

POUR COMMENCER

## Cuisine Fusion au Comptoir ou à Table

Poulpe à la galicienne .....	90 DH	Calamars thaï frits .....	100 DH
Gambas façon Pil-Pil .....	95 DH	Carpaccio de boeuf à l'italienne .....	120 DH
Angulas .....	300 DH	Ardoise de jamòn serrano .....	150 DH
(Selon arrivage)			
Palourdes marinières .....	110 DH	Concha fina au beurre persillé .....	140 DH
(Selon arrivage)		(Selon arrivage)	
Les 6 huitres de Dakhla .....	165 DH	Ceviche de daurade royale .....	120 DH
(Selon arrivage)			
Beignets de crabe, sauce tartatre .....	140 DH	Arancini de paella .....	95 DH
Nems aux crevettes .....	95 DH	Saumon mi-cuit Teriyaki .....	185 DH
Pizette au saumon et à la truffe .....	160 DH	Pizette straciatella, pistache .....	135 DH

Pizette carpaccio  
italien ..... 120 DH

Pizette chèvre,  
figue et noix ..... 150 DH



Salade Goéland ..... 120 DH  
(Fruits de mer, saumon fumé, dés de daurade panés  
et crudités)

Salade de  
langouste ..... 260 DH  
(Langouste pochée, crudités, vinaigrette  
legère, ciboulette)

Salade de crabe au  
citron vert ..... 180 DH

Salade Niçoise ..... 90 DH

Salade de boeuf  
thai ..... 105 DH  
(Émincés de boeuf, crudités, menthe,  
coriandre et sauce citronnée)

Salade Inca ..... 100 DH  
(Mangue, Avocat, Tomate, Quinoa, Foin de  
poireaux, Vinaigrette miel/framboise)





Filet de boeuf  
maturé sauce au  
poivre et sa purée .....

220 DH

Entrecote de  
brune de l'Atlas 45  
jours de  
maturation .....

240 DH

Tartare de Boeuf  
coupé au couteau .....

220 DH

Serpentini à la  
Truffe et au  
Parmesan .....

180 DH

Curry rouge de  
poulet, cacahuète  
et lait de coco .....

165 DH

Curry vert de  
boeuf au lait de  
coco, basilic et  
coriandre .....

185 DH

Entrecote de black  
Angus MBS5  
(Selon arrivage) .....

650 DH

Côte de boeuf 60  
jours de  
maturation à  
partager .....

80 Dh /  
100g (min  
1Kg)





Arrivage du jour à  
la plancha, à  
l'espagnol ou en  
croute de sel .....

185 DH

(bar, daurade royale, pageot royale et  
turbot ) selon arrivage

Friture de poisson  
et sa persillade .....

190 DH

Langouste ou  
Homard et son  
beurre persillé  
... ..

95 DH /  
100g

(Selon arrivage)

Curry rouge de  
crevette au lait de  
coco .....

190 DH

Paella aux fruits de  
mer .....

190 DH

Tagliatelles aux  
fruits de mer .....

155 DH

Crevettes Royales ....

200 DH /  
100g

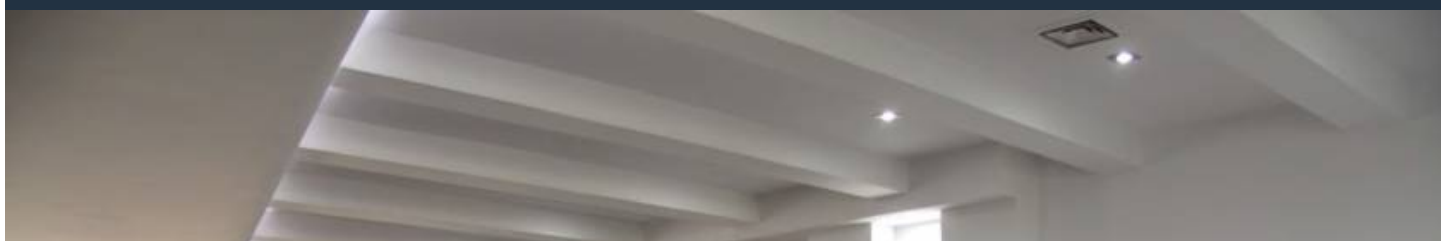
(Selon arrivage)

Curry rouge de  
Langouste au lait  
de coco .....

260 DH

Plateau Royal de  
fruits de mer et  
poissons à partager .....

950 DH





Parfaitement pistache

..... 100 DH

Crêpes Suzette flambées

..... 90 DH

La tarte Tatin et sa boule de glace vanille

..... 75 DH

Brioche perdue, caramel beurre salé, noix et glace vanille

..... 90 DH

Nougat glacé aux fruits secs et son caramel beurre salé

..... 65 DH

Fondant au chocolat et sa glace vanille

..... 75 DH

(10 minutes de cuisson)

Crème caramel façon grand-mère

..... 55 DH

Tarte au citron meringuée

..... 80 DH

Coupe defruits desaison rafraichis, jus d'orange et menthe fraiche

..... 60 DH

Le colonel citron Vodka

..... 100 DH

Assortiment de  
fromages

..... 140 DH

# Le Goeland

 Facebook

 Instagram

 TripAdvisor



Un voyage gustatif entre tradition et modernité depuis 1986

Inscription à la newsletter



I agree to the [Privacy Policy](#).

## Liens

[Notre Histoire!](#)

[réservation](#)

[Menu](#)

[Blog](#)

[Galerie](#)

Dites bonjour

+212 537 768 885

+212 668 285 858 [Legoelandrabat@hotmail.com](mailto:Legoelandrabat@hotmail.com) [info@legoelandrabat.com](mailto:info@legoelandrabat.com)

---

Le Goeland © 2025. All rights reserved.

