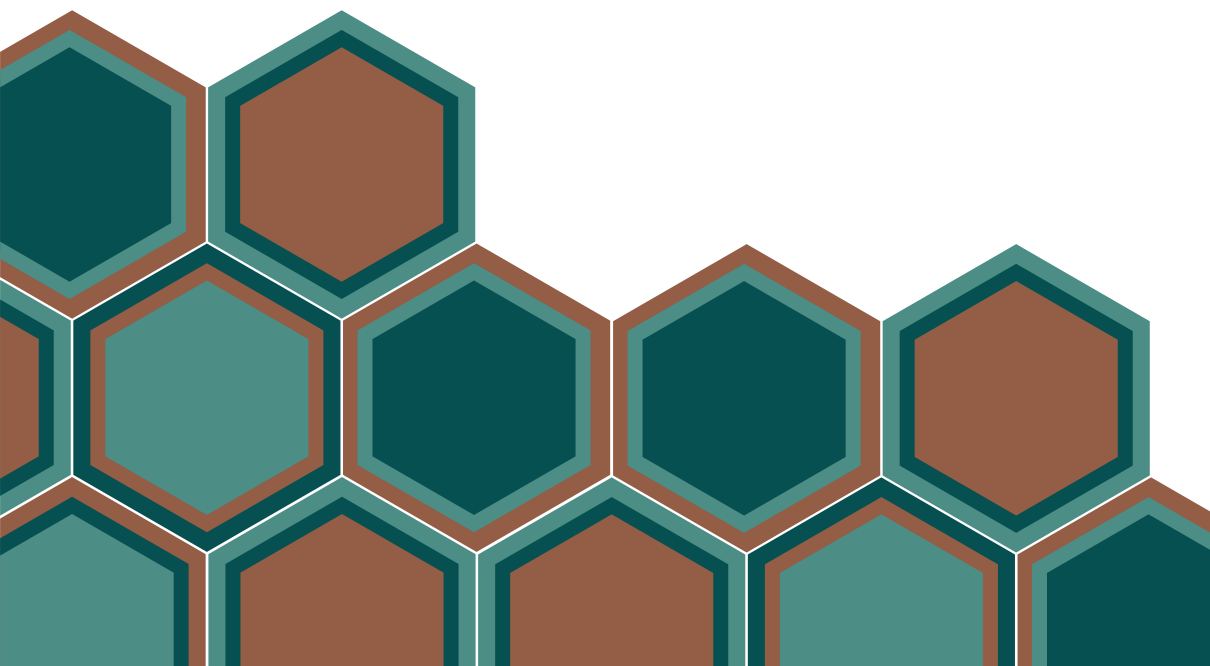
 Gluten /  Noix - Nuts /  Crustacés - Crustaceans /  Soja - Soy sauce
 Lactose - Lactose /  Oeuf - Egg /  Sésame - Sesame seed

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of tax

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires.
Des menu vegetariens et sans glutens sont à votre disposition / Vegetarian, Vegan and Allergen Menus are available on request.

Saveurs Marocaines et Orientales

Moroccan and Oriental flavors



SAVEURS MAROCAINES & ORIENTALES

MOROCCAN & ORIENTAL FLAVORS

MUQABILATE

Soupe marocaine Moroccan Soup	G	95
<i>Tomates, lentilles, pois chiches tomatoes, lentil, chickpea</i>		
Assortiment de salades traditionnelles marocaines	S	100
<i>Assortment of traditional Moroccan salads</i>		
Assortiments de Mezzé Assortment of Mezze	G S	100
<i>Houmous, mutable, tabboulé Hummus, mutable, tabbouleh</i>		
Trio de briouates Briouates Trio	G C	130
<i>Fromage, crevettes, viande hachée Cheese, shrimps, minced meat</i>		
* Pastilla de poulet aux amandes Chicken and almonds pastilla	G N O	140
* Pastilla de fruits de mer Seafood pastilla	G C	180

WAJABBAT

Coquelet farci aux vermicelles, olives et citrons confits	G	180
<i>Cockerel stuffed with vermicelli, olives and preserved lemons</i>		
Tagine de poulet aux citrons confits et olives messlala		170
<i>Chicken tagine with preserved lemons and olives messlala</i>		
Filet de poisson du jour à la charmoula, légumes de saison façon tagine		250
<i>Fish fillet of the day with charmoula dressing, seasonal vegetables tagine style</i>		
Tagine de bœuf aux pruneaux et amandes		250
<i>Beef tagine with prunes and almonds</i>		
* Planche libanaise - Sur le Grill Lebanese Grill		250
<i>Brochettes de bœuf, poulet, viande hachée, saucisses de bœuf, légumes grillés Beef skewers, chicken, kofta, beef sausage, grilled vegetables</i>		

Epaule d’agneau cuite à la vapeur Steamed lamb shoulder Dorée au beurre de safran, accompagnée de légumes sautés Cooked with saffron butter, served with sauted vegetables	L 350
Couscous Royal Royal Couscous Viande ou poulet, légumes de saison Meat or chicken, seasonal vegetables	G 270
Tanjia Marrakchia Agneau cuit lentement dans une jarre d’argile Slow cooked lamb prepared in a cone shaped clay pot	250
Poisson du jour entier Stuffed fish of the day	selon prix du marché according to market price

SUR COMMANDE - 24h à l’avance, pour 2 personnes minimum
ON REQUEST - 24 hours in advance, for 2 people minimum
Non inclus dans le régime demi- pension / Not included in the Half- board menu

AL HALAWUYATE

Thé gourmand Assortiment de pâtisseries marocaines et thé à la menthe Assortment of Moroccan pastries and Moroccan Mint tea	G L 120
Tajine de poire aux épices « Ras El Hanout », glace vanille Peach tajine with “ Ras El Hanout” spices, vanilla ice cream	G L O 80
Mousse au chocolat et à l’amlou, crumble à la cannelle Chocolate and Amlou mousse, cinnamon crumble	G L O 80
Millefeuille citron-menthe aux feuilles de brick, meringue Lemon-mint millefeuille with brick pastry, meringue	G L O 80
Pastilla au lait infusé à la fleur d’oranger, amandes craquantes Milk pastilla infused with orange blossom, crispy almond	G L O 80

G Gluten / N Noix - Nuts / C Crustacés - Crustaceans / Y Soja - Soy sauce
L Lactose - Lactose / O Oeuf - Egg / S Sésame - Sesame seed

Nos prix s’entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of tax

N’hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires.
Des menu vegetariens et sans glutens sont à votre disposition / Vegetarian, Vegan and Allergen Menus are available on request.