



M E N U

STARTERS

SALADE FENOUIL CITRON CONFIT 85 Fenouil, roquette, laitue, concombre, pomme grenade, amandes effilées, sumac et vinaigrette au citron confit	CRISPY CHICKEN CÉSAR 90 Sauce crémeuse à l’ail et aux anchois, câpres et parmesan
NASHVILLE MOZZARELLA STICKS 70 Miel épicé et sauce ranch maison	CARPACCIO DE POULPE 105 Salsa d’olives noires, poivrons confits, sauce au tomates rôties, habanero et paprika fumé
POIREAUX VINAIGRETTE 90 Poireaux braisés, salade d’oeuf mimosa, sauce moutarde et vinaigre de prosecco <i>Pahontu</i>	OKONOMIYAKI CREVETTES 95 Crêpe Japonaise au chou et à la crevette, sauce barbecue sucré et mayonnaise au sésame

SANDWICHES

BURGER DU MOIS 140 Demandez à votre serveur pour découvrir le burger du moment	KOREAN CHICKEN BURGER 135 Poulet frit, mayonnaise au gochujang, sauce wafu au sésame et chou rouge mariné au soja et vinaigre de riz
BEEF BURGER 140 Mayonnaise aux oignons caramélisés, cornichons maison, cheddar, laitue et oignons frits	FOCACCIA MELANZANE 135 Mayonnaise truffée, poitrine de dinde rôtie, aubergines marinées à l’ail, coeur de burrata, confiture de tomates cerises
FILET-O-FISH 140 Merlan frit, sauce crémeuse à l’aneth, cheddar et laitue	

MAINS

CAVATELLI MAISON 145 Pleurottes, velouté de moutarde, oeuf cuit basse température, persillade et micro pousses
FILET DE DORADE 185 Purée de carotte au beurre noisette, carottes au curry cuites basse température, graines de citrouille et salsa verte
TARTARE DE BOEUF 155 Mayonnaise au nori, sésame, échalottes, mille feuilles de pommes de terres
BAVETTE DE BOEUF 145 Marinée au vin rouge et à la moutarde, beurre signature Mouton Noir et frites
CÔTE DE BOEUF MATURÉE 525 / kg beurre signature Mouton Noir, salade et frites

FRITES MAISON

FRITES AU PARMESAN 75 Mayonnaise à la truffe et parmesan	FRITES CLASSIQUE 50 Mayonnaise Mouton Noir
--	--

KID’S CLUB

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

DESSERTS

MOUSSE CHOCO-BANANE	80
Mousse chocolat, crème à la banane et noisettes concassées	
PAVLOVA PASSION	90
Sorbet aux fruit de la passion, crème chantilly au citron vert, Salade de mangue au poivre sauvage de magascar	
CRÈME BRÛLÉE CITROUILLE	73
Crème brûlée, a la citrouille, crème au chocolat blanc	

SPECIAL DRINKS

GINGER BEER NATURE	45
GINGER BEER DU MOMENT	50
HIBISCUS ICE TEA	45
Thé vert, citron et fleurs d’hibiscus	
PASSION ICE TEA	45
Earl grey, limonade et sirop de passion	
BLUEBERRY GINGER ICE TEA	45
Thé vert, gingembre et sirop de bleuets	
ROSY YERBA MATÉ	45
natural energy drink raspberry limonade - Blueberry ginger - Rose and hibiscus - Passion	

BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE DE 11:00 - 18:00

SMASHED AVOCADO CROISSANT	135	HOT DOG	130
Guacamole, oeuf mollet, gravlax de saumon, salade d’herbes, vinaigrette à l’aneth et pommes de terre		Pain brioché, saucisse de vienne, salade de chou, mayonnaise à la moutarde forte, ketchup, cornichons, et oignons frits	
OEUFS BENEDICTE À LA TRUFFE	145	PANCAKES	105
Oeufs pochés, champignons sautés, sauce hollandaise à la truffe et pommes de terre		Pancakes à la vanille, confiture de fruits rouges, crème fouettée au citron, granola et sirop d’érable	
BREAKFAST BEEF BURGER	145		
Pain brioché, boeuf, oeuf au plat, bacon de boeuf, cheddar, laitue et mayo Mayo épicée			

SOFT DRINKS

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

Suivez-nous sur instagram pour les offres spéciales



FTOUR

FORMULE 4 SERVICES AU CHOIX 425 DH - BOUTEILLE D'EAU COMPRISE

PREMIER SERVICE

SOUPE ET DATTES 70
Soupe du moment et dattes farcies

DEUXIEME SERVICE

SALADE DE BETTERAVES 80
Vinaigrette à la réglisse, crème de chèvre et crumble de sarasin

BRIOUATES DE BOEUF 85
Oignons caramélisés, sauce bbq, salade d'herbes et vinaigrette au ras el hanout

ACCRAS DE MERLAN FRITS 85
Mayonnaise épicée au paprika fumé et purée de citron

TROISIEME SERVICE

RAVIOLE DE TANJIA 155
Pleurottes et sauce crémeuse au safran

PAVÉ DE SAUMON 175
Purée d'Haricots blanc au beurre noisette, bok choy et sauce au olives noires

VOLAILLE 145
Cuisse de poulet confite, mousseline de pomme de terre et sauce au thym

QUATRIEME SERVICE

DIP N' DELICIOUS 80
Genoise au chocolat, chantilly au chocolat noir et caramel au chocolat fleur de sel

GLACE AU AMLOU 75
tuile de chebekia et dulce de leche au ras el hanout

* Servi avec café ou thé Khamssa

EXTRA

SIDI ALI 30

VERRE DE LAIT 20

SMOOTHIE DU MOMENT 50

ASSIETTE DE DATTES 35