

Les entrées

Salade du pêcheur marinée au citron, huile d'olive et basilic	145 Dhs
Salade de crudités de saison	95 Dhs
Poulpe mariné au piment, ail, gingembre, servi tiède, patatas bravas	125 Dhs
Salade du pêcheur thaï au gingembre, piment, kafir	145 Dhs
Salade César au loup et crevettes roses	125 Dhs
Tian d'araignée sur son guacamole d'avocat	125 Dhs
Carpaccio de loup au piment d'espellette	110 Dhs
Carpaccio de loup à la ciboulette et shot de gazpacho	115 Dhs
Carpaccio de loup à l'huile d'argan et coriandre	120 Dhs
Bruschetta de Chèvre, figues, magret fumé, parfumée miel Sellou	120 Dhs
06 huîtres de Dakhla "Kandy" calibre 01	125 Dhs
06 huîtres de Dakhla "Kandy" calibre 02	115 Dhs
06 huîtres gratinées	145 Dhs

Nos classiques

Crevettes pil pil ou provençale	125 Dhs
Friture de calamars	130 Dhs
Gratin de fruits de mer	145 Dhs

Les paellas

Paella Alicantina Fruits de mer, poisson (pour 2 personnes)	340 Dhs
Paella Andalucia Fruits de mer, poisson, chorizo de porc (pour 2 personnes)	370 Dhs

Nos grillades

Brochette de lotte grillée	190 Dhs
Filet de St.Pierre grillé	180 Dhs
Brochette d'espadon grillé sauce au poivre vert	175 Dhs

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	195 Dhs
Tagine de jarret de boeuf aux pruneaux	170 Dhs

Les poissons cuisinés

Filet de St Pierre contisé à l'orange, vinaigre balsamique Légumes grillés à l'huile de romarin	190 Dhs
Médailles de lotte rôtis aux cèpes et persillade Risotto crémeux	210 Dhs
Filet de Loup à la provençale Sauce vièrge, éclats d'olives noires	170 Dhs
Effeillé d'espadon rôti, sauce poivre vert Légumes de saison	180 Dhs
Linguini aux fruits de mer Crème de jus de coquillages	175 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	170 Dhs

Les desserts

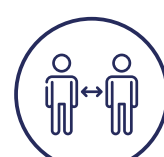
Tiramisu aux framboises	75 Dhs
Crème brûlée à la vanille	65 Dhs
Fondant au chocolat Glace vanille (8mn)	65 Dhs
Tarte fine aux pommes Glace vanille	65 Dhs
Corbeille de fruits de saison	60 Dhs



PORTER
UN MASQUE



SE DÉSINFECTER
LES MAINS



GARDER LES
BONNES DISTANCES

La référence en cuisine de la mer depuis 1986