

Les entrées

Salade du pêcheur marinée au citron, huile d'olive et basilic	135 Dhs
Salade de crudités de saison	90 Dhs
Poulpe mariné au piment, ail, gingembre, servi tiède, patatas bravas	115 Dhs
Salade du pêcheur thaï au gingembre, piment, kafir	135 Dhs
Salade César au loup et crevettes roses	115 Dhs
Tian d'araignée sur son guacamole d'avocat	115 Dhs
Bruschetta de Chèvre, figues, magret fumé, parfumée miel Sellou	115 Dhs
Antipasti de légumes grillés, gressins au romarin et anchois maison	80 Dhs
Mille-feuille de sardines marinées et légumes du marché	85 Dhs
Tomate Mozzarella revisitée sur un lit de gazpacho et trio de tomates	90 Dhs
Carpaccio de loup au piment d'espellette	105 Dhs
Carpaccio de loup à la ciboulette et shot de gazpacho	105 Dhs
Carpaccio de loup à l'huile d'argan et coriandre	115 Dhs
06 huîtres de Dakhla "Kandy" calibre 01	115 Dhs
06 huîtres de Dakhla "Kandy" calibre 02	110 Dhs
06 huîtres gratinées	145 Dhs

Nos classiques

Crevettes pil pil ou provençale	115 Dhs
Soupe de poissons	115 Dhs
Friture de calamars	120 Dhs
Friture mixte du port	145 Dhs
Gratin de fruits de mer	140 Dhs
L'assortiment des classiques du restaurant du port	395 Dhs
Fritures, pil pil, calamars plancha (2 pers.)	

Les paellas

Paella Alicantina	330 Dhs
Fruits de mer, poisson (pour 2 personnes)	
Paella Andalucia	360 Dhs
Fruits de mer, poisson, chorizo de porc (pour 2 personnes)	

Le four à bois

Bar de Mansouria grillé, en croûte de sel ou provençale	59 Dhs/100 grs
Daurade Royale grillée, en croûte de sel ou provençale	55 Dhs/100 grs
Pageot Royal grillé, en croûte de sel ou provençale	55 Dhs/100 grs
Sole grillée ou meunière	55 Dhs/100 grs
St Pierre grillé	48 Dhs/100 grs
Rouget grillé	42 Dhs/100 grs
Turbot grillé	59 Dhs/100 grs

Nos grillades

Brochette de lotte grillée	180 Dhs
Filet de St.Pierre grillé	170 Dhs
Brochette d'espadon grillé sauce au poivre vert	170 Dhs



La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Les viandes

Entrecôte de Beni Mellal grillée, sauce béarnaise & sauce poivre vert maturée 25 jours	190 Dhs
Filet de bœuf au poivre vert	195 Dhs
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise	190 Dhs
Tartare de boeuf coupé au couteau préparé devant vous	185 Dhs
Tagine de jarret de boeuf aux pruneaux	165 Dhs

Les poissons cuisinés

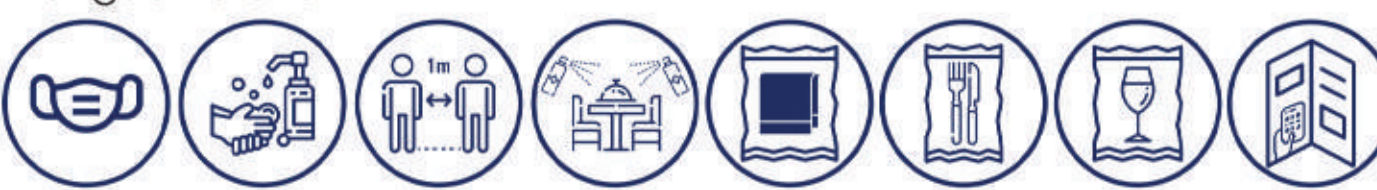
Filets de rougets sur sa rosace de pommes de terre & sauce au beurre blanc	145 Dhs
Filet de St Pierre confité à l'orange, vinaigre balsamique	175 Dhs
Légumes grillés à l'huile de romarin	
Médallions de lotte rôtis aux cèpes et persillade	210 Dhs
Risotto crémeux	
St Jacques en Vichyssoise, riz vénéré aux citrons confits	220 Dhs
Champignons de Paris fondants	
Filet de Loup à la provençale	155 Dhs
Sauce vièrge, éclats d'olives noires	
Effeillé d'espadon rôti, sauce poivre vert	170 Dhs
Légumes de saison	
Linguini aux fruits de mer	165 Dhs
Crème de jus de coquillages	
Filet de St Pierre rôti aux champignons de Paris	175 Dhs
Poêlée d'endives et d'épinards, sauce champignons	
Aile de raie cuite basse température, émulsion à la citronnelle & feuille de kaffir	130 Dhs
Tagine de loup aux légumes	160 Dhs

