



L'ART

Oriental Fine Dining

Entrées Froides

Cold Starters



Salade César revisitée au poulet mariné Revisited Caesar salad with marinated chicken	120
Salade Océane Ocean salad	180
Salade de l'Art The Art salad	190
Assortiment de salades marocaines Assortment of Moroccan salads	120
Fraîcheur d'avocat et crevettes Fresh avocado and shrimps	130
6 huîtres fraîches, vinaigrette Xérès aux fines herbes 6 fresh oysters, herbed sherry vinaigrette	140
Rouleau de saumon fumé et avocat à la chair de crabe Smoked salmon and avocado roll with crab meat	180
Tartare de saumon, ananas et mangue Salmon tartare, pineapple and mango	200
Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate	150
Carpaccio de Bœuf Beef carpaccio	160

Entrées Chaudes

Hot Starters



6 huîtres gratinées à la béchamel et parmesan 6 gratinated oysters with béchamel sauce and parmesan cheese	160
---	-----

Tajine aux crevettes Chermoula et piment d'espelette Tajine with shrimps Chermoula and Espelette pepper	170
Tajine de moules à la marocaine Moroccan mussels Tagine	160
Pastilla aux fruits de mer et poissons Seafood and fish Pastilla	200
Pastilla marocaine Moroccan Pastilla	170
Assortiment de Briouates marocaines Assortment of Moroccan Briouates	180

Viandes *Meats*

Tendre de filet de bœuf, pomme nouvelle aux fines herbes Beef tenderloin with early potatoes and fine herbs	290
Carré d'agneau, légumes sautés, sauce blanche Rack of lamb, sautéed vegetables, white sauce	330
Souris d'agneau confite au four, sauce à l'orange, choux braisés Oven roasted lamb shank, orange sauce, braised cabbage	260
Émincé de veau aux champignons, pomme mousseline Sliced veal with mushrooms, creamy potatoes	240
Brochettes de poulet mariné aux épices barbecue, pomme mousseline Chicken skewers marinated in barbecue spices, creamy potatoes	180
Suprême de volaille farcie aux épinards, Julienne de légumes Chicken supreme stuffed with spinach, Julienne vegetables	190

Poissons
Fish
~

Roulade de sole aux épinards, crème de champignons Rolled sole with spinach, cream of mushroom soup	270
Filet de Saint-Pierre snacké sur la peau, légumes sautés Fillet of Saint-Pierre snacked on the skin, sautéed vegetables	270
Saumon rôti, crème de roquette, mousseline à la ciboulette Roasted salmon, arugula cream, chive mousseline	280
Calamars farcis, crevettes roses, ratatouille, sauce napolitaine Stuffed calamari, pink shrimps, ratatouille, Neapolitan sauce	200

Plats Marocains
Moroccan Dishes
~

Tajine boulettes de viande hachée avec son œuf, sauce tomate Balls of Minced meat Tagine with egg, tomato sauce	160
Tajine de poulet Beldi aux olives Meslalla Beldi chicken Tagine with Meslalla olives	180
Souris d'agneau aux pruneaux et poire caramélisée Lamb Tagine with prunes and caramelized pear	270
Tajine de poisson du jour aux épices Fish of the day Tagine with spices	250
Tanjia de jarret de veau Veal Shank Tangia	260

Pates *Pasta* ~

Penne au poulet et aux champignons Penne with chicken and mushrooms	180
Gratin 7 Fromages 7 Cheese Gratin	160
Spaghettis aux fruits de mer Seafood spaghetti	220
Tagliatelles au saumon, sauce blanche Tagliatelle with salmon, white sauce	220
Macaronis longs à la truffe Long macaroni with truffle	240

Desserts *Desserts* ~

Panna Cotta Panna Cotta	90
Fondant au chocolat Chocolate fondant	90
Crème brûlée Crème brûlée	90
Nougat glacé aux fruits secs Iced nougat with dried fruits	90
Boules de glace variées Varied ice cream scoops	90
Pastilla au lait Pastilla with milk	90
Assiette de fruits Fruit plate	120
Assiette de fromages Cheese plate	170

Les prix sont en Dirham Marocain, TVA comprise
Prices are in Moroccan Dirham, VAT included