




## NEW STYLE SASHIMI & CARPACCIO

**Torched Salmon, Yuzu and Soy Sauce**  120  
*Saumon Torché, Yuzu et Sauce Soja*

**Seared Seabass, Ponzu Truffle** 120  
*Bar Légèrement Cuit, Truffe Ponzu*

**Salmon and Avocado Tartar Tartlets** 90  
*Tartelettes de Tartare au Saumon et Avocat*

**Thinly Sliced Tuna, Ponzu Oroshi**  140  
*Thon Finement Coupé, Ponzu Oroshi*

**Carpaccio of Scallops and Mango, Ginger Vinaigrette**  140  
*Carpaccio de Saint-Jacques et Mangue, Vinaigrette au Gingembre*

**Octopus Carpaccio, Quail Egg, Yuzu Mustard** 120  
*Carpaccio de Poulpe, Oeuf de Caille, Moutarde Yuzu*

**Fisherman's Ceviche, Papadums** 60  
*Ceviche du Pêcheur, Papadums*

**Vitello Tonnato, Tuna Mousse and Capers** 120  
*Vitello Tonnato, avec Mousse de Thon et Câpres*

## AMBIENT DISHES

**Padron Peppers, Sesame Salt** 70  
*Piments Padron, Sel de Sésame*

**Grilled Broccoli, Hazelnuts and Carrot Soy Sauce**  110  
*Brocolis grillés, Noisettes et Carottes, Sauce Soja*

**Burrata, Grilled Vegetables, Kalamata Olives** 130  
*Burrata sur Légumes Grillés, Olives Kalamata*

**Pan Fried Scallops, Sweet Potatoes Purée** 130  
*Coquilles Saint-Jacques Poêlées, Purée de Pommes de Terre Douces*

**Lobster & Guacamole Salad** 210  
*Salade de Homard et Guacamole*

**John Dory Coated in Nori, Potatoe and Seaweed Purée** 120  
*Saint Pierre Enrobé de Nori, Purée de Pommes de Terre et Algues*

**Aubergine Miso, Mint Syrup and Pistachios** 70  
*Miso d'Aubergine, Sirop de Menthe et Pistaches*

## SASHIMI

**Chef's Selection (6 Pieces)** 140  
*Sélection du chef ( 6 pièces )*

**Salmon (2 Pieces)** 70  
*Saumon*

**Tuna (2pieces)** 60  
*Thon*

**Seabass (2pieces)** 60  
*Bar*



## SUSHI

**Chef's Choice of Nigiri and Maki Roll (Set of 24 Pc) 360**

### NIGIRI (2 Pieces)

**Salmon Nigiri 50**  
*Nigiri de Saumon*

**Tuna Nigiri 40**  
*Nigiri de Thon*

**Seabass Nigiri 40**  
*Nigiri de Bar*

**Scallops Nigiri 60**  
*Nigiri de St Jacques*

**Aburi Sea Bass Nigiri Truffle Paste 60**  
*Nigiri de Bar Aburi , Pâte de Truffe*

**Aburi Tuna, Fresh Ginger 50**  
*Thon Aburi , Gingembre Frais*

**Aburi Salmon, Yuzu Jelly 60**  
*Saumon Aburi Nigiri , Gelée de Yuzu*

### ROLLS (6 Pieces)

**Cucumber Maki 80**  
*Maki au Concombre*

**Avocado Maki 90**  
*Maki à L'Avocat*

**Salmon Maki 110**  
*Maki au Saumon*

**Tuna Maki 100**  
*Maki au Thon*

**Spicy Tuna and Spring Onions 130**  
*Thon Épicé et Oignons Verts*

**Spicy Salmon and Spring Onions 140**  
*Saumon Épicé et Oignons Verts*

**Salmon and Avocado, Tobiko 140**  
*Saumon et Avocat avec Tobiko*

**Prawn Tempura, Kataifi and Sweet Chilli 120**  
*Crevettes en Tempura, Pâte kataifi et Sauce Chili Douce*

**Lobster, Mango and Avocado Coulis 160**  
*Homard et Coulis de Mangue et Avocat*

## TEMPURA

**Shrimp Tempura Popcorn , Creamy Spicy Dip 130**  
*Popcorn de Crevettes Tempura, Sauce Crémeuse Pimentée*

**Marinated Fried Chicken Karrage, Ginger Syrup 120**  
*Poulet Frit Mariné Karrage, Sirop de Gingembre*

## GYOZA, DUMPLINGS & PASTA

**Prawn and Coriander Gyoza, Black Vinegar Sauce 120**  
*Gyoza aux Crevettes et Coriandre, Vinaigre Noir*

**Chicken and Chives Gyoza 100**  
*Gyoza au Poulet et à la Ciboulette*

**Shrimp Rigatoni, Lobster Bisque, Basil Oil 240**  
*Rigatonis Crevettes, Bisque Homard, Huile basilic*

## WOK & ASIAN INSPIRED

**Duck Salad in Hoising Sauce 180**  
*Salade de Canard à la Sauce Hoising*

**Nasi Goreng, Chicken Satay, Fried Egg 180**  
*Nasi Goreng, Poulet Satay, Oeuf au Plat*

**Thai Seafood, Red Curry Espuma (Lobster, Shrimp, Grouper, Scallops) 320**  
*Fruits de Mer Thaï, Espuma Curry Rouge (Homard, Crevettes, Mérou, St Jacques)*