Les desserts

Parfait glacé au café et craquant au chocolat noir	65 Dhs
Crème anglaise au café	
Tiramisu aux framboises	70 Dhs
Tarte au citron revisitée et sorbet Yuzu	65 Dhs
Profiterole Géante au chocolat	60 Dhs
Glace vanille et chocolat chaud	
Crème brûlée à la vanille	60 Dhs
Fondant au chocolat	65 Dhs
Glace vanille (8mn)	
Tarte fine aux pommes	60 Dhs
Glace vanille	
Omelette norvégienne	120 Dhs
Flambée au Grand-Marnier (minimum 2 pers)	
Café gourmand	80 Dhs
Café, mini crème brûlée, mini fondant, truffe	
Thé à la menthe gourmand	75 Dhs
Thé, mini tiramisu framboises, Fekkas, cookies chocolat, mini palmiers, madeleine	
Corbeille de fruits de saison	60 Dhs

Nos glaces et sorbets

Coupe de crèmes glacées	55 Dhs
Coupe de sorbets	55 Dhs
Coupe exotique	65 Dhs
Lychees, passion, mangue fraîche	



La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Apéritifs

Scotch Ballantines	60 Dhs
Scotch chivas 12 ans	100 Dhs
Scotch Chivas 15 ans	120 Dhs
Scotch Royal Salute 21 ans	250 Dhs
Scotch Glenfiddich 12 ans	100 Dhs
Scotch Glenlivet 15 ans	120 Dhs
Bourbon Jack Daniels	90 Dhs
Irish Jameson	80 Dhs
Gin Beefeater	60 Dhs
Gin Bombay Sapphire	70 Dhs
Gin Monkey 47	120 Dhs
Pastis, Ricard	50 Dhs
Martini, campari	50 Dhs
Kir	60 Dhs
Rhum Havana brun	75 Dhs

Bières

Casablanca	55 Dhs
Heineken	45 Dhs
Corona	60 Dhs
San Miguel	45 Dhs
Flag spéciale	40 Dhs
Budweiser	55 Dhs
Lefe blonde	60 Dhs
San Miguel Fresca	60 Dhs

Eaux & sodas

Eaux minérales / gazeuses	30 Dhs
Eaux minérales demi	15 Dhs
San Pellegrino	45 Dhs
Sodas	30 Dhs
Red bull	50 Dhs

Digestifs

Cognac Remy Martin XO	210 Dhs
Cognac Martel VSOP	95 Dhs
Rhum Clément XO	95 Dhs
Bas Armagnac Château de Laubade	95 Dhs
Calvados Busnel « fine »	70 Dhs
Poire, framboise Massenez	80 Dhs
Mirabelle Massenez	80 Dhs
Grappa Bottega bianca	70 Dhs
Grand Marnier rouge	80 Dhs
Cointreau	85 Dhs
Marie Brizard Anisette	55 Dhs
Get 27	55 Dhs
Baileys	70 dhs
Fernet Branca El famoso	70 Dhs
Kalhua	60 Dhs
Amaretto Disarono	70 Dhs
Sambucca	60 Dhs
Chartreuse verte	80 Dhs
Colonel	75 Dhs
Limoncini Mane Brizard	40 Dhs
Irish coffee	80 Dhs
B52	70 Dhs

