

La Table

REPAS LÉGER/ LIGHT MEAL

Salade César au poulet pané, Bacon de bœuf et parmesan
Caesar salad with crispy chicken, beef bacon and parmesan cheese

218

Salade niçoise au thon rouge frais, œuf mollet et vinaigrette au citron
« Niçoise » salad with fresh red tuna, soft boiled egg and fresh lemon dressing

228

Saumon mariné à la betterave, relishe de mangue et ravioli au
fromage blanc

Marinated salmon with beetroot, mango salad and creamy cheese ravioli

238

Mozzarella di Bufala, guacamole et pesto

Mozzarella di bufala, guacamole and pesto

218

Rouleaux de printemps frais aux gambas et sauce tamarin

Fresh spring rolls with prawns and tamarin sauce

218

Tartare de daurade royale, caviar de hareng et crumble de citron

Seabream tartare, hareng caviar and lemon crumbs

218

Graines de quinoa à la chaire de crabe et fruits sec

Quinoa seeds salad with crab meat and dry fruits

228

Royale de petits pois à la menthe, gambas et œuf de caille mollet

Royal of green peas with mint, prawns and soft-boiled quail egg

218

*Sans Gluten sur demande
gluten free on demand



** Avec Arachide
with nut



*** Contient du porc
with por

PÂTES ET RISOTTO

PASTAS AND RISOTTO

Risotto « Arborio » aux fruits de mer et crème d'homard
Seafood Risotto "Arborio" with stew seafood and lobster sauce
358

Linguines au saumon frais, crème de pesto et tomates séchées
Linguini pasta with fresh salmon, pesto creamy sauce and sundried tomatoes
288

Tortellini aux cèpes, boulette de viande haché et ricotta aux herbes
Tortellini with porcini, minced meat ball and herbal ricotta cheese
258

SANDWICHES / SANDWICHES

Classique Club sandwich/poulet ou saumon fumé/ pommes frites coin
de rue
Classic club sandwich / chicken or smoked salmon / homemade French fries
218

Nama burger /bœuf /guacamoles, oignons caramélisés, pommes
frites coin de rue
*Namaskar burger / beef / guacamoles, caramelized onion and homemade
French fries*
228

FORMULE DE CHEF / CHEF MENU

Lundi - Samedi de 12h à 16h
Monday - Saturday from noon until 4 pm

Entrée - Plat / ou Plat – Dessert 388
Starter - Main course / or main course – Dessert

Entrée - Plat & Dessert 458
Starter - Main course & Dessert

*Sans Gluten sur demande
gluten free on demand



** Avec Arachide
with nut



*** Contient du porc
with pork

POISSONS ET CRUSTACÉS FISH AND SHELLFISH

Saint pierre grillé, légumes primeur et beurre blanc
Grilled jondhory, seasons baby vegetables and lemon butter sauce
348

Saumon rôti, mousseline de petit pois à la menthe et quinoa façon
taboulé
Roasted salmon, green peas mousse with mint and quinoa
358

Brochettes de lotte et gambas, caponata, fenouil fondant et piquillous
Monkfish and prawns skewers, caponata, fennel fondant and piquillous
368

LES VIANDES ET VOLAILLES MEAT AND POULTRY


Côte d'agneau grillées, gratin dauphinois, tétragone et jus de cuisson
Grilled Lamb chops, potatoes dauphine, tetragon and gravy sauce
348


Cocotte de Coquelet fermier, pommes nouvelles et champignons
façon chasseur
Stew Spring farm chicken, baby potatoes and mushrooms hunter way
298

Filet de bœuf rôti, purée de pomme rate truffée et asperge
Roasted beef steak, truffle mashed potatoes and asparagus
368

Chef des Cuisines : El Goumani Khalid

Prix nets en Dirham / All inclusive prices in Dirha

*Sans Gluten sur demande
gluten free on demand

GLUTEN FREE

** Avec Arachide
with nut

WITH NUT

*** Contient du porc
with pork

DESSERTS / DESSERTS

Fromages affinés
Assortiment de fruits et condiments
Fine cheese platter, fruits selection and condiments
198

Cheese cake
Aux fruits rouges et sorbet framboise
Cheese cake, red berries and raspberry sorbet
130

Coulant chocolat
« Amlou » et glace yaourt
Melted chocolate cake, almond amlou and yoghurt ice cream
130

Délice au caramel
Poire confit et chocolat Manjarri
Caramel délice with confit pear and MANJARRI chocolat
130

Coque aux noix de coco
Crème de passion et chocolat amer
Délice with medina spices, orange flower, cinnamon pumpkin and candid nuts
130

Opéra
Revisitée façon tiramisu
Opera revisited tiramisu style
130

Namaskar Mille-feuille
Praliné noisette et glace au nougat
Namaskar Mille-feuille, hazelnut praline and vanilla ice cream
140

Autour des fruits exotiques
Mangue, passion et glace à la vanille du bourbon
Selection of exotic fruits, mango, passion fruit and bourbon vanilla ice cream
130

*Sans Gluten sur demande
gluten free on demand



** Avec Arachide
with nut



*** Contient du porc
with pork