



# Menu



Disponible toute la journée

## LES PLANCHES À PARTAGER

PLATTERS TO SHARE

Planche Sushis   <i>Sushis</i>	180
Planche Tartines   <i>Toasts</i>	180
Planche Marocaine   <i>Moroccan</i>	180
Planche Sud, km 17   <i>Sud km 17</i>	180

## TAPAS

Croquettes de poisson et pomme de terre   <i>Potatoes and fish croquettes</i>	90
Trio de mezze   <i>Mezze trio</i>	110
Poulpe épicé   <i>Spicy octopus</i>	110
Tempura de gambas   <i>Prawns tempura</i>	120
Crevettes façon pil-pil   <i>Pil-pil shrimps</i>	120

Tous nos prix sont en Dirhams Marocains (Mad) et incluent les frais de service et les taxes  
All prices are in Moroccan Dirhams (Mad) and are inclusive of service charge and tax



# Carte Déjeuner

**DE 12H À 18H**



## LES ENTRÉES

### STARTERS

Gaspacho de tomates au basilic, et légumes croquants <i>Tomato gaspacho with basil and crunchy vegetables</i>	110
Duo de quinoa et lentilles, carottes rôties et oignons frits, pignons de pin, vinaigrette de fruits rouges et citron <i>Quinoa and lentils, roasted carrots and fried onions, pine nut, red berries and lemon dressing</i>	120
Niçoise aux sardines fumées <i>Nicoise salad with smoked sardines</i>	140
Véritable Salade César   <i>Caesar salad</i>	170
Poke Bowl au saumon ( <i>saumon gravelax, boulghour, betterave, carottes rôties, avocat, concombre, sauce coco</i> ) <i>Salmon poke bowl ( gravelax, boulghour, beetroot, roasted carrots, avocado, cunculber, peanuts sauce )</i>	175
Salade d'avocat à la mangue, crevettes aux agrumes <i>Avocado and mango, shrimps with citrus salad</i>	185
Burrata, tomates, basilic du potager et huile d'olive <i>Burrata, tomatoes, basil from Chef's garden, olive oil</i>	190
6 Huitres / 12 Huitres de Oualidia <i>Oysters from Oualidia 6 or 12</i>	180 / 340

## SUR LE GRILL

### FROM THE GRILL

*Servis avec légumes et frites | Served with french fries and vegetables*

Coquelet à l'Américaine <i>Cockerel marinated American style</i>	190
Entrecôte grillée <i>Grilled beef sirloin</i>	240
Côtelettes d'agneau <i>Grilled lamb ribs</i>	250
Planche Terre   <i>From the farm</i> pour 2 personnes   <i>For 2 pax</i>	360
Planche Mer   <i>From the sea</i> pour 2 personnes   <i>For 2 pax</i>	380
Planche Terre & Mer   <i>Sea &amp; farm</i> pour 2 personnes   <i>For 2 pax</i>	420
Poissons selon la pêche du jour - consultez l'ardoise <i>Catch of the day, see the suggestions</i>	

## LES SANDWICHES

### SANDWICHES

*Servis avec salade et frites | Served with french fries and salad*

Fish Tacos guacamole léger au citron vert <i>Fish tacos, light guacamole with citrus</i>	150
Pan Bagnat niçois <i>Nicois Pan Bagnat</i>	150
Quesadillas poulet et fromage <i>Chicken and cheese quesadillas</i>	150
Burger de poulpe <i>Octopus burger</i>	180
Burger Km 17 <i>KM17 burger</i>	195

## LES PÂTES

### PASTAS

Spaghetti bolognaise <i>Bolognese spaghetti</i>	150
Orecchiette au pesto <i>Pesto sauce orecchiette</i>	150
Penne aux fruits de mer <i>Seafood penne</i>	190

## LES DESSERTS

### DESSERTS

Cheesecake exotique <i>Exotic cheesecake</i>	80
Tarte citron basilic <i>Basil and lemon tart</i>	80
Tarte chocolat caramel au beurre salé <i>Chocolate and salted caramel tart</i>	80
Assiette de fruits de saison <i>Seasonal fruits plate</i>	80
Assortiment de glaces <i>Ice cream selection</i>	80