Boissons chaudes

Thés et infusion Tchaba	35 Dhs
Cafés Lavazza	25 Dhs
Cafés Ily	30 Dhs



La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Vins blancs, gris & rosés du Maroc

Meknès

	Demi	Bouteille
Larroque gris Cabernet Sauvignon Merlot, sec et frais	150 Dhs	260 Dhs
Volubilia rosé et gris, Domaine de la Zouina, fruité et sec	...	290 Dhs
Volubilia blanc, Domaine de la zouina, sec et frais	170 Dhs	295 Dhs
Château Roslane blanc, Côteaux de l'atlas, subtil et fruité	...	560 Dhs
Larroque blanc, floral et épicé	...	230 Dhs
Epicuria blanc, Chardonnay, floral et suave	...	450 Dhs

Essaouira, Le Domaine du Val d'Argan

El Mogador blanc, «Clairette, Bourboulene, Uni ble, Roussane», gourmand et sec	...	280 Dhs
El Mogador rosé «Muscat, Clairette, Bourboulene», sec et vif	...	280 Dhs
El Mogador gris «Muscat, Clairette, Bourboulene», vif et suave	170 Dhs	280 Dhs
Le Val d'argan blanc, «Roussane, viognier» rond et racé	...	450 Dhs
La Gazelle blanc, fruité et sec	...	240 Dhs

Ben Slimane, Domaine des Ouleb Thaleb

Cuvée du Président rosé, sec et vif	90 Dhs	180 Dhs
Médaille rosé, «Syrah, fruité et gourmand	150 Dhs	280 Dhs
S de Siroua rosé, «Merlot», vif et fruité	...	290 Dhs
Ait Soual gris, «Grenade, cinsault», minéral et floral	...	330 Dhs
Sémillant blanc, sec et minéral	75 Dhs	150 Dhs
S de Siroua blanc, «Chardonnay, sec et floral	170 Dhs	290 Dhs
Médaille blanc, «Sauvignon», fruité et sec	170 Dhs	290 Dhs
CB initiales, «Viognier», vif et fruité	...	450 Dhs
CB Signature, "Chenin"	...	380 Dhs

Rabat Zaër, La Ferme Rouge

Rosé collection, «Cinsault, grenache, syrah», frais et vif	...	290 Dhs
Le gris, «Cinsault», aromatique et vif	170 Dhs	290 Dhs
Terre blanches, «Sauvignon viognier, chardonnay», sec et aromatique	...	290 Dhs
Odyssée, élevé en fût, «Chardonnay, viognier, sauvignon», rond et toasté	...	520 Dhs
Terres sauvages blanc, rosé, fruité et sec	...	380 Dhs

Berkane

Clos Hermitage blanc, Domaine des trois cavaliers, Viognier, vif et fruité	...	310 Dhs
Clos Hermitage gris, D. des trois cavaliers, Mourvèdre, Rolle, Muscat, fruité et rond	...	310 Dhs

Vins rouges du Maroc

Meknès

	Demi	Bouteille
Volubilia «Cabernet sauvignon, Tempranillo, Syrah», tendre et gourmand	170 Dhs	310 dhs
Château Roslane, Côteaux de l'Atlas, racé et charnu	...	610 Dhs
Comtesse de la Courtablaise, épicé et Charnu	...	340 Dhs
Larroque «cabernet sauvignon, merlot», chaleureux et épicé	...	260 dhs
Epicuria «Syrah», rond et fruité	...	450 Dhs

Essaouira, Le Domaine du Val d'Argan

Mogad'or «grenache, syrah, mourvèdre», gourmand et riche	...	290 Dhs
----------------------------------------------------------	-----	---------