**Stir Fried Shrimps, Vegetables Soy Sauce 240**  
*Crevettes Sautées, Légumes Sauce Soja*

## JOSPER

**Grilled Oysters, Lemon and Ginger Dressing 120**  
*Huitres Grillées, Vinaigrette au Citron et Gingembre*

**Grilled Octopus Anticucho 190**  
*Poulpe Grillée, Anticucho*

**Grilled Swordfish Fillet 240**  
*Filet D'Espadon Grillé*

**Classic Chicken Teriyaki 180**  
*Poulet Teriyaki Classique*

**FER 7 Beef Fillet, Truffles Duxelles 250**  
*Fer 7 Filet de Bœuf, Truffles Duxelles*

**Spicy Miso Marinated Lamb Chops 220**  
*Côtelettes d'Agneau Marinées au Miso Épicé*



## ROBATA

**Chicken Yakitori, Sancho Peppers 110**  
*Poulet Yakitori aux Piments Sancho*

**Beef Skewers, Chimichuri Sauce 120**  
*Brochettes de Boeuf, Sauce Chimichuri*

## SIDES

**Steamed Edamame, Nori Salt 80**  
*Edamame Cuites à la Vapeur, Sel de Mer*

**Triple Cooked Fries, Truffles and Parmigiano 60**  
*Frites Triple Cuisson, Truffes et Parmigiano*

**Bowl of Steamed Japanese Rice 60**  
*Bol de Riz Japonais Cuit à la Vapeur*

## DESSERTS

**Lemon Mōjito Vanilla Millefeuille 80**  
*Millefeuille Vanille Mōjito Citron*

**Black Sesame Macaroons 80**  
*Macarons Sésames Noir*

**Creme Brulée Trio 80**  
*Trio de Crème Brûlée*

**Tanka Chocolate Mousse, Raspberry Coulis 80**  
*Mousse au Chocolat de Tanka, Coulis de Framboise*

**Salted Butter Caramel Chocolate 80**  
*Caramel au Beurre Salé et Chocolat*

**FER7 Selection of Desserts 280**  
*FER7 Sélection de Desserts*

## CHAMPAGNES

	BOTTLE	MAGNUM
Moët & Chandon Baby 20 cl	500	
Moët & Chandon Brut	2200	4400
Moët & Chandon Rosé	2800	5600
Veuve Clicquot Brut	2600	
Ruinart Blanc de Blancs	3200	6500
Dom Pérignon Brut	9000	17000
Armand de Brignac	15000	25000
Dom Pérignon Rosé	16000	

## VINS FRANÇAIS

### BLANC

	GLASS	BOTTLE
Barton & Guestier Reserve Sauvignon	140	590
Barton & Guestier Reserve Chardonnay		590
Mouton Cadet Baronne		680
Chablis Tremblay		720
Barton & Guestier Bordeaux Petite Nancy		810
Pouilly-Fuissé Georges Duboeuf		1530
Barton & Guestier Chablis		770

### ROSÉ

	GLASS	BOTTLE
Cote des Roses Rosé Gerard Bertrand	140	590
Petale de Rose Régine		770
M de Minuty		810
The Pale By Sacha Lichine		1130
Whispering Angel		1530

### ROUGE

	GLASS	BOTTLE
Barton & Guestier Reserve Merlot	140	450
Mouton Cadet Reserve (Medoc Baronne)		720
Crozes Hermitage Petite Ruche Chapoutier		1080
Thomas Barton Saint Emilion		900
Barton & Guestier Château Neuf du Pape		1260
Barton & Guestier Château Magnol Haut Médoc		1800

## VINS MAROCAINS

### BLANC

	GLASS	BOTTLE
Domaine de Sahari Reserve	110	470
Médailleon		500
Domaine Jirry-Chardonnay		590
Eclipse		590
Coteaux de l'Atlas A.O.C		630

Nous n'acceptons pas les chèques. Tous nos prix sont en dirhams.

