



MAISON M
RESTAURANT - BRASSERIE





CARTE DES BOISSONS
BEVERAGE MENU

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

NESPRESSO	55
ESPRESSO	50
DOUBLE NESPRESSO	70
CAFÉ AMERICAIN AMERICAN COFFEE	55
FRAPPUCCINO Vanille/ vanilla, Moka, Chocolat/ chocolate, Caramel	60
CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE	55
NOUSS NOUSS LATTE MACCHIATO	55
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	55
THÉ À LA MENTHE MINT TEA	60
SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS WRIGHT TEA SELECTION OF TEAS AND HERBAL TEAS WRIGHT TEA	60
CAFÉ GLACÉ ICED COFFEE	50
THÉ FROID À LA PÊCHE PEACH ICED TEA	60



JUS JUICES

JUS D'ORANGE PRESSÉ ORANGE JUICE, Freshly Squeezed	60
JUS DE FRUITS DE SAISON SEASONAL FRUIT JUICE	65

EAUX MINÉRALES & SODAS

MINERAL WATERS & SODAS

SODA	50
SIDI ALI 50 CL	50
SIDI ALI 75 CL	70
OULMÈS 25 CL	50
OULMÈS 75 CL	70
SAN PELLEGRINO 25 CL	50
SAN PELLEGRINO 75 CL	70
PERRIER 33 CL	60
REDBULL	70



MOCKTAILS

MOJITO , <i>Strawberry, Passion Fruit, Coconut, Blue, Mango</i> Feuilles de menthe, citron, cassonade, soda <i>Mint leaves, lemon, brown sugar, soda</i>	90
GREEN MARGARITA Pomme verte, kiwi, jus d'ananas <i>Green apple, kiwi, pineapple juice</i>	90
GREEN WALL Concombre, mojito mix, jus d'ananas <i>Cucumber, mojito mix, pineapple juice</i>	90
HAWAÏËN Fruit de la passion, mangue, jus d'ananas, jus de citron <i>Passion fruit, mango, pineapple juice, lemon juice</i>	90
MONKEY Mousse de cacahuète, crème de noix de coco, banane <i>Peanut mousse, coconut cream, banana</i>	90
ISLAND PAI Crème de noix de coco, banane, lait écrémé <i>Coconut cream, banana, skimmed milk</i>	90



DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE PÂTISSERIES DU JOUR FAITES MAISON
ENJOY OUR HOMEMADE DAILY PASTRIES

75

**Nos tarifs s'entendent en Dirham Marocain
Above rates are in Moroccan Dirham.*

CARTE DES METS
FOOD MENU

POUR COMMENCER TO START

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN Copeaux de vieux Parmesan et croûtons croustillants. Aged parmesan shavings and crispy croutons.	130
SALADE DE CHÈVRE CHAUD WARM GOAT CHEESE SALAD Fromage de chèvre fondant croquant, jeunes pousses, noix, vinaigrette au miel. Crispy melted goat cheese, baby greens, walnuts, honey dressing.	140
HUÎTRES FRAÎCHES DE OUALIDIA SELON ARRIVAGE FRESH OUALIDIA OYSTERS Sauce mignonnette, vinaigre et échalotes Mignonette sauce, vinegar and shallots	120 - 6 pièces 220 - 12 pièces
BURRATA DI BUFALA BUFFALO BURRATA Servié avec des tomates cerise marinées, pesto de basilic frais, et une réduction de Balsamico di Modena. Served with marinated cherry tomatoes, fresh basil pesto, and a Modena balsamic reduction.	160
MARINADE DE FRUITS DE MER MARINATED SEAFOOD Citron Vert et herbes de Provinces. Lime and Provence herbs.	140
CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE ITALIAN-STYLE BEEF CARPACCIO Huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan. Olive oil, arugula, and parmesan shavings.	140
CARPACCIO DE DAURADE SEA BREAM CARPACCIO Daurade royale, tranchée minute, accompagnée d'un coulis de fruits de la passion et relevée d'une pointe de piment d'Espelette. Freshly sliced royal sea bream with a passion fruit coulis and a hint of Espelette pepper.	160



PÂTES & RISOTTO PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI BOLOGNAISE BOLOGNESE SPAGHETTI Spaghetti al dente, sauce bolognaise maison à base de bœuf, tomates et herbes aromatiques, servis avec du parmesan râpé. Al dente spaghetti with homemade Bolognese sauce made with beef, tomatoes, and aromatic herbs, served with grated parmesan.	160
--	-----

**Nos tarifs s'entendent en Dirham Marocain
Above rates are in Moroccan Dirham.*

SPAGHETTI NOIRES AUX FRUITS DE MER 180

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

Spaghetti à l'encre de seiche, accompagnés de crevettes, calamars et moules, sautés dans une sauce à l'ail, tomates.

Squid ink spaghetti with shrimp, calamari, and mussels, sautéed in a garlic, tomato, and white wine sauce.

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE ET AUX CHAMPIGNONS 190

CREAMY TRUFFLE AND MUSHROOM RISOTTO

Risotto aux champignons sautés, parfumé à la truffe et au parmesan affiné.