Benslimane, Domaine de Ouleb Thaleb

Cuvé du Président «cabernet sauvignon», charnu	90 Dhs	170 Dhs
Médaille «cabernet sauvignon», gourmand et épicé	170 Dhs	290 Dhs
"S" de Sirouah, «syrah» épicé et fruité	170 Dhs	320 Dhs
Ait Souala «Arinarnoa, Tannat, Malbec» épicé et charnu	...	360 Dhs
CB Signature, «Marselan, petit Verdot, carmédère», riche et charnu	...	380 Dhs

Rabat Zaër, La Ferme Rouge

Terre rouges collection A.O.G. «tempranillo, syrah», fruité et épicé	...	290 Dhs
Terres sauvages, épicé	...	380 Dhs
Ithaque, AOC Les côtes de Rommani	...	520 Dhs

Berkane

Clos Hermitage, Domaine des trois cavaliers, Syrah, fruité et épicé	...	310 Dhs
---------------------------------------------------------------------	-----	---------



La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Vins blancs de France

Bourgogne

Chablis M de Ligny La Monade, frais et vif	430 Dhs
Chablis 1er cru les bauroys Domaine laroche, frais, intense et fin	850 Dhs
Pouilly-fuissé Jean-Jacques Vincent, frais, intense et fin	550 Dhs
Mâcon village Louis Jadot, frais et vif	450 Dhs

Vallée de la Loire

Sancerre «Les fondette» Maison sauvion, sec et élégant	555 Dhs
Attitude Pascal Jolivet, sec et aromatique	450 Dhs
Château L'hyvernière Muscadet Sevre et Maine sur Lie , sec et léger	290 Dhs

Sud Ouest et Languedoc-Roussillon

Les hauts de Janeil F. Lurton, vif équilibré	295 Dhs
Chardonnay Grande reserve Réserve de France Pays d'Oc, rond et sauve	320 Dhs
Tarani Comté Tolosan, Sauvignon, frais et équilibré	260 Dhs
Domaine de la Baume «Elisabeth» Viogner, vif et fruité	290 Dhs

Bordeaux

Légende de Rothchild Lafit Baron Rothchild collection, frais, expressif	420 Dhs
Château Ferrande Graves, frais, intense et fin	560 Dhs

Côte-du-rhône

Côte du Luberon «la vieille ferme» Domaine Perrin, riche et fruité	295 Dhs
Saint esprit Maison Delas, riche et aromatique	320 Dhs

Alsace

Riesling Arthur Metz, vif et fruité	330 Dhs
-------------------------------------	---------

Champagne

De Castellane Brut	130 Dhs	Flûte	780 Dhs	Bouteille
Taittinger Brut 75 cl			1000 Dhs	
Taittinger Brut Rosé 75 cl			1500 Dhs	
Taittinger Brut Blanc 37,5 cl			600 Dhs	
Mumm Cordon rouge brut 75 cl			1000 Dhs	
Perrier Jouët "Grand Brut"			1500 Dhs	

Vins rouges de France

Bourgogne / Beaujolais

Brouilly «Les jarrons» Thorin	390 Dhs
Brouilly Major Goerges Duboeuf, harmonieux et vif	430 Dhs
Brouilly Albert Bichot, souple, gourmand	Demi Bt 210 Dhs
Pinot noir "Le Renard" léger et gourmand	550 Dhs
Mercurey "La Domale" Élégant et racé	590 Dhs

Vallée de la Loire

Chinon Lambert «Tradmon Grave» charnu et fruité	390 Dhs
-------------------------------------------------	---------

Sud Ouest Languedoc-Roussillon

Démon noir Côteaux du Lot, Malbec, fruité et soyeux	280 Dhs
Domaine de la baume Syrah, rond, fruité et soyeux	290 Dhs

