

FORMULE « Relais de Paris »

ENTRÉE

Salade mesclun, tomates cerises & 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

FORMULE MIDI

ENTRÉE + PLAT

STARTER + MAIN COURSE

295

PLAT + DESSERT

MAIN COURSE + DESSERT

250

Dans le cadre du menu Demi-pension, Pension complète ou de la Formule midi, un supplément de 40 DHS sera facturé pour les plats marqués d'une astérisque *

*As part of the Half-board, Full-board or Formula lunch menu, a supplement of 40 MAD will be charged for dishes marked with an asterisk **



NOS ENTRÉES

SAUMON

En gravlax mariné à l'aneth, tzatziki de concombre, blinis & jeunes pousses du potager

• 180 •

TARTE TATIN REVISITÉE

Aux tomates-cerises confites, bûche de chèvre, feuilles de roquette, réduction de balsamique à l'huile vierge

• 150 •

FOIE-GRAS DE CANARD DU DOMAINE D'AGHBALOU *

En terrine duo de compotes échalote et figue servi avec sa p'tite brioche

• 210 •

MOZZARELLA DI BUFALA (N)

À la truffe, gaspacho de roquette et pommes granny-smith, croustillant aux pignons de pin et panko & pousses de betterave

• 160 •

RAVIOLE *

À l'encre de sèche et au homard, neige à la bisque relevée, safran pistil

• 180 •

VELOUTÉ DE LÉGUMES (N)

À la truffe, noisette croquante & son espuma

• 120 •

ŒUF PARFAIT

Œuf fermier aux champignons des bois, crème de parmesan à la truffe

• 140 •

SALADE MARINE*

Au saumon en deux textures, gambas, œufs de truite avocat, suprêmes d'agrumes

• 180 •

SALADE CAESAR

Au poulet, anchois, œuf moelleux poché, copeaux de parmesan, pain à l'ail et sauce Caesar authentique

• 150 •

(V) : Végétarien - (N) : Noix

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

OUR STARTERS

SALMON

Gravlax Salmon marinated with dill herbs, cucumber tzatziki, blinis & garden sprouts

• 180 •

TARTE TATIN PIE

With candied cherry tomatoes, goat cheese log, arugula leaves and virgin oil & balsamic reduction

• 150 •

LOCAL DUCK FOIE-GRAS FROM DOMAIN OF AGHBALOU *

Duo of shallot and fig compotes served with it's little brioche

• 210 •

MOZZARELLA DI BUFALA (N)

With truffles, arugula gazpacho and granny smith apples, crispy pine nuts & panko, beetroot sprouts

• 160 •

RAVIOLI *

Stuffed with lobster and squid ink, spicy bisque & saffron

• 180 •

VEGETABLE SOUP

With truffle, crunchy hazelnuts & its emulsion

• 120 •

PERFECT EGG

Free range eggs with wild mushrooms, parmesan and truffles cream (Low temperature poached egg)

• 140 •

SEA SALADE *

two textures salmon, prawns, trout eggs, avocado, citrus Supremes

• 180 •

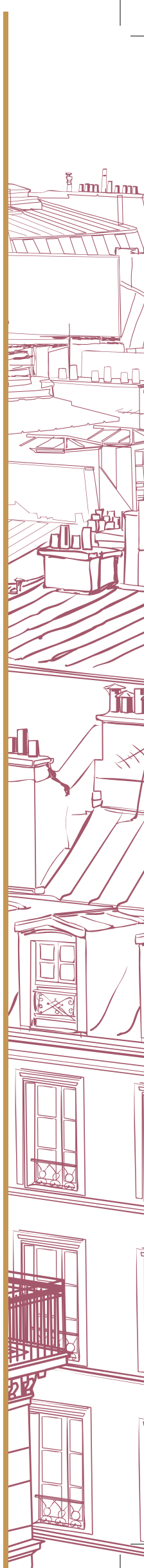
CEASAR SALAD

With chicken, anchovies, soft poached egg, parmesan shavings, garlic bread & authentic caesar sauce

• 150 •

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.