## ROSÉ/GRIS

	GLASS	BOTTLE
Domaine de Sahari	110	470
Médailleon		500
Eclipse		540
Rosé Boisé		590

## ROUGE

	GLASS	BOTTLE
Domaine de Sahari Reserve	110	470
Médailleon		500
Eclipse		540
JM Raynal		590
Lumière		680
Coteaux de l'Atlas a.o.c		720

## VODKA

	GLASS	BOTTLE	MAGNUM
Smirnoff Rouge	120	1800	
Ketel One	130	2000	
Belvedere	140	2000	4500
Cîroc	140	2000	4500
Belvedere Lake	180	2800	
Belvedere Forest	180	2800	
Belvedere 10		5800	

## GIN

	GLASS	BOTTLE
Gordon's	120	1800
Tanqueray	140	2000
Tanqueray Sevilla	140	2000
Tanqueray Blackcurrant Royale	160	2200
Tanqueray Ten	180	2800

## TEQUILA

	GLASS	BOTTLE
Casamigos Blanco	220	2800
Casamigos Reposado	240	3000
Casamigos Anejo	240	3000
Don Julio Blanco	220	3000
Don Julio Reposado	240	2400
Don Julio 1942		12000
Volcan de Mi Tierra Blanco	240	3000
Maestro Dobel 50 Extra Anejo		6000
Clase azul Plata		6500
Clase azul Reposado		9000
Clase azul Gold		18000
Clase azul Anejo		22000

## RHUM

	GLASS	BOTTLE
Captain Morgan	120	1800
Zacapa 23 Ans	280	3500
Zacapa Xo		7000

<b>WHISKY</b>	<b>GLASS</b>	<b>BOTTLE</b>
Johnnie Walker Red Label	120	1800
Johnnie Walker Black Label	140	2000
Bulleit Bourbon	150	2000
Glenmorangie Original 10 Ans	160	2200
Johnnie Walker Double Black	170	2400
Johnnie Walker Gold Label	200	3200
Johnnie Walker Blue Label		9800

## **COGNAC & CALVADOS**

Hennessy V.S		140
Hennessy Vsop		280
Grappa, Calvados, Limoncello		120

## **DIGESTIFS**

Get 27		120
Amaretto		120
Grand Marnier		140
Bailey's		120
Fernet Branca		120

## **SHOOTERS**

Sambuca		120
Jagermeister		120
B52		120
Kamikaze		120
Jagerbomb		250

## **LIQUORS**

Eau de Vie Poire, Mirabelle		130
-----------------------------	--	-----

## **BIERES**

Budweiser Sans Alcool		60
Corona Cero Sans Alcool		60
Casablanca		70
Budweiser		70
Leffe Blonde / Brune		70
Stella Artois		70
Corona		80
Smirnoff Ice		100

## **SOFT DRINKS**

Soft		80
Coffee & Tea		45
Water 50 cl		50
Water 75 cl		70
Evian		90

# SIGNATURE

## **Machu Picchu** 160 Db

Pisco - Refreshing with a Ginger Kick



## **Kappa Martini** 160 Db

Gin - Herbal and Refreshing With a Cucumber Twist



## **Elle** 170 Db

Gin - Floral and Fruity with a Hint of Liquorish



## **Golden Hour** 150 Db

Whiskey - Tropical and Smooth with Passionfruit and Vanilla



## **Jalapeño Martini** 160 Db

Vodka - Spicy and Herbaceous with a Ginger Kick



## **Sex & Tequila** 180 Db

Rum & Tequila - Fruity and Tropical with a Nutty Twist



## **Caribbean Night** 180 Db

Rum - Tropical and Fruity with Passionfruit and Pineapple



## **Papasito** 180 Db

Tequila - Citrusy and Complex with a Creamy Texture



## **Breakfast in Japan** 180 Db

Sake & Gin - Unique and Fruity with a Japanese Twist



## **Black Pearl** 170 Db

Rum & Coffee - Rich and Decadent with Chocolate and Coffee Notes



## **Bobylon** 180 Db

Gin - Herbal and Floral with a Sophisticated Twist



## **Kiss Me** 190 Dh

Tequila - Sweet and Fresh with Lychee and Vanilla



# CLASSIC

## **Old Fashioned** *130 Db*

Whiskey - Strong and Classic



## **Aperol Spritz** *120 Db*

Prosecco & Aperol - Bubbly and Refreshing



## **Negroni** *130 Db*

Gin - Bitter and Sophisticated



## **Daiquiri** *120 Db*

Rum - Tart and Refreshing



## **Margarita** *130 Db*

Equila - Tangy and Classic



## **Whisky Sour** *130 Db*

Whiskey - Tart and Frothy



## **Manhattan** *130 Db*

Whiskey - Sophisticated and Complex



## **Cosmopolitan** *130 Db*

Vodka - Sweet, Tart, and Glamorous



## **Sex on the Beach** *130 Db*

Vodka - Fruity and Tropical



## **Espresso Martini** *140 Db*

Vodka & Espresso - Coffee with a kick



# NON - ALCOHOLIC COCKTAILS

## **Mint Cooler** *110 Db*

Lemon, Mint and Soda



## **Berrydream** *110 Db*

Fresh Berries, Berry Purée and Soda



## **Tropicana** *110 Db*

Passion fruit, Mango and Pineapple



## **The Spicy Snap** *110 Db*

Ginger, Apple juice, Lemon, Cinnamon and Tonic