Bordeaux

Château de la Cour d'Argent Bordeaux, Léger et fruité	315 Dhs
Château Ducluzeau Lustrac-Medoc (Mme Borie), soyeu et fin	780 Dhs
Saint Emilion Réserve des Remparts, léger et boisé	490 Dhs
Château Ferrande Graves, racé et charnu	580 Dhs
Lalande Borie Saint-Julien (Propr. De Ducru Beaucaillou) racé et charnu	850 Dhs
Château d'Arcins Haut de Médoc, charnu et généreux	490 Dhs
Château De Lamarque Haut-Médoc, savoureux, doux et généreux	715 Dhs
Château Peymouton, Saint Emilion Grand Cru Saint Emilion, équilibré et élégant	790 Dhs
Moulin de Duhart, Domaine Barons de Rothschild "Lafite" Pauillac, soyeux et élégant	950 Dhs
Château Gros Caillou, Saint Emilion Grand Cru Saint Emilion, équilibré et élégant	450 Dhs

Sud Ouest Languedoc-Roussillon

Côtes du Rhône E.guigal, chaleureux et expressif	350 Dhs
Croze-Hermitage Domaine Ogier, aromatique et soyeux	550 Dhs



La référence en cuisine de la mer depuis 1986

Vins du domaine Arnoux & Fils

	Bouteille
Vieux clocher Blanc <i>Vacqueyras, Grenache, Syrah, Mourvèdre Dense et profond</i>	490 Dhs
Genus, Rouge <i>Côtes du Rhône villages Bio, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Ample et soyeux</i>	290 Dhs
Seigneur de Lauris vieilles vignes rouge <i>Côtes du Rhone, Grenache, Syrah, ample fruité et généreux</i>	290 Dhs
Vieux clocher rouge <i>Beaumes-de-Venise, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Fruité et épicé</i>	390 Dhs

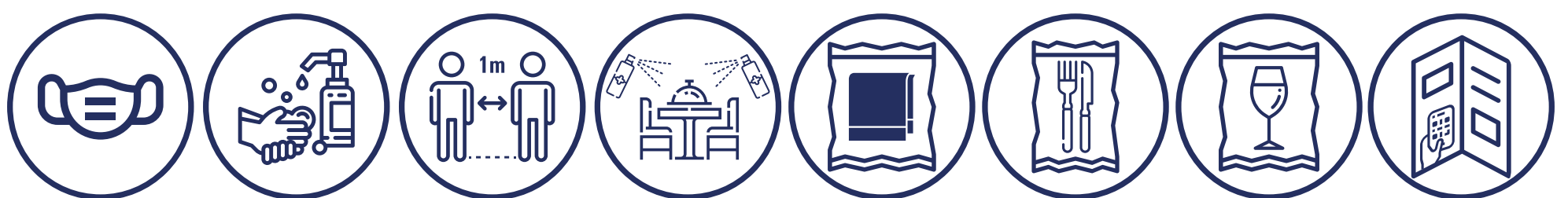
Fines Bouteilles

	Bouteille
Rhône, côte rôtie « Manidière » Yves cuilleron, Rouge <i>Riche et subtil</i>	1400 Dhs
Bourgogne, Nuit-Saint-Georges Domaine de Perdrix, Rouge <i>Soyeux et fruité</i>	1480 Dhs
Bourgogne, Meursault "La Sellerie", Blanc <i>Intense et expressif</i>	890 Dhs
Rhône, Saint-Joseph "Deschants" Chapoutier, Blanc <i>Fruité et frais</i>	870 Dhs
Bourgogne, Chassagne-Montrachet 1er Cru, Jodot, Blanc <i>Elegant et subtil</i>	1360 Dhs

Vins du Monde

	Bouteille
Santa Cristina, Pinot Grigio, Blanc. Italie <i>Fruité et vif</i>	390 Dhs
Legaris Roble, Ribera del Duero, Rouge. Espagne <i>Gourmand et équilibré</i>	310 Dhs

Les mesures sanitaires au Restaurant du Port



Tous unis contre le virus

La référence en cuisine de la mer depuis 1986