NOS PLATS

NOS POISSONS

SAUMON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Piment d'Espelette, méli-mélo de riz sauvage
aux carottes glacées, sauce à l'orange

• 190 •

BLANQUETTE DE LOTTE

Au lait de coco et curry jaune, riz croquant

• 190 •

LOUP

Cuit vapeur à la citronnelle et gingembre frais,
légumes thaï & salade wakame

• 230 •

LINGUINI AUX FRUITS DE MER

Poignée de tomates cerises rôties aux herbes,
huile d'olive & basilic frais

• 180 •

SAINT-PIERRE *

Cannelloni de courgette à la ratatouille, sauce Meunière

• 260 •

NOS VIANDES

NOIX D'ENTRECÔTE GRILLÉE

Os à moelle et fleur de sel, haricots sautés, sauce béarnaise

• 240 •

MAGRET DE CANARD *

Gnocchi de patate douce & ananas rôti, sauce au miel et thym

• 240 •

TIGRE QUI PLEURE (N)

Effiloché de faux filet de bœuf, mariné et relevé, riz basmati

• 240 •

SUPRÊME DE POULET

Sauce truffée, gratin de macaronis au parmesan

• 180 •

CŒUR DE FILET DE BŒUF *

Façon Rossini, tombée d'épinard

• 280 •

Deux accompagnements au choix :

Légumes sautés, riz blanc, gratin forézien à la truffe,
frites, salade coleslaw, salade sucrine

(V) : Végétarien - (N) : Noix

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

OUR MAIN DISHES

OUR FISHES

SLOW-SEARED SALMON

With honey, Espelette pepper, duo of wild rice
with glazed carrots, orange sauce

• 190 •

MONKFISH STEW

With coconut milk and yellow curry, crispy rice

• 190 •

SEA BASS

Steamed with lemongrass and fresh ginger,
Thai vegetables & wakame salad

• 230 •

SEAFOOD LINGUINI

Herb-roasted cherry tomatoes,
olive oil & fresh basil

• 180 •

SAINT PETER'S FISH *

Zucchini cannelloni stuffed with ratatouille, Meunière sauce

• 260 •

OUR MEATS

GRILLED RIB STEAK

Bone marrow and salt flower, sautéed greens beans, Béarnaise sauce

• 240 •

DUCK BREAST FILLET *

Sweet potato gnocchi & roasted pineapple, honey and thyme sauce

• 240 •

CRYING TIGER

Sirloin of beef, marinated and seasoned, basmati rice

• 240 •

CHICKEN SUPREME

Truffled poultry sauce, macaroni gratin with parmesan

• 180 •

BEEF TENDERLOIN CENTER CUT *

Rossini style, wilted spinach

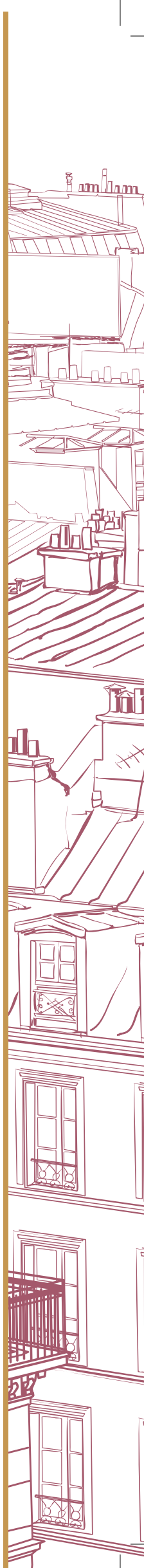
• 280 •

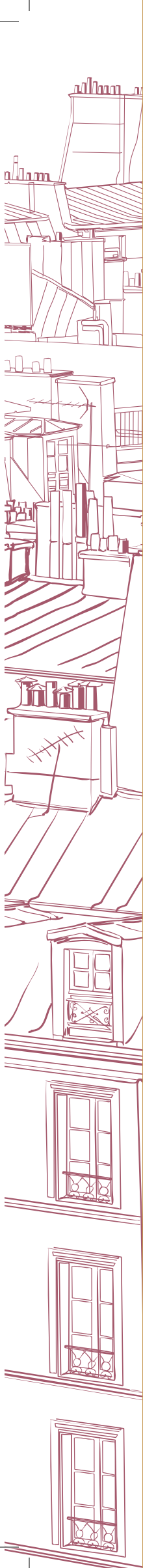
Two side dishes to choose from :

Stir-fried vegetables, white rice, Forézien truffles gratin,
French fries, coleslaw salad, lettuce salad

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.





