

*LES ENTRÉES - To start with*

**SALADE FERMIÈRE**

*Country salad*



**ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES**

**ZAALOUK, POIVRONS MECHOUIA, CAROTTES MARINÉES**

*Selection of moroccan salads*

*zaalouk, bell pepper "mechouia", marinated carrots*



**TABOULÉ PRINTANNIER**

*Spring Tabbouleh*



*BRUSCHETTA & SANDWICH*

**BRUSCHETTA DE SARDINES MARINÉES,**

**CHIPS DE POMMES DE TERRE MAISON**

*Marinated sardines bruschetta,*

*homemade potato crisps*



**CLUB SANDWICH, CHIPS DE POMME DE TERRE MAISON**

*Classic club sandwich, homemade potato crisps*

*PLATS - Mains courses*

**PAVÉ DE POISSON EN PAPILOTE,**

**BEURRE CITRONNÉ, JULIENNE DE LÉGUMES**

*Fish of the day "papillote", lemon butter and vegetable julienne*



**PAVÉ DE BŒUF, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, PURÉE DE POMME DE TERRE**

*Rump steak, maître d' butter, mash potato*

*LES DOUCEURS - Sweet treats*

**ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAROCAINES**

*Selection of moroccan pastries*



**SÉLECTION DE FROMAGES**

*Cheese platter*



**ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON**

*Seasonal fruit platter*

NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT OU AUTRES ALLERGÈNES.  
POUR PLUS D'INFORMATIONS, DEMANDEZ LE RESPONSABLE DU RESTAURANT.

Menu items may contain or come into contact with wheat, eggs, peanuts, tree nuts, gluten and milk.

For more information, please speak with a manager.