

POUR COMMENCER . . .

<p>La salade de homard « Le Casablanca » <i>Lobster salad Le Casablanca</i></p>	<p>220</p>
<p>Le tartare de loup sauvage fumé au yuzu <i>Seabass tartar with yuzu</i></p>	<p>190</p>
<p>La salade de roquette et gambas croustillante à la vanille <i>Crispy arugula and prawn salad with vanilla</i></p>	<p>130</p>
<p>L'assiette de saumon d'Ecosse, crème acidulée et Blinis <i>Scottish smoked salmon platter, sour cream and Blinis</i></p>	<p>180</p>
<p>La salade César (poulet ou gambas) <i>Caesar salad (chicken or prawns)</i></p>	<p>120/140</p>
<p>Le carpaccio de cœur de filet de bœuf au vinaigre de xérès et mozzarella de buffala <i>Beef carpaccio fillet with sherry vinegar and buffalo mozzarella</i></p>	<p>190</p>
<p>Vol-au-vent de Saint-Jacques et crevettes grises <i>Saint-Jacques vol au vent with shrimp</i></p>	<p>210</p>
<p>La crème de homard <i>Lobster cream</i></p>	<p>200</p>
<p>Les huitres de Dakhla et leurs accompagnements <i>Dakhla oysters</i></p>	<p>180</p>
<p>Poulet fermier façon pastilla en cornet <i>Cone of farm raised chicken pastilla</i></p>	<p>150</p>
<p>Pour les végétariens</p>	
<p>Le risotto d'asperges et courgettes <i>Asparagus and zucchini risotto</i></p>	<p>150</p>
<p>Assortiment de légumes de saison à la plancha, mozzarella de buffala <i>Selection of seasonal veggies à la plancha, buffalo mozzarella</i></p>	<p>110</p>
<p>Pour les végétaliens</p>	
<p>Nems de cèpes, asperges, choux chinois, champignons noirs <i>Porcini mushrooms, asparagus, Chinese cabbage and black mushrooms nems</i></p>	<p>130</p>
<p>Le staub de légumes du marché à l'estragon <i>Market veggie staub with tarragon</i></p>	<p>90</p>
<p>Pour les vegans</p>	
<p>Le wrap mexicain: avocat, tomates, oignons, haricots rouges et salade rouge <i>Mexican wrap: avocado, tomatoes, onions, red beans and red salad</i></p>	<p>90</p>
<p>Le ragoût de légumes au lait de coco, curry et noix de cajou <i>Vegetable stew with coconut milk, curry and cashews</i></p>	<p>110</p>

POUR CONTINUER...

<p>Déclinaison de tortellonis, crème de pignon de pin, roquette et tomates confites <i>Selection of tortellonis, pine nut cream, arugula and tomato confit</i></p>	180
<p>Le risotto aux cèpes et truffe noire <i>Porcini mushrooms and black truffle risotto</i></p>	210
<p>Les linguines à la chaire de crabe <i>Crabmeat Linguines</i></p>	150
<p>Le magret de canard aux épices de la médina, sirop d'érable, granny Smith, compote de tomate à la cannelle <i>Duck breast with local spices, maple syrup, granny smith, tomato compote with cinnamon</i></p>	160
<p>Le suprême de poulet farci aux truffes noires et cèpes, mousseline de pommes de terre et aubergines, et jus de volaille à l'estragon <i>Chicken supreme stuffed with black truffle and porcini mushrooms, mashed potatoes and eggplant, poultry juice with tarragon</i></p>	190
<p>Le Saint-Pierre à l'espagnole sur fricassée de légumes et champignons <i>Spanish john dory, vegetables fricassée and mushrooms</i></p>	210
<p>Pavé de turbot au sautoir, risotto d'huitres et légumes confits <i>Sauté turbot, oyster risotto and candied vegetables</i></p>	230
<p>Le homard rôti, beurre blanc, légumes de saison et frites <i>Roasted lobster, butter and seasonal veggies</i></p>	90/ 100g
<p>Mijoté de bœuf au vin bordelais, grelot, champignons de Paris et pommes château <i>Beef stew with Bordeaux wine, bell, mushrooms and pommes château</i></p>	210
<p>Le carré d'agneau au miel rôti, enrobé d'éclats de pistaches, polenta au parmesan et tomates confites <i>Rack of lamb with roasted honey, coated with pistachio sparkles, parmesan polenta and tomatoes</i></p>	160
<p>Le filet de bœuf à la plancha, sauce moutarde, millefeuille de légumes au parmesan <i>Beef fillet à la plancha, mustard sauce, parmesan and vegetables millefeuille</i></p>	210
<p>La côte de bœuf à la plancha, sauce béarnaise et frites bintje <i>Beef Ribs à la plancha, béarnaise sauce and bintje fries</i></p>	220
<p>Tagine d'agneau aux poires caramélisées et noix <i>Lamb tajine with caramelized pears and walnuts</i></p>	190

Pour finir...

Le mi-cuit de chocolat, glace vanille <i>Chocolate mi-cuit, vanilla ice cream</i>	80
Le soufflé de grand marnier au cœur glacé de thym <i>Grand marnier soufflé with frozen heart of thyme</i>	80
L'incontournable Snickers « Maison » <i>Snickers « Homemade »</i>	75
L'éclair de noisette, praliné, glace caramel beurre salé <i>Hazelnut, praline, salted caramel butter ice cream éclair</i>	90
La tarte fine aux pommes et sa glace vanille <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	80
Parfait de tonka et fraise <i>Tonka and strawberry parfait</i>	80
Le Méli-Mélo de fruits de saison, sorbet framboise <i>Seasonal fruit medley</i>	70
<i>La coupe de glace ou sorbet</i> <i>Ice cream or sorbet</i>	80
La coupe « le Casablanca » <i>Ice cream "le Casablanca"</i>	80