

LES VIANDES

Steak avec sauce poivre, accompagné
d'un gratin Dauphinois 210 Dh

Steak with pepper sauce, accompanied by a gratin dauphinois

Filet de bœuf façon Rossini accompagné d'un gratin Dauphinois 240 Dh

Fillet of beef Rossini accompanied by a potato dauphinois

L'épaule d'agneau confite pendant 7 heures aux épices du Maghreb 170 Dh

The confit shoulder of lamb for 7 hours at Maghreb spices

Le Magret de canard et sa sauce à l'orange,
croquette de pomme de terre aux amandes 190 Dh

The duck breast and Orange Sauce, Potatoes Croquettes with Almonds

LES PATES (DE CECCO)

Pennes au roquefort 140 Dh

Penne with roquefort

Linguine aux quatre fromages 130 Dh

Four cheeses Linguine

Tagliatelle à la julienne de légumes 110 Dh

Tagliatelles with julienne vegetables

Risotto aux champignons de Paris et crème de mascarpone 120 Dh

Risotto with mushrooms of Paris and mascarpone cream

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille et sa quenelle de glace maison 60 Dh

Vanilla creme brulee with its homemade ice cream

Le moelleux au chocolat 80 Dh

The chocolate cake

Mille feuille à la vanille et son coulis de fruits 80 Dh

Mille feuille with vanilla and fruit coulis

Choux au crumble à l'orange confite 80 Dh

Choux with crumble and candied orange

Assiette de fromage 110 DH

Cheese plate





LES ENTRÉES

Le foie gras en terrine mi-cuit, accompagné de sa chutney de figue 160dh
Half cooked terrine of foie gras , accompanied with his chutney of fig

Les légumes grillés et leur fromage frais 80 Dh
Grilled vegetables and their Moroccan cheese

Carpaccio de bœuf au pistou et ses coupeaux de parmesan 130 Dh
Beef carpaccio with pesto and parmesan

Velouté aux 7 légumes 90 Dh
Cream of 7 vegetable

Soupe de lentilles et son escalope de foie gras poêlé 120 Dh
Lentil soup and pan fried foie gras

Les traditionnelles vapeurs chinoises 140 Dh
The traditional Chinese vapors

Salade du Palais Faraj au saumon fumé 150 Dh
Palais Faraj Salad with smoked Salmon

LES POISSONS

Les crevettes à la plancha servies sur un risotto aux champignons, crème de mascarpone et ciboulette 220 Dh

Schrimp à la plancha served on a risotto with mushrooms, mascarpone cream and chive

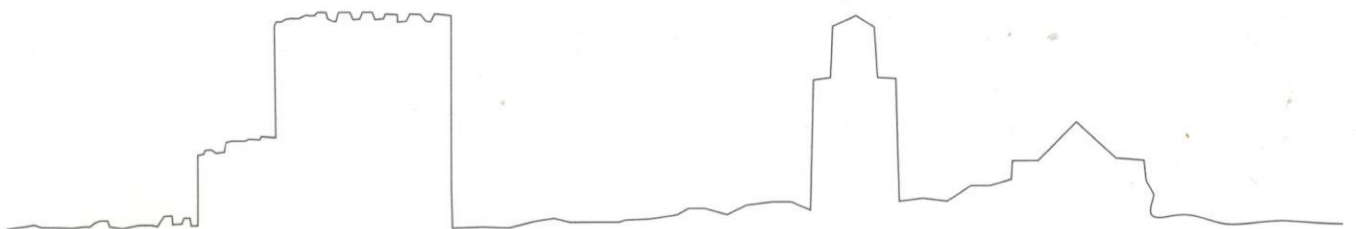
Le saint-pierre snaké à la fleur de sel, mousseline de choux fleur à l'huile d'argan, Asperge verte 180 DH

The John dory cooked with sea salt, mashed cauliflower with argan oil, green asparagus

La daurade cuite à la plancha avec son fromage blanc au grain torréfié, taboulé aux fruits secs et huile d'argan 190 Dh

Cooked sea bream a la plancha with its white cheese and roasted grain

Tabbouleh with dried fruits and argan oil



Entrées / Starters :

Soupe de poulet au maïs <i>Corn chicken soup</i>	90 Dh	Poulet sauté aux légumes et amandes <i>Sautéed chicken with vegetables and almonds</i>	150 Dh
Soupe de poulet et asperges blanches <i>Chicken and white asparagus soup</i>	90 Dh	Canard confit au champignon noir <i>Duck confit with black mushroom</i>	190 Dh
Nems de poulet <i>Chicken nems</i>	120 Dh	Bœuf au caramel <i>Beef with caramel</i>	160 Dh
Salade Vietnamienne <i>Vietnamese salad</i>	130 Dh	Bœuf sauté au gingembre et champignon noir <i>Beef with ginger and black mushroom</i>	180 Dh
Les traditionnelles vapeurs chinoises <i>Traditional Chinese steamers</i>	140 Dh	Nouilles aux légumes sautés <i>Noodles with sauteed vegetables</i>	90 Dh
		<i>Riz nature</i> <i>Plain rice</i>	70 Dh
Plats / Main dishes:			
Crevettes pimentées <i>Spicy shrimp</i>	150 Dh	Riz Cantonais <i>Cantonese rice</i>	70 Dh
Crevettes sautées au champignon noir et bambou <i>Sautéed shrimp with black mushroom and bamboo</i>	150 Dh		
Poulet à l'ananas <i>Chicken with pineapple</i>	150 Dh		