



ENTRÉES

Salade grecque	60 DHS
Gaspacho de tomate	60 DHS
Salade niçoise	70 DHS
Assortiment de briouates, caviar d'aubergines	80 DHS
Sardines à la chermoula, chackchouka et zaalouk	80 DHS
Fraicheur de calamars à l'huile d'argan, quinoa aux agrumes	100 DHS

PLATS

Brochettes de kefta aux épices, batbout, chackchouka et potatoes rôties	140 DHS
Tajine du jour	160 DHS
Ballotin de poulet farcis au fromage et champignons, purée	180 DHS
Linguine noir (encre de sèche) aux palourdes	180 DHS
Carpaccio de bœuf à l'italienne, potatoes rôties	200 DHS
Fish and chips	200 DHS
Carré d'agneau persillade, sauce au poivre et mini carottes	220 DHS

DESSERTS

Cheesecake au citron	60 DHS
Pavlova aux fruits de saison	60 DHS
Mousse au chocolat	60 DHS
Nougat glacé maison	60 DHS
Assortiments de pâtisseries marocaines	60 DHS
Coupe de glace	60 DHS
<small><u>Glaces</u> : Chocolat / Banane chocolat / vanille / pistache / caramel-beurre salé / Sésame coco / café / amandes</small>	
<small><u>Sorbets</u> : Mangue-passion / Cassis-mûres / citron-gingembre / fraise</small>	
Café ou thé gourmand	80 DHS

MENU ENFANT

<u>Au choix</u> :	100 DHS
Brochette de poulet/kefta - Spaghetti bolognaise ou ravioli au fromage + 1 boule de glace	

FORMULE DAY PASS (Déjeuner avec accès piscine)

Entrée / Plat Ou Plat / Dessert = 350 DH /pers.
Entrée / Plat / Dessert = 420 DH /pers.

ENTRÉES

Salade grecque
Gaspacho de tomate
Salade niçoise
Assortiment de briouates, caviar d'aubergines
Sardines à la chermoula, chackchouka et zaalouk
Fraicheur de calamars à l'huile d'argan, quinoa aux agrumes

PLATS

Brochettes de kefta aux épices, batbout, chakchouka et potatoes rôties
Tajine du jour
Ballotin de poulet farcis au fromage et champignons, purée
Linguine noir (encre de sèche) aux palourdes
Carpaccio de bœuf à l'italienne, potatoes rôties
Fish and chips
Carré d'agneau persillade, sauce au poivre et mini carottes

DESSERTS

Cheesecake au citron
Pavlova aux fruits de saison
Mousse au chocolat
Nougat glacé maison
Assortiments de pâtisseries marocaines

Coupe de glace

Glaces : Chocolat / Banane chocolat / vanille / pistache / caramel-beurre salé / Sésame coco / café / amandes

Sorbets : Mangue-passion / Cassis-mûres / citron-gingembre / fraise

Café ou thé gourmand

MENU ENFANT

Au choix :

180 DHS

Brochette de poulet/kefta- Spaghetti bolognaise ou raviolis au fromage + 1 boule de glace

Notre carte est élaborée avec des produits frais et de saison.

Tout est fait maison.

Les légumes sont issu à 60% de la permaculture locale et/ou BIO.

Une démarche plus responsable et healthy !