

## Les entrées

Salade du pêcheur marinée au citron, huile d'olive et basilic	135 Dhs
Salade de crudités de saison	90 Dhs
Poulpe mariné au piment, ail, gingembre, servi tiède, patatas bravas	115 Dhs
Salade du pêcheur thaï au gingembre, piment, kafir	135 Dhs
Salade César au loup et crevettes roses	115 Dhs
Tian d'araignée sur son guacamole d'avocat	115 Dhs
Carpaccio de loup au piment d'espellette	105 Dhs
Carpaccio de loup à la ciboulette et shot de gazpacho	105 Dhs
Carpaccio de loup à l'huile d'argan et coriandre	115 Dhs
Bruschetta de Chèvre, figues, magret fumé, parfumée miel Sellou	115 Dhs
06 huîtres de Dakhla "Kandy" calibre 01	115 Dhs
06 huîtres de Dakhla "Kandy" calibre 02	110 Dhs
06 huîtres gratinées	145 Dhs

## Nos classiques

Crevettes pil pil ou provençale	115 Dhs
Soupe de poissons	115 Dhs
Friture de calamars	120 Dhs
Friture mixte du port	145 Dhs
Gratin de fruits de mer	140 Dhs
L'assortiment des classiques du restaurant du port	395 Dhs
Fritures, pil pil, calamars plancha (2 pers.)	

## Les paellas

<b>Paella Alicantina</b>	330 Dhs
Fruits de mer, poisson (pour 2 personnes)	
<b>Paella Andalucia</b>	360 Dhs
Fruits de mer, poisson, chorizo de porc (pour 2 personnes)	

## Le four à bois

Bar de Mansouria grillé, en croûte de sel ou provençale	59 Dhs/100 grs
Daurade Royale grillée, en croûte de sel ou provençale	55 Dhs/100 grs
Pageot Royal grillé, en croûte de sel ou provençale	55 Dhs/100 grs
Sole grillée ou meunière	55 Dhs/100 grs
St Pierre grillé	48 Dhs/100 grs
Rouget grillé	42 Dhs/100 grs
Turbot grillé	59 Dhs/100 grs

## Nos grillades

Brochette de lotte grillée	180 Dhs
Filet de St.Pierre grillé	170 Dhs
Brochette d'espadon grillé sauce au poivre vert	170 Dhs



La référence en cuisine de la mer depuis 1986

## Les viandes

Entrecôte de Beni Mellal grillée, sauce béarnaise & sauce poivre vert maturée 25 jours	190 Dhs
Filet de bœuf au poivre vert	195 Dhs
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise	190 Dhs
Tartare de boeuf coupé au couteau préparé devant vous	185 Dhs
Tagine de jarret de boeuf aux pruneaux	165 Dhs

## Les poissons cuisinés

Filet de St Pierre confisé à l'orange, vinaigre balsamique Légumes grillés à l'huile de romarin	180 Dhs
Médallions de lotte rôtis aux cèpes et persillade Risotto crémeux	210 Dhs
St Jacques en Vichyssoise, riz vénéré aux citrons confits Champignons de Paris fondants	220 Dhs
Filet de Loup à la provençale Sauce vièrge, éclats d'olives noires	160 Dhs
Effeillé d'espadon rôti, sauce poivre vert Légumes de saison	170 Dhs
Linguini aux fruits de mer Crème de jus de coquillages	170 Dhs
Filet de St Pierre rôti aux champignons de Paris Poêlée d'endives et d'épinards, sauce champignons	185 Dhs
Tagine de loup aux légumes	160 Dhs

## Les desserts

Parfait glacé au café et craquant au chocolat noir Crème anglaise au café	65 Dhs
Tiramisu aux framboises	70 Dhs
Tarte au citron revisitée et sorbet Yuzu	65 Dhs
Profiterole Géante au chocolat glace vanille et chocolat chaud	60 Dhs
Crème brûlée à la vanille	60 Dhs
Fondant au chocolat Glace vanille (8mn)	65 Dhs
Tarte fine aux pommes Glace vanille	60 Dhs
Omelette norvégienne Flambée au Grand-Marnier (minimum 2 pers)	120 Dhs
Café gourmand Café, mini crème brûlée, mini fondant, truffe	80 Dhs
Thé à la menthe gourmand Thé, mini tiramisu framboises, Fekkas, cookies chocolat, mini palmiers, madeleine	75 Dhs
Corbeille de fruits de saison	60 Dhs

## Nos glaces et sorbets

Coupe de crèmes glacées	55 Dhs
Coupe de sorbets	55 Dhs
Coupe exotique Lychees, passion, mangue fraîche	65 Dhs



La référence en cuisine de la mer depuis 1986