Risotto with sautéed mushrooms, flavored with truffle and aged parmesan.

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE AUX CALAMARS ET GAMBAS GRILLÉS 210

SQUID INK RISOTTO WITH CALAMARI AND GRILLED PRAWNS

Relevé d'ail et d'herbes fraîches, servi avec des calamars tendres et des gambas grillées.

Enhanced with garlic and fresh herbs, served with grilled calamari and prawns.

LINGUINES AUX PALOURDES ET MOULES À LA NAPOLITAINE 210

LINGUINE WITH CLAMS AND MUSSELS NEAPOLITAN STYLE

Accompagné d'une sauce tomate à l'ail et persil frais.

Served with a tomato, garlic, and fresh parsley sauce.

RAVIOLIS AUX FROMAGES 170

CHEESE RAVIOLI

Nappés d'une crème onctueuse au saumon fumé et aux épinards, relevée d'une touche de parmesan.

Coated in a creamy sauce with smoked salmon and spinach, finished with a touch of parmesan.



VIANDES MEATS

Nos Viandes sont maturées à 20 jours et grillées au charbon de bois

Choix de Sauce : Sauce Béarnaise, sauce Maison M, au poivre vert.

Our meats are aged for 20 days and grilled over charcoal.

Choice of sauce: Béarnaise sauce, Maison M sauce, green peppercorn sauce.

FILET DE BŒUF GRILLÉ

GRILLED BEEF FILLET

Servi avec une sauce au choix, accompagné de pommes Pont-neuf.

Served with a choice of sauce and Pont-Neuf potatoes.

280

Sauce à la truffe ou aux cèpes, accompagné de pommes Pont-neuf

Served with Truffle sauce or cèpes, and pont-Neuf potatoes.

310

TRIO BURGER

150

Trio de mini burgers avec un steak haché de bœuf fondant, fromage Cheddar affiné et sauce maison, accompagné de frites maison

Three mini burgers topped with cheddar cheese and homemade sauce, served with French fries

**Nos tarifs s'entendent en Dirham Marocain
Above rates are in Moroccan Dirham.*

FILET MIGNON DE BŒUF

BEEF TENDERLOIN

Servi avec une sauce au choix, accompagné de pommes frites maison. 290
Served with a choice of sauce and homemade fries.

Servi avec une sauce à la truffe ou aux cèpes, accompagné de pommes Pont-neuf. 320
Served with a truffle or porcini sauce, accompanied by Pont-Neuf potatoes

TOURNEDOS ROSSINI

Filet de bœuf grillé servi sur un toast croustillant, garni de foie gras poêlé, jus corsé au porto & truffe, gratin de macaroni. 320
Grilled beef fillet on crispy toast, topped with pan-seared foie gras, port and truffle reduction, served with macaroni gratin.

BELLE ENTRECÔTE GRILLÉE MATURÉE - 300G

AGED GRILLED RIBEYE STEAK - 300 G 260
Cuisson au choix, accompagnée de pommes frites maison et d'une sauce au choix.
Cooked to preference, served with homemade fries and a choice of sauce.

POÊLÉE DE FILET DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

PAN-SEARED BEEF FILLET WITH WILD MUSHROOMS 230
Accompagné d'une purée mousseline.
Served with silky mashed potatoes.

DEMI POULET RÔTI AU JUS A LA DIJONNAISE

HALF-ROASTED CHICKEN WITH DIJON JUS 185
Accompagné de frites maison.
Served with homemade fries.

CHÂTEAUBRIAND MAISON M, RÔTI AU ROMARIN

MAISON M CHÂTEAUBRIAND ROASTED WITH ROSEMARY 340
Accompagné de pommes grenailles au jus.
Served with baby potatoes in jus.

CÔTE DE BŒUF MATURÉE, GRILLÉE AU CHARBON DE BOIS - pour 2 pers

AGED CHARCOAL-GRILLED PRIME RIB - for 2 persons 520
Servie avec 4 accompagnements au choix et 4 sauces maison.
Served with 4 choices of sides and 4 house-made sauces.

*Nos viandes bovines proviennent de la région de béni Mellal
We source our beef from the Béni Mellal region

POISSONS

FISH

Selon Arrivage | Subject to Availability

*Merci de nous préciser vos éventuelles allergies
Kindly inform us of any allergies you may have

SOLE MEUNIÈRE AU BEURRE NOISETTE CITRONNÉ MEUNIÈRE SOLE WITH BROWN BUTTER AND LEMON	290
Servie avec une sauce au beurre noisette parfumée au citron et au persil, accompagnée d'un gratin dauphinois. Served with a brown butter sauce infused with lemon and parsley, accompanied by gratin dauphinois.	
BROCHETTES DE LOTTE AUX CHAMPIGNONS MONKFISH SKEWERS WITH MUSHROOMS	250
Servis avec un risotto crémeux au safran de Taliouine. Served with creamy saffron risotto from Taliouine.	
FILET DE SAINT - PIERRE À LA PLANCHA GRILLED JOHN DORY FILLET	225
Accompagné d'une écrasée de pommes de terre aux fines herbes. Served with mashed potatoes and fresh herbs.	
BAR DE LIGNE RÔTI ROASTED WILD SEA BASS	280
Servi avec une sauce vierge et riz pilaf. Served with a virgin sauce and pilaf rice.	
FILET DE DAURADE ROYALE, MARINIÈRE DE COQUILLAGES ROYAL SEA BREAM FILLET, SHELLFISH MARINADE	260
Tian de légumes à la provençale. Provençal-style vegetables.	
PAVÉ DE SAUMON SALMON STEAK	220
Rôti sur peau, asperges et fondue d'épinards gratinés. Roasted on the skin, served with asparagus and a gratinéed spinach fondue.	



