

## STARTERS

<b>SALADE SESAME</b> concombre, kale, sumac, feta, pita frite, vinaigrette sesame roti	85	<b>CHICKEN FINGER KATSU</b> Sauce barbecue japonaise, salade de chou crémeuse au sésame noir et julienne de nori	90
<b>NASHVILLE MOZZARELLA STICKS</b> Miel épicié et sauce ranch maison	70	<b>TATAKI CÉSAR</b> Tataki de boeuf, sauce césar maison, câpres, parmesan, croustons à l'ail et micro pousses	95
<b>POIREAUX VINAIGRETTE</b> Poireaux braisés, salade d'oeuf mimosa, sauce moutarde et vinaigre de prosecco <i>Pahontu</i>	90	<b>GYOZA</b> farce crevettes et volaille, sauce soja, huile de sesame, salade de chou rouge et oignons verts	95

## SANDWICHES

<b>BURGER DU MOIS</b> Demandé à votre serveur pour découvrir le burger du moment	140	<b>SHAWARMA BURGER</b> Poulet mariné, sauce à l'ail, salade, tomate, oignons, mayonnaise harrisa	135
<b>BEEF BURGER</b> Mayonnaise aux oignons caramélisés, cornichons maison, cheddar, laitue et oignons frits	140	<b>FOCACCIA MELANZANE</b> Mayonnaise truffée, poitrine de dinde rôtie, aubergines marinées à l'ail, coeur de burrata, confiture de tomates cerises	135
<b>FILET-O-FISH</b> Merlan frit, sauce crémeuse à l'aneth, cheddar et laitue	140		

## MAINS

<b>CAVATELLI MAISON</b> velouté de maïs au safran, kale, pangrattato aux herbes	145
<b>FILET DE DORADE</b> purée d'haricots rouge, bok choy, sauce citronnelle et coco	185
<b>TARTARE DE BOEUF</b> cornichons, câpres, ketchup, graines de moutardes braisée, chips maison et crème fouettée à la moutarde	145
<b>BAVETTE DE BOEUF</b> Marinée au vin rouge et à la moutarde, beurre signature Mouton Noir et frites	145
<b>CÔTE DE BOEUF MATURÉE</b> beurre signature Mouton Noir, salade et frites	500 / kg

## KID'S CLUB

<b>REPAS KIDS ET BOULE DE GLACE</b> *12 ans et moins	100
<b>CHEESE BURGER</b> Pain brioché, cheddar, mayonnaise Mouton Noir & frites	
<b>CAVATELLI MAISON</b> Sauce crémeuse tomate & parmesan	
<b>CHICKEN FINGER OU MOZZARELLA STICKS</b> Chicken finger OU mozzarella sticks, sauce au choix & frites	

## FRITES MAISON

<b>FRITES AU PARMESAN</b> Mayonnaise à la truffe et parmesan	75	<b>FRITES CLASSIQUE</b> Mayonnaise Mouton Noir	50
---	----	---	----

# DESSERTS

<b>TRIPLE CHOCOLAT</b>	90
Brownies, dulce de leche au chocolat, glace artisanale au chocolat & cacahuètes épicées	
<b>SEMIFREDO À LA FRAISE</b>	85
Salade de fraises acidulée, chantilly à la vanille, mascarpone et au poivre sauvage de madagascar	
<b>CHURROS</b>	75
Beignets, sauce au caramel beurre salé et sucre à la vanille	

# SPECIAL DRINKS

<b>GINGER BEER NATURE</b>	45
<b>GINGER BEER DU MOMENT</b>	50
<b>HIBISCUS ICE TEA</b>	45
Thé vert, citron et fleurs d'hibiscus	
<b>PASSION ICE TEA</b>	45
Earl grey, limonade et sirop de passion	
<b>BLUEBERRY GINGER ICE TEA</b>	45
Thé vert, gingembre et sirop de bleuets	

# BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE DE 11:00 - 18:00

<b>BÉNÉ SAUMON</b>	135	<b>BREAKFAST SANDWICH</b>	135
Oeufs parfait, épinards, saumon fumé, sauce hollandaise et pommes de terre		Poitrine de dinde rôtie, avocat, cheddar, tomate, laitue, mayonnaise épicée et oeuf au plat	
<b>BÉNÉ À LA TRUFFE</b>	145	<b>BANANA PANCAKES</b>	115
Oeufs parfait, champignons sautés, sauce hollandaise à la truffe et pommes de terre		Pancakes aux bananes, dulce de leche au chocolat, crème fouettée à la vanille, granola, éclat de chocolat et sirop d'érable	
<b>HOT DOG</b>	130	<b>STRAWBERRY FRENCH TOAST</b>	125
Pain brioché, saucisse de vienne, salade de chou, mayonnaise à la moutarde forte, ketchup, cornichons, et oignons frits		Brioche artisanale, Confiture de fraises, canelle crumble d'avoine et glace vanille	

# SOFT DRINKS

<b>COCA</b>	30	<b>ESPRESSO</b>	25
<b>COCA ZÉRO</b>	30	<b>LATTE</b>	35
<b>SPRITE</b>	30	<b>THÉ</b>	25
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>	45	<b>SMOOTHIE DU MOMENT</b>	45
<b>SIDI ALI</b>	30	Demandez à votre serveur pour découvrir le smoothie de saison	
<b>OULMES 500 ML</b>	20	<i>*Disponible seulement au brunch</i>	
<b>OULMES 1L</b>	30		

Suivez-nous sur instagram pour les offres spéciales

 Mouton.Noir.Marrakech