



EGIODOLA

[www.egiodola.ma](http://www.egiodola.ma)



# LA FORMULE

Un menu journalier proposé par le chef  
(servi uniquement le midi hors week-end et jours fériés).



## AU CHOIX

Entrée + Plat

**190**

Entrée + Plat + Dessert

**220**



# PLANCHES À PARTAGER

Composez votre planche avec un minimum de 4 choix



Assiette de Cecina et saucisson sec de bœuf  
avec figes séchées et noix 95

Frites de patates douces et mayonnaise au Gochujang 50

Nems de tofu et Shiitake, sauce Satay 70

Gambas marinées croustillantes, chili lime 85

Saganaki de Halloumi 75

Tartiflette EGIODOLA au reblochon fermier 80

Chouquettes de brie de Meaux aux truffes noires 80

Tête de moine, confiture de figes et crackers 90

Saumon mariné à l'aneth, yaourt grec fumé 105

Poulpe grillé à l'italienne, tomates, câpres et parmesan 100


Gaspacho Andalou et petits croutons 50

Houmous maison à la crème de sésame, poivrons rôtis 45

Caviar d'aubergines à la libanaise 45

Gyros d'épaule d'agneau confite, salade d'herbes et pita 120

Poulet (haut de cuisse) Karaage, Coleslaw de choux  
rouges au miso 85

 Assiette de Lomo Iberico et jambon Serrano  
avec figes séchées et noix 95

 Rillettes de lapin maison et pickles de légumes 80



## ENTRÉES

Les huitres de Oualidia ou Dakhla  
vinaigre à l'échalote, citron, pain et beurre d'algue Nori

6p 125 / 12p 220

La salade de crabe servie avec un gaspacho andalou

90

Le carpaccio de bœuf marbré à la truffe,  
copeaux de parmesan, roquette et crème de truffe

95

Le fromage de chèvre pané aux amandes,  
salade de roquette à l'Amlou et tomates confites

135

Le tartare de thon rouge à la mangue  
et croustillant de sésame

120



## PLATS

Les ravioles à la courge, bouillon mousseux à la truffe,  
burrata, noisettes et parmesan

160

Le fromage de chèvre pané aux amandes et salade  
de roquette à l'Amlou, tomates confites

240

Le poisson du jour en filet ou entier (selon arrivage)  
préparé à la façon du Chef

260

### AU FOUR À BRAISE

Servis avec accompagnements

Le suprême de volaille fermière farci au citron confit  
et gingembre 250g

190

La brochette de gigot d'agneau façon EGIODOLA  
marinée aux épices marocaines 250g

240

Le filet de bœuf du Limousin maturé  
au minimum 20 jours 250g

340

Le T-bone de bœuf du Limousin maturé  
au minimum 20 jours 750g

680

Le cheeseburger de viande maturée, fromage  
à raclette, Coleslaw et frites maison 180g

160

#### SAUCES AU CHOIX

Béarnaise  
Chimichurri  
Champignons  
Poivre noir et vert

#### LES À-CÔTÉS

Purée de pomme de terre 45  
Epinards à la crème d'ail 55  
Frites maison 40  
Risotto Venere 55



## DESSERTS

### À LA CARTE

Nos glaces et sorbets du moment servis  
avec un macaron

65

Le crémeux de fromage blanc avec fruits rouges  
à l'huile d'olive et meringue au citron vert

80

Le classique Baba au Rhum avec crème chantilly  
à la vanille Bourbon (avec ou sans alcool)

110

Royale chocolat et praliné au citron,  
biscuit fin chocolaté

90





## PLANCHES À PARTAGER

Composez votre planche avec un minimum de 3 choix



Verrine de crémeux vanille, fruits rouges et meringue

50

Financier et ganache à la pistache

50

Macarons au chocolat

45

Mousse au chocolat croustillant praliné

45

Boules de glace parfums au choix

45

Assiette de guimauves maison

40



# ANNIVERSAIRE

Sur Réservation



Gâteau d'anniversaire

Assortiment de nos desserts

Brochettes de fruits

Gelées de Limoncello

Guimauves

Fusées

**170** /p

Tous nos prix sont exprimés en TTC

[www.egiodola.ma](http://www.egiodola.ma)