

FORMULE « Relais de Paris »

ENTRÉE

Salade mesclun, tomates cerise & noix (V - N)

PLAT

Entrecôte, sauce originale “Relais de Paris”, frites

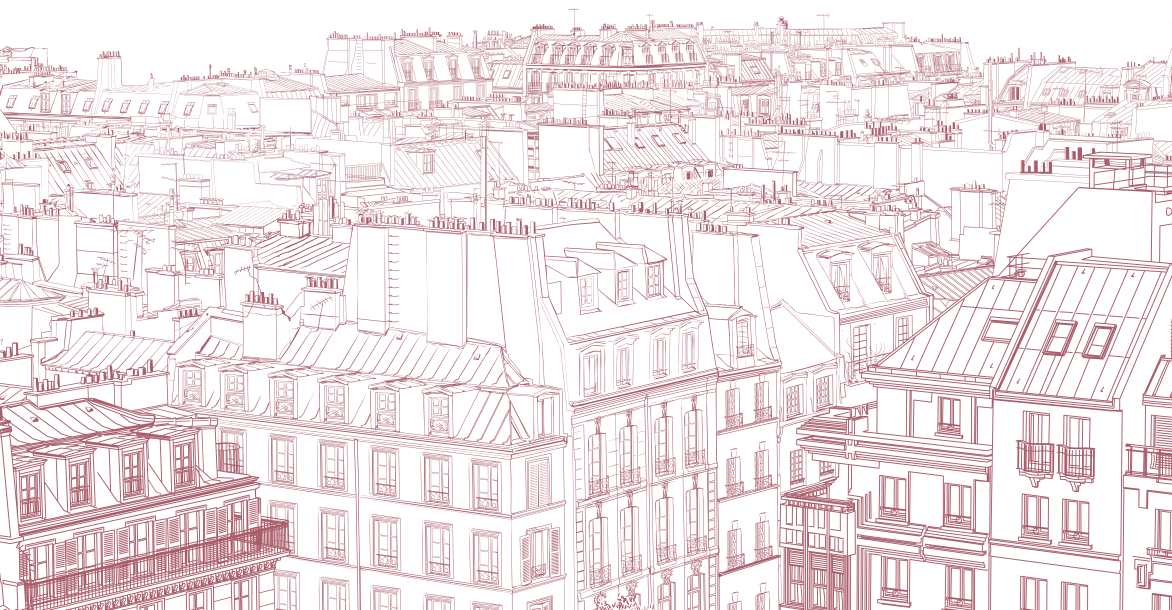
STARTER

Mixed green salad, cherry tomatoes & walnuts (V - N)

MAIN COURSE

Rib steak, original Relais de Paris Sauce, French fries

190



CUISINE INTERNATIONALE

ENTRÉES

Carpaccio de loup bar coupé au couteau,
vinaigrette à l'huile de verveine, baies roses (V) • 180

Chèvre chaud pané du Domaine de la Pommeraie,
mesclun de salade et noix, poires fondantes,
Miel de l'Atlas (V - N) • 160

Foie gras « Canna de Java » avec sa brioche • 240

Salade Caesar au poulet, anchoïade, tomates séchées,
œufs de caille pochés, copeaux de parmesan,
pain à l'ail • 150

Salade Sahrai
Saumon frais, saumon fumé, gambas & œufs de truite,
vinaigrette à la truffe (V) • 180

Burrata crémeuse en salade, tomates fraîches sur pesto,
copeaux de parmesan (V) • 160

SUR LE POUCE*

“L'Ultime Burger”
Cheeseburger à la viande hachée de bœuf,
Tomme de Savoie fondue, tombée d'oignons • 180

Club sandwich au poulet • 150

Club sandwich au saumon et guacamole (V) • 160

Penne à l'arrabiata (V) • 90

(V) : Végétarien - (N) : Noix

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

INTERNATIONAL FOOD

STARTERS

Sea-bass carpaccio,
verbena oil vinaigrette, pink berries (V) • 180

Small breaded goat cheese from Domaine de la Pommeraie,
mix salad et walnuts, melting pear
& honey from the Atlas mountains (V - N) • 160

Foie gras « Canna de Java » and its brioche • 240

Caesar salad with paned chicken, Authentic Caesar sauce,
anchovies, dried tomatoes, poached eggs, parmesan shavings
and garlic bread • 150

Salade Sahrai
Fresh salmon, smoked salmon, prawns & trout's eggs,
truffle vinaigrette (V) • 180

Burrata, extra virgin olive oil and basil sauce,
parmesan shavings (V) • 160

ON THE GO*

"The Ultimate Burger"
Beef cheeseburger, with melted Tomme de Savoie cheese,
sautéed onions • 180

