

FORMULE
« Relais de Paris »

ENTRÉE

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

PLAT

Entrecôte accompagnée de frites, "Sauce Originale"

STARTER

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

MAIN COURSE

Rib steak with French fries, "Sauce Originale"

190

ENTRÉES

Tataki de thon rouge servi avec sa petite salade de carottes,
vinaigrette à la cacahuète (V - N)

160

Antipasti maison et Burrata
filet d'huile extra vierge, sauce pesto (V)

160

Potage de légumes verts aux herbes
quenelle de crème fraîche, chips de pain à l'ail (V)

90

Petits chèvres panés du Domaine de la Pommeraie,
fondue d'épinards, pomme golden et Miel de l'Atlas (V - N)

150

Nems vietnamiens, cœur de sucrine, sauce soja

120

Gravlax de saumon à l'aneth,
crème acidulée, perles de Yuzu (V)

160

Foie gras au torchon et sa brioche, compote de figue

180

Salade Caesar au poulet pané, véritable sauce Caesar, anchois,
tomates séchées, œufs de caille pochés, copeaux de parmesan

130

Vitello tonnato aux herbes du potager

150

Cocktail de crevettes & avocat (V)

120

Salade Sahrai (V)
saumon frais, saumon fumé, gambas et œufs de truite,
vinaigrette à la truffe

160

Œuf parfait, asperges vertes,
sauce hollandaise, mouillettes façon focaccia

95

(V) : Végétarien - (N) : Noix

STARTERS

Tuna Tataki,
carrot salad, peanut vinaigrette (V - N)

160

House made Antipasti with Burrata,
extra virgin olive oil and basil sauce (V)

160

Vegetable soup with herbs,
sour creme dumpling and garlic bread crisps (V)

90

Small breaded goat cheese from Domaine de la Pommeraie, sautéed
spinach, braised Golden apple and honey from the Atlas mountains (V - N)

150

Vietnamese spring rolls, heart of sucrine lettuce, soy sauce

120

Gravlax of salmon with dill,
cream cheese mousse and beads of Yuzu (V)

160

Foie gras cooked in a cloth, stewed fig compote and its brioche

180

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

130

Vitello tonnato with herbs from our garden

150

Shrimp and avocado cocktail (V)

120

Sahrai salad (V)
fresh salmon, smoked salmon, prawns and trout's eggs,
truffle sauce

160

Poached egg, green asparagus,
Hollandaise sauce, focaccia bread fingers

95

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

POISSONS

Rouget poêlé, croute de parmesan,
risotto aux herbes, beurre blanc aux pistils de safran (V)
170

Pavé de saumon cuit à basse température laqué au miel,
orange et sauce soja, endives braisées (V)
180

Filet de poisson sauvage du jour, pommes de terre et haricots verts,
beurre blanc au citron (V)
220

Bouillabaisse,
accompagnée de rouille et de croûtons à l'ail (V)
200

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

VIANDES

Souris d’agneau braisée,
tian de légumes, jus de corsé
200

Entrecôte “240g”, pommes de terre, haricots verts sautés à l’ail,
sauce au choix (roquefort, béarnaise ou sauce au poivre)
240

Le tigre qui pleure, accompagnements au choix*
190

Bavette à l’échalote, oignons confits, accompagnements au choix*
170

Filet de bœuf simplement grillé, servi sur un lit d’épinard,
bébé carotte vichy, sauce à la Bourguignonne
260

Suprême de poulet, purée à la truffe, haricots verts
160

*GARNITURES

riz Basmati, légumes sautés, tombée d’épinards au sésame,
salade de carottes aux cacahuètes

FISH

Parmesan crusted fried red mullet, fresh herb risotto,
with a white butter and lemon sauce with saffron pistils (V)
170

Slow-seared salmon with honey,
orange and soya sauce and braised endives (V)
180

Catch of the day with a white lemon butter sauce,
potatoes and green beans (V)
220

The traditional Bouillabaisse of Marseille,
with crunchy garlic croutons and rouille on the side (V)
200

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

MEAT

Braised lamb shank,
sliced and gratinated vegetables, reduction of lamb juice
200

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

Crying tiger beef, sides of your choice*
190

Flank steak with shallots & preserved onions, sides of your choice*
170

Grilled beef fillet served on a bed of spinach,
with a Burgundy wine sauce and Vichy carrots
260

Chicken supreme, truffled mashed potatoes and green beans
160

*SIDES

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

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 OU au saumon et avocat
140 / 150

Burger thon aller-retour, guacamole d’avocat,
salade de carottes et de fèves germées à la cacahuètes (V - N)
190

Penne à l'arrabiata (V)
120

DESSERTS

Le big lemon cake !
90

Café ou thé Gourmand (N)
90

Baba au rhum, comme avant
90

Fondant au chocolat, bien coulant, glace à la vanille
90

Pêche melba givrée façon Sahrai
90

Tarte fine aux pommes, petite sauce au caramel
90

Innocente tarte aux fruits de saison
90

Authentique crème brûlée à la vanille de Madagascar
90

(V) : Végétarien - (N) : Noix
Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

ON THE GO

"The Ultimate Burger"
Beef cheeseburger, with melted Tomme de Savoie cheese,
served with French fries
180

Chicken or salmon & avocado club sandwich
140 / 150

Tuna burger, guacamole,
carrot and bean sprouts salad with peanut dressing (V - N)
190

Penne Arrabiata (V)
120

DESSERTS

Lemon Dacquoise cake
a layered dessert of meringue with lemon filling
90

Gourmet coffee or tea
90

Traditional Rum Baba
90

Chocolate lava cake with vanilla ice cream
90

Our Chef’s special Peach Melba
90

Apple tart with caramel sauce
90

Seasonal fruit tart
90

Vanilla crème brûlée with caramel angel hair
90

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts
Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

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

Gourmandise de chocolat ou vanille

50

Fruits en compote

50

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

Chocolate or vanilla ice cream

50

Fruit compote

50