# Carte Dîner

**DE 19H À 23H**



## LES ENTRÉES

### STARTERS

Salade de quinoa avocat, œuf poché et caviar d'orange  
*Quinoa and avocado salad, poached egg and orange caviar*

Carpaccio de poulpe et légumes du moment sauce fruits rouges  
*Octopus carpaccio, seasonal vegetables, red berries sauce*

Cassolette de palourdes à la provençale  
*Clams cassolette, provençale style*

Calamar grillé, tartare de tomates  
*Grilled squid, tomato tartar*

Ceviche de la pêche du jour aux agrumes du Souss et huile d'argan  
*Catch of the day ceviche with citrus from Souss and Argan oil*

Tartare de gambas d'Agadir, mangue, piment d'Espelette, coulis passion et citron vert  
*Prawns from Agadir tartar, mango, Espelette pepper, passion sauce and lime*

Salade burrata et fruits rouges, tomates Pesto  
*Burrata and red berries, tomatoes, pesto*

6 Huitres / 12 Huitres de Oualidia  
*Oysters from Oualidia 6 or 12*

## CÔTÉ TERRE

### FROM THE FARM

Suprême de poulet rôti en cocotte, petits légumes de saison  
*Supreme of poultry roasted in a cocotte, seasonal vegetables*

Entrecôte de bœuf cuite à basse température à l'ail et romarin  
*Beef sirloin, cooked low temperature with garlic and rosemary*

Carré d'agneau à la Provençale  
*Rack of lamb, Provençale style*

Cœur de filet de bœuf Charolais au sautoir  
*Heart of Charolais beef fillet at the sautoir*

## CÔTÉ MER

### FROM THE SEA

Plateau de fruits de mer *pour 2 personnes ( sur réservation )*  
*Seafood platter for two, on request*

Pêche du jour - Consultez notre ardoise  
*Catch of the day - see our suggestions*

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### SIDE DISHES

130

Petits farcis de légumes  
*Small stuffed vegetables*

140

Riz basmati aux champignons  
*Basmati rice with mushrooms*

160

Légumes verts sautés  
*Sauteed green vegetables*

170

180

180

190

180 / 340

190

190

220

220

950

Pommes de terre km 17  
*Km 17 potatoes*

Mesclun de salade  
*Salad mesclun*

## LES SAUCES

### SAUCES

Sauce au poivre vert | *green pepper sauce*

Crème d'ail | *Garlic cream*

Sauce vierge | *Virgin sauce*

Sauce Chimichuri | *Chimichurri sauce*

## PÂTES & RISOTTO

### PASTAS & RISOTTO

Penne rigate alla arrabiata

150

Gnocchi, coulis de tomate et basilic du potager  
*Gnocchi, tomato and basil sauce*

150

Spaghetti alle vongole

190

Linguine noires aux fruits de mer, tomates et basilic  
*Black linguine with seafood, tomatoes and basil*

250

Risotto marin et sa bisque de homard  
*Marine risotto and lobster bisque*

260

## LES DESSERTS

### DESSERTS

Saint-Honoré Chocolat Amlou | *Amlou and chocolate Saint-Honoré*

80

Tiramisu

80

Millefeuille vanille caramel | *Vanilla and caramel millefeuille*

80

Tarte Tatin

80

Taghazout Menton

80

Assiette de fruits de saison | *Seasonal fruits plate*

80

Assortiment de glaces | *Ice cream selection*

80



RESTAURANT | LOUNGE | PLAGE

*Célébrez votre joie de vivre*

Une légère brise iodée, pieds dans le sable, une spectaculaire vue sur l'océan et la douceur des rayons de soleil sur le corps...

L'adresse incontournable pour célébrer sa joie de vivre.

À table, on savoure les produits locaux, on se délecte d'une huile d'olive murie dans la chaleur de l'arrière-pays, on déguste du poisson fraîchement pêché des côtes, des viandes marinées et d'autres recettes authentiques et gourmandes inspirées de la cuisine méditerranéenne.