Chicken Club sandwich • 150

Salmon & avocado Club sandwich (V) • 160

Penne Arrabiata (V) • 90

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

CUISINE INTERNATIONALE

POISSONS

Pavé de saumon cuit à basse température laqué au miel et à l'orange, sauce soja, fenouils braisés (V) • 195

Filet de poisson sauvage du jour, spaghetti de légumes, purée de patate douce, Sauce Vierge (V) • 230

Linguine aux fruits de mer à la sauce blanche ou tomate (V) • 180

Bouillabaisse Marseillaise, accompagnée de rouille et de croûtons à l'ail (V) • 220

VIANDES

Entrecôte "240g", poêlée de pommes et haricots verts sautés à l'ail, sauce au choix (Roquefort, Béarnaise ou au poivre) • 240

Filet de bœuf en croute de sel, lit d'épinards à l'huile de sésame, gnocchi, sauce bordelaise • 260

Suprême de poulet, gratin de macaroni à la truffe, sauce champignons • 180

Magret de canard rôti, jus de cuisson court aromatisé à la réglisse, pomme fondante • 230

*GARNITURES

Riz Basmati, légumes sautés, tombée d'épinards au sésame, salade de carottes aux cacahuètes, assiette de frites

(V) : Végétarien - (N) : Noix

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

INTERNATIONAL FOOD

FISH

Slow-seared salmon with honey, orange and soya sauce, braised fennel (V) • 195

Catch of the day, vegetables & sweet potato purée, Virgin Sauce (V) • 230

Seafood linguini on a white or tomato sauce (V) • 180

Bouillabaisse Marseillaise, rouille and garlic croutons (V) • 220

MEAT

Rib eye steak (240g), sautéed potatoes & green beans with garlic, sauce of your choice (Roquefort, Béarnaise or Pepper) • 240

Grilled, salt crusted beef fillet served on a bed of spinach with sesame oil, gnocchi, Burgundy sauce • 260

Chicken supreme, Parmesan macaronis with truffel, mushroom sauce • 180

Roasted duck breast, cooking juice flavoured with liquorice, melting apples • 230

*SIDE DISHES

Basmati rice, sautéed vegetables, spinach with sesame, carrot salad with peanuts, French fries

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

SAVEURS MAROCAINES

ENTRÉES

Assortiment de fines salades Marocaines (V) • 90

Aux légumes marinés, crus et mijotés

Harira • 90

La recette traditionnelle de cette soupe, aux pois chiches et lentilles

Tchicha (V) • 80

Délicate soupe à l'orge parfumée à la coriandre

Pastilla à la caille (N) • 120

Un classique de la gastronomie marocaine en sucré – salé :
tourte croustillante farcie

Pastilla aux fruits de mer (V) • 130

Un classique de la gastronomie marocaine :
tourte croustillante farcie de fruits de mer relevés d'herbes
aromatiques, de citron confit et de piment

Assortiment de briouates • 105

Petits feuilletés croustillants farcis à la viande hachée,
aux fruits de mer et au fromage

PLATS

Hout Mkhadar (V) • 180

Daurade à la Chermoula de Fès, légumes mijotés et rôtis au four

Djaj Mkalli • 140

Tajine de poulet aux olives et au citron confit

Trid de caille aux amandes (N) • 145

Crêpes marocaines fondantes, accompagnées de caille et arrosées
d'une sauce à la cannelle et au miel de lavande, concassé d'amandes

Lham Tfaya (N) • 150

Gigot d'agneau au safran parfumé à la coriandre,
amandes grillées et œufs durs

Lham Mkhader • 160

Tajine de boeuf dans sa sauce au gingembre, légumes de saisons

Couscous du Jour • 140

(V) : Végétarien - (N) : Noix

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

FLAVOURS OF MOROCCO

STARTERS

Assortment of fine Moroccan salads • 90

Marinated, raw or cooked vegetables

Harira • 90

The traditional recipe with chick peas & lentils

Tchicha (V) • 80

Delicate barley soup with coriander

Quail pastilla (N) • 120

A classic of Moroccan gastronomy sweet & savory:
crusty pie with quail filling

Sea-food pastilla (V) • 130

A classic of Moroccan gastronomy:
crusty pie with seafood filling perfumed with aromatic herbs,
preserved lemon and paprika

Assortment of Briouates • 105

Crusty puff pastries filled with mincemeat,
sea-food and cheese

DISHES

Hout Mkhadar (V) • 180

Sea-bream with Fez Chermoula, stewed & roasted vegetables

Djaj Mkalli • 140

Chicken tagine with olives and preserved lemon

Trid with quail and almonds (N) • 145

Moroccan crepes with, served with quail, sauce perfumed with
cinnamon and lavender honey sauce, crushed almonds

