



L'ART

Oriental Fine Dining

Entrées Froides
Cold Starters
~

Salade César revisitée au poulet mariné Revisited Caesar salad with marinated chicken	150
Salade Océane Ocean salad	180
Salade de l'Art The Art salad	190
Assortiment de salades marocaines Assortment of Moroccan salads	140
Fraîcheur d'avocat et crevettes Fresh avocado and shrimps	150
6 huîtres fraîches, vinaigrette Xérès aux fines herbes 6 fresh oysters, herbed sherry vinaigrette	150
Rouleau de saumon fumé et avocat à la chair de crabe Smoked salmon and avocado roll with crab meat	180
Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate	170
Carpaccio de Bœuf Beef carpaccio	160
Tataki de filet de bœuf tranche d'avocat et sésame Beef filet tataki with sliced avocado and sesame	230

Entrées Chaudes
Hot Starters
~

6 huîtres gratinées à la béchamel et parmesan 6 gratinated oysters with béchamel sauce and parmesan cheese	180
---	-----

Les prix sont en Dirham Marocain, TVA comprise
Prices are in Moroccan Dirham, VAT included

Tajine aux crevettes Chermoula et piment d'Espelette Tajine with shrimps Chermoula and Espelette pepper	170
Tajine de moules à la marocaine Moroccan mussels Tagine	160
Pastilla aux fruits de mer et poissons Seafood and fish Pastilla	200
Pastilla marocaine Moroccan Pastilla	180
Assortiment de Briouates marocaines Assortment of Moroccan Briouates	180

Viandes *Meats*

Tendre de filet de bœuf, pomme mousseline, jus de champignons Beef tenderloin with creamy potatoes, mushroom sauce	290
Souris d'agneau confite au four, sauce à l'orange, choux braisés Oven roasted lamb shank, orange sauce, braised cabbage	260
Émincé de veau aux champignons, légumes sautés Sliced veal with mushrooms, sautéed vegetables	240
Brochettes de poulet à la crème de moutarde à l'ancienne Chicken skewers with wholegrain cream sauce	200

Les prix sont en Dirham Marocain, TVA comprise
Prices are in Moroccan Dirham, VAT included

Poissons
Fish
~

Roulade de sole aux épinards, crème de champignons Rolled sole with spinach, cream of mushroom soup	270
Filet de Saint-Pierre snacké sur la peau, légumes sautés Fillet of Saint-Pierre snacked on the skin, sautéed vegetables	270
Saumon rôti, émulsion de moules, riz de provence Roasted salmon, mussel emulsion, provençal rice	260
Gratin fruits de mer Seafood Gratin	200
Loup Bar à la Chermoula, Mousseline de pomme de terre, légumes grillé Loup Bar with Chermoula, creamy potatoes, grilled vegetables	330

Plats Marocains
Moroccan Dishes
~

Tajine boulettes de viande hachée avec son œuf, sauce tomate Balls of Minced meat Tagine with egg, tomato sauce	180
Tajine de poulet Beldi aux olives Meslalla Beldi chicken Tagine with Meslalla olives	210
Souris d'agneau aux pruneaux et poire caramélisée Lamb Tagine with prunes and caramelized pear	270
Tajine de poisson du jour aux épices Fish of the day Tagine with spices	250
Tajine d'agneau cuit lentement aux pruneaux et amandes (Slow-cooked lamb Tagine with prunes and almonds)	250
Tanjia de jarret de veau Veal Shank Tangia	260

Les prix sont en Dirham Marocain, TVA comprise
Prices are in Moroccan Dirham, VAT included

Pates *Pasta*

Penne au poulet et aux champignons Penne with chicken and mushrooms	180
Gratin 7 fromages 7 Cheese Gratin	160
Spaghettis aux fruits de mer Seafood spaghetti	220
Tagliatelles au saumon, sauce à la crème Tagliatelle with salmon, cream sauce	220

Desserts *Desserts*

Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie	90
Fondant au chocolat Chocolate fondant	90
Crème brûlée Crème brûlée	90
Mousse au chocolat Chocolate Mousse	90
Boules de glace variées Varied ice cream scoops	90
Assiette de fruits Fruit plate	120
Assiette de fromages Cheese plate	170

Les prix sont en Dirham Marocain, TVA comprise
Prices are in Moroccan Dirham, VAT included