NOS FORMULES SIGNATURES OUR SIGNATURE DISHES

Servies avec la sauce secrète Maison M, accompagné de frites maison
Served with Maison M's secret sauce and homemade fries.

SUPREME DE POULET CHICKEN SUPREME	180
Salade de jeunes pousses aux noix & Suprême de poulet grillé au charbon de bois, Baby leaf salad with walnuts & Charcoal-grilled chicken supreme.	
NEW YORK STEAK	220
Salade de jeunes pousses aux noix & New York steak mûré grillé au charbon de bois. Baby leaf salad with walnuts & Aged New York steak, charcoal-grilled.	
ENTRECOTE XL XL RIB-EYE STEAK	280
Salade de jeunes pousses aux noix & Belle entrecôte xl mûrée 300 g mûré grillé au charbon de bois, sauce et accompagnement au choix. Baby leaf salad with walnuts & Generous 300g aged XL rib-eye steak, charcoal-grilled, served with your choice of sauce and side.	

*Nos tarifs s'entendent en Dirham Marocain
Above rates are in Moroccan Dirham.

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES MASHED POTATOES WITH FINE HERBS	55
TIAN DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE PROVENÇAL VEGETABLE TIAN	55
FONDUE D'ÉPINARDS GRATINÉS BAKED SPINACH FONDUE	55
FRITES MAISON HOMEMADE FRIES	55
GRATIN DAUPHINOIS DAUPHINOISE POTATOES	55
LÉGUMES SAUTÉS SAUTÉED VEGETABLES	55
RIZ AU SAFRAN DE TALIOUINE SAFFRON RICE FROM TALIOUINE	55



FORMULE ENFANTS KIDS CORNER

140

Plat + Boisson
Deux boules de glaces offertes

SPAGHETTI BOLOGNAISE
BOLOGNESE SPAGHETTI

STEAK HACHE, PUREE DE POMMES DE TERRE
GROUND BEEF STEAK, FRENCH PUREE

TRIO MINI BURGER, FRITES MAISON
GRILLED BEEF FILLET, FRENCH FRIES

POULET CRISPY, POTATOES
CRISPY CHICKEN, FRIED POTATOES

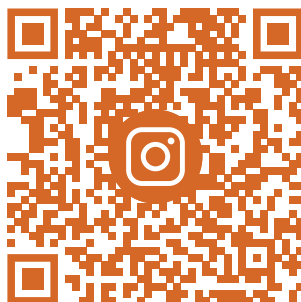
**Nos tarifs s'entendent en Dirham Marocain
Above rates are in Morrocan Dirham.*

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON À LA CROÛTE PARFAITEMENT CARAMÉLISÉE BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE WITH A PERFECTLY CAMELIZED CRUST	85
TARTE FINE AUX POMMES THIN APPLE TART Pommes fondantes caramélisées, servie tiède avec une boule de glace nougat. Caramelized tender apples, served warm with nougat ice cream.	90
FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE LAVA CAKE Cœur coulant, accompagné d'une boule de glace pistache. Molten center, served with pistachio ice cream.	95
FONDANT CHOCOLAT PISTACHE CHOCOLATE PISTASHIO LAVA CAKE Mariage parfait entre l'intensité du chocolat noir et la douceur d'une crème pistache onctueuse. A perfect balance of intense dark chocolate and smooth pistachio.	100
SABLÉ DE FRAISE AU CITRON STRAWBERRY LEMON SHORTBREAD Un Fin sablé avec un fond de crème au citron, émincé de fraise et boule de glace à la vanille. Delicate shortbread with a lemon cream base, sliced strawberries, & vanilla ice cream.	85
TIRAMISU MAISON CHOCO CAFÉ HOMEMADE CHOCO-COFFEE TIRAMISU Crème de mascarpone aux pépites de chocolat et biscuit parfumé au café. Mascarpone cream with chocolate chips and coffee-infused biscuit.	85
PAIN PERDU, CAMEL À LA FLEUR DE SEL, GLACE VANILLE FRENCH TOAST WITH SALTED CAMEL AND VANILLA ICE CREAM	85
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON DÉCOUPÉS SLICED SEASONAL FRUIT PLATE	80



FOLLOW-US



Maison M. Angle Boulevard Al Massira Al Khadra
et rue Ibnou Yaala Al Ifrani Casablanca 20250, Maroc
T: +212 (0) 522 042 121 | +212 (0) 602 377 705