Lham Tfaya (N) • 150

Leg of lamb perfumed with coriander,
grilled almonds & boiled eggs

Lham Mkhader • 160

Beef tajine in ginger sauce, seasonal vegetables

Couscous of the Day • 140

(V) : Végétarien - (N) : Noix

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

DÉLICES DU LIBAN

MEZZÉ À L'UNITÉ AU CHOIX (MINIMUM 3) • 30

- Moussaka (V)**
Aubergines au four, sauce tomate & pois chiches
- Moutabbal (V)**
Caviar d’aubergines rôties à la crème de sésame, jus de citron
- Warak Enab (V)**
Feuilles de vigne farcies au riz, tomate, persil, jus de citron, huile d’olive
- Moujaddara (V)**
Purée de lentille, riz & oignons frits
- Houmous (V)**
Mousse de pois chiches, crème de sésame, jus de citron, huile d’olive
- Samkeharra (V)**
Ratatouille de légumes
(poivron rouge, tomate, ail, oignon, piment vert, coriandre)
- Fattouche (V)**
Salade de crudités fraîches au sumac, pain grillé, citron, huile d’olive
- Taboulé (V)**
Tomate, boulgour, persil, menthe, oignon, jus de citron, huile d’olive
- Fatayer (V)**
Chaussons farcis aux épinards et aux pignons de pin
- Sambousik**
Beignets de viande, pignons de pin
- Falafel (V)**
Beignets de fèves et de pois chiches à la crème de sésame
- Rikakat (V)**
Feuilletés farcis au fromage
- Jawaneh**
Ailes de poulet braisées & marinées à l’ail & à la coriandre fraîche, jus de citron

ASSORTIMENT DE MACHAOUI • 280

- Brochettes de viande hachée au persil et à l’échalote
Brochettes de poulet mariné au jus de citron, épices et yaourt
Brochettes de bœuf mariné

(V) : Végétarien - (N) : Noix

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

DELIGHTS DU LIBAN

MEZZÉ BY UNIT OF YOUR CHOICE (AT LEAST 3) • 30

- Moussaka (V)**
Baked aubergines, tomato sauce & chickpeas
- Moutabbal (V)**
Roasted aubergine caviar with sesame cream, lemon juice
- Warak Enab (V)**
Vine leaves stuffed with rice, tomato, parsley, lemon juice, olive oil
- Moujaddara (V)**
Mashed lentil & rice, fried onions
- Houmous (V)**
Chickpea mousse, sesame cream, lemon juice, olive oil
- Samkeharra (V)**
Vegetable ratatouille
(red bell pepper, tomato, garlic, onion, green pepper, coriander)
- Fattouche (V)**
Salad of fresh crudités with sumac, toast, lemon, olive oil
- Taboulé (V)**
Tomato, bulgur, parsley, mint, onion, lemon juice, olive oil
- Fatayer (V)**
Puff pastries stuffed with spinach and pine nuts
- Sambousik**
Meat pastries with pine nuts
- Falafel (V)**
Beans & chickpeas donut with sesame cream
- Rikakat (V)**
Puff pastries stuffed with cheese
- Jawaneh**
Braised chicken wings marinated with garlic & fresh coriander, lemon juice

ASSORTMENT OF SKEWERS • 280

- Marinated chicken skewers with lemon juice, spices and yoghurt
Grilled meat skewers with parsley and shallot
Marinated beef skewers

(V) : Végétarien - (N) : Noix

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

DESSERTS

- Le citron vert • 90
- Café ou thé gourmand • 90
- Fondant au chocolat, bien coulant, glace à la vanille • 90
- Assiette de fruits découpés de saison • 90
- Tarte fine aux pommes, petite sauce au caramel beurre salé • 90
- Authentique crème brulée à la vanille de Madagascar • 90
- Glace et sorbet maison (parfum du jour) • 90

POUR LES TOUT PETITS

- Velouté de légumes de saison • 70
- Nuggets de poulet, pommes frites • 70
- Croque-Monsieur, jambon de dinde & fromage • 70
- Fromage blanc, nature ou sucré • 50
- Brownies au chocolat • 50
- Glace au chocolat ou vanille maison • 50
- Compote de fruit à la minute • 50

DESSERTS

- The Lime • 90
- Gourmand coffee or tea • 90
- Chocolate lava cake with homemade vanilla ice cream • 90
- Plate of seasonal fruits • 90
- Apple tart with salted caramel sauce • 90
- Crème brûlée with vanilla from Madagascar • 90
- Homemade Icecream & sorbet (perfume of the day) • 90

KID’S MENU

- Velouté of seasonal vegetables • 70
- Chicken Nuggets, French Fries • 70
- Croque-Monsieur, turkey ham & cheese • 70
- Fromage blanc, plain or sweet • 50
- Chocolate brownies • 50
- Homemade chocolate or vanilla ice cream • 50
- Fruit compote • 50

