

DÉJEUNER | LUNCH

STARTERS | ENTRÉES

Soupe du moment : inspiration du chef
Soup of the moment : daily inspiration

100MAD

Pressé avocat mangue, quinoa, jeunes salades vertes, vinaigrette au miel
Pressed avocado, mango salad, quinoa, mixed leaves, honey mustard vinaigrette

130MAD

Carpaccio de bœuf, salade mêlée, copeaux de parmesan, vinaigrette aux truffes
Beef carpaccio, mesclun salad, parmesan shavings, truffle vinaigrette

140MAD

Croustillant de calamars, sauce tartare aux herbes et citron
Crispy baby squid, herb and lemon tartar sauce

140MAD

Poulpe à la gallega, mousseline légère de pomme de terre à la poussière d'agrumes et paprika fumée
Gallega octopus, potato light puree with orange dust, smoked paprika

130MAD

Salade césar de l'olivier : paillard de poulet mariné au balsamique
Olivier's ceasar salad, marinated chicken paillard with balsamic

110MAD

La mer | Fish

Dorade en filet grillée, six ratatouilles et pois chiche, coulis de basilic
Grilled sea bream fillet, six ratatouilles, chickpeas, basil coulis

300MAD

Paella au poisson et fruits de mer, coquillage et safran
Fish and seafood paella, crustacean and saffron

300MAD

Pavé de thon grillé, bok choy et tomates, vinaigrette lime et miel
Grilled tuna steak, bok choy and confit tomato, lime and honey vinaigrette

240MAD

La terre | Meat

Cuisse de canard confite, chutney de dattes aux épices, sauce au kumquat
Duck leg confit, spiced dates chutney, kumquat sauce

260MAD

Filet de bœuf grillé, mousseline de pomme de terre, légumes du moment, jus de veau
Grilled beef tenderloin, potato mousseline, vegetables of the moment, veal sauce

370MAD

Souris d'agneau rôtie à l'os, lentilles et salsifis, jus d'agneau tranché au vinaigre de framboise
Bone in roasted lamb shank, lentils and salsify stew, lamb jus and raspberry vinegar

300MAD

Esprit pâtes & Cie | Pasta & Cie

Linguine à l'encre de seiche, coques et crevettes au lait de coco et curcuma frais
Squid ink linguine, clams and shrimps, coconut and curcuma sauce

180MAD

Penne en toute simplicité, entre poulet grillé, tomates séchées, et basilic
Grilled chicken Penne, sundried tomato and basil

170MAD

Risotto aux champignons, épinards et légumes grillés
Grilled vegetables risotto, spinach and mushrooms

180MAD

Texan burger au bœuf, cheddar, oignons caramélisés, sauce barbecue
Texas style beef burger, caramelized onions, barbecue sauce

180MAD

Club sandwich au poulet grillé, crémeux d'avocat, œuf au plat et fromage
Club sandwich, grilled chicken, avocado, fried egg and cheese

180MAD

Tous nos plats de pâtes sont accompagnés de Parmesan râpé juste sur le moment
Tous nos sandwiches sont accompagnés de frites et sauce

All our pastas are served with grated parmesan
All our Sandwiches are served with fries & sauces

Esprit Marocain | Moroccan Spirit

Pastilla au poulet et amandes
Chicken and almond pastilla

150MAD

Tajine de poulet aux citrons confits
Chicken and lemon preserve tagine

180MAD

Tajine de poisson au safran
Fish and safran tagine

200MAD

Tangia de boeuf au citron confit et safran
Beef tangia, preserved lemon and saffron

300MAD

Esprit Maroc par l'olivier, salades cuites, fraîcheur, briouates revues, chermoula
Olivier Moroccan spirit fresh and cooked salads, briouates and chermoula

140MAD

Olivier Moroccan spirit
Fresh and cooked salads, briouates and chermoula

140MAD

Douceurs sucrées | Desserts

Mille feuilles tout chocolat, glace au pain d'épices
All chocolate mille feuille, ginger bread ice cream

100MAD

Pommes rôties lentement au beurre, cuites en tatin et glace à la cannelle
Tatin apple tart, cinnamon ice cream

100MAD

Moelleux au chocolat mi amer, glace vanille de bourbon
Bitter sweet chocolate moelleux, vanilla ice cream

100MAD

Pain perdu vanille fruits rouges, glace au yaourt
Vanilla French toast, wild berries, yogurt ice cream

100MAD

Crème brûlée à la gousse de vanille, tubes de cacao
Vanilla crème brûlée, cocoa tube

100MAD

Fruits de saison d'ici, finement coupés
Local sliced fresh fruits

90MAD