SUR LE POUCE

“L’ULTIME BURGER” (N)

Steak de viande hachée de bœuf, cheddar affiné,
tombée d’oignons, tomate rôtie
et champignons poêlés

• 180 •

CLUB SANDWICH POULET

Bacon croustillant, œuf coulant, frites & salade verte

• 160 •

RIGATONI (V)

À la provencale - olives & câpres

• 150 •

CLUB SANDWICH AU SAUMON ET AVOCAT

Frites & salade verte

• 180 •

(V) : Végétarien - (N) : Noix

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

ON THE GO

"THE ULTIMATE BURGER" (N)

Minced beef steak, aged cheddar,
sautéed onions, roasted tomatoe
and sautéed mushrooms

• 180 •

CHICKEN CLUB SANDWICH

Crispy Bacon, soft egg, french fries & salad

• 160 •

RIGATONI (V)

Provencal style – olives & Capres

• 150 •

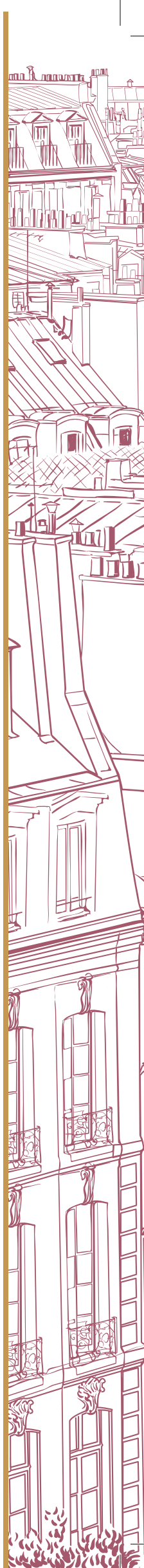
SALMON & AVOCADO CLUB SANDWICH

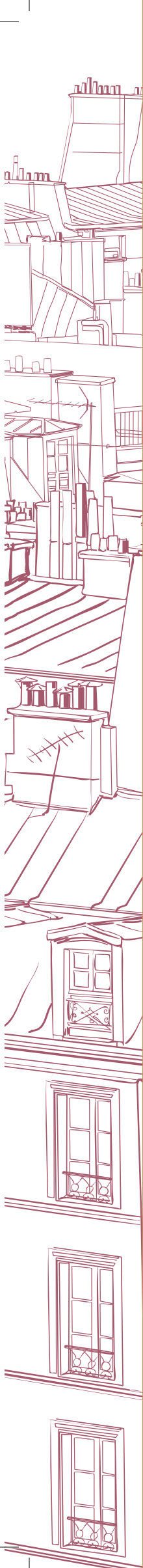
French fries & salad

• 180 •

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.





DESSERTS

Plateau de fromages français affinés
du Maître Fromager Meignat,
compotée de fruits maison * (N) • 180 •

Pavlova aux fruits, crème glacée à la vanille • 90 •

Baba au rhum traditionnel, chantilly • 90 •

Café ou thé Gourmand (N) • 90 •

Fondant au chocolat, glace à l'amande (N) • 90 •

Tarte fine aux pommes, compote de fruits à la cannelle
& sauce caramel beurre salé, boule de glace à la vanille • 90 •

Citron vert en Trompe l'œil - mousse au citron,
marmelade d'oranges, chocolat ivoirien (N) • 90 •

Assiette de fruits frais découpés & sorbet de fruits • 90 •

Crème brûlée à la pistache (N) • 90 •

Matured French cheese platter
from master cheese maker Meignat,
homemade fruit compote * (N) • 180 •

Fruits pavlova & vanilla ice cream • 90 •

Traditional rum baba, whipped cream • 90 •

Gourmand coffee or tea (N) • 90 •

Chocolate lava cake with homemade almond ice cream (N) • 90 •

Apple tart, cinnamon fruits compote
& salted caramel sauce • 90 •

Lime "trompe l'oeil" way - lemon mousse,
orange marmalade, Ivorian chocolate (N) • 90 •

Platter of fresh cut fruits & fruits sorbet • 90 •

Pistachio creme brulee (N) • 90 •

**Merci de noter que le paiement par chèque n'est plus accepté dans notre établissement.
Nous vous remercions de votre compréhension.**

*Please note that payment by check is no longer accepted in our establishment.
We thank you for your understanding.*

(V) : Vegetarian / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts

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

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.