



MILOS

Formules

Du lundi au mercredi nous proposons la formule Entrée / Plat ou Plat / Dessert à 450 dhs

Du jeudi au samedi nous proposons la formule Entrée/Plat/Dessert à 550 dhs

Entrées

Assortiment de mezze

Assortiment de hummus, Tzatzíki, Tarama, Tyrokafteri et Baba ghanoush

Chou-fleur rôti au Josper

Chou-fleur rôti dans la marinade du chef, sur un lit de tzatziki

Salade Grec

Un joyeux mélange du gout véritable des ingrédients, tomate, concombre, oignon, poudre d'olive Kalamata, huile d'olive extra vierge et fromage feta venu de Grèce

Carpaccio de poulpe

Fines tranches de poulpe agrémentent d'échalote, de câpre et d'une vinaigrette aux agrumes et au sésame

Tacos de Poulpe

Tranches de poulpe rôti dans un pain tacos croustillant avec de l'ananas rôti, du concombre, des jalapenos, des échalotes, de la coriandre, du houmous et une sauce yaourt épicée

Envoltini à la tomate séchée

Envoltini de fromage feta, de tomate séchée, et d'olive rouge avec une sauce au miel et à la pomme caramélisé pour agrémenter le tout

Calamars frits

Rondelles de calamar frit avec une crème d'aioli à l'encre de seiche

Burrata Rôtie

Burrata baignant dans une sauce tomate piquante, au piment rouge, a l'oignon mariné, au pignon grillé, et au persil et à la menthe

Salade de légumes grillés

Tomates, aubergines et d'autres saveurs rôties avec de la straciatella

PLATS

Spaghetti noir

Spaghetti de seiche noire aux fruits de mer, crème à l'ail et poudre de feta

Sovlaki

Brochette d'agneau sur un pain pita maison, tzatziki et salade grec

Kebab Grec

Sur un lit de baba ghanouch avec de la salade fraîcheur et de l'avocat grillé

Filet de Loup bar rôti

Loup bar au four à bois sur pomme de terre écrasé avec de la neige de fêta et un mille feuille d'aubergine

Filet de boeuf au Josper

Filet de boeuf au four à bois avec une crème de baba ghanoush fêta, une salade de chou rouge et une pomme au four

Pave de Saumon

Pavé de saumon mariné et grillé avec du tzatziki, une salade verte et des légumes sautés en accompagnement

Brochette d'Espadon

L'espadon au four à bois sur un pain pila maison et une salade Grecque

Poulpe Piquant

Poulpe croquant cuit à la braise, sauce chipotle, pomme au four, légumes grillés

DESSERTS

Baklava de milos

Morceau de baklava accompagné de glace à la vanille, de mousse de pistache, et d'une purée de pistaches et de caramel

Riz au lait d'Athènes

Riz au lait caramélisé au sucre de canne accompagné de fruits rouges, de pignons caramélisés ainsi que d'une glace à la noix de coco

Le cheesecake

Cheesecake du chef sur un sablé croustillant avec un coulis de caramel et des éclats de pistache

MILOS, Créez un site Web ou un blog gratuitement sur WordPress.com.



MILOS

Menu Boissons

Cocktails

120 DHS

- **Mojito**, Rhum, menthe, citron, eau gazeuse
- **Mojito Fruits Rouge**, Rhum, purée de fraise, menthe, citron, eau gazeuse
- **Porn Star**, Vodka, sirop de vanille, fruit de la passion, jus de citron, shot de champagne
- **Pina Colada**, Rhum, lait de coco, jus d'ananas
- **Cosmo Politane**, Vodka, cranberry, triple sec, jus de citron
- **Margarita**, Tequila, triple sec, jus de citron
- **Moscou Mule**, Vodka, jus de citron, gingembre, ginger beer
- **Expresso Martini**, Vodka, expresso, liqueur de café, sirop de canne
- **Gin Basil Smash**, Gin, jus de citron, sirop de canne, basilic
- **Spritz Aperol**, Aperol, prosecco, eau gazeuse
- **Whisky Sour**, Whisky, jus de citron, sirop de canne, blanc d'oeuf
- **Daiquiri à la fraise**, Rhum, triple sec, purée de fraise, jus de citron
- **Mangue Tequila Spicy**, Tequila, mangue, jus d'ananas
- **Corona Sunrise**, Tequila, Corona, sirop de grenadine (*Prix: 100 dhs*)
- **Long Island**, Tequila, Gin, Vodka, pomme, Jus de citron, coca (*Prix: 150 dhs*)

Vins du Maroc

Les rouges

- Verre de Vin
 - 90,00 DH
- Volubilia
 - 350,00 DH
- Médaillon
 - 380,00 DH
- S de Siroua
 - 380,00 DH
- CB Signature
 - 450,00 DH
- Eclipse
 - 470,00 DH
- Coteaux de l'Atlas
 - 650,00 DH

Les blancs

- Verre de Vin
 - 90,00 DH
- Volubilia
 - 350,00 DH
- Médaillon
 - 380,00 DH
- S de Siroua
 - 420,00 DH
- CB Signature
 - 450,00 DH
- Eclipse

- 470,00 DH
- Coteaux de l'Atlas
 - 650,00 DH

Les rosés

- Verre de Vin
 - 90,00 DH
- Volubilia
 - 350,00 DH
- Médaillon
 - 380,00 DH
- Eclipse
 - 470,00 DH

Les gris

- Verre de Vin
 - 90,00 DH
- Volubilia
 - 350,00 DH
- Médaillon
 - 380,00 DH

Vins de France

Les rouges

- Verre de Vin
 - 90,00 DH

- Baron des fontenilles
 - 400,00 DH
- Guigal – Côtes-du-rhône
 - 450,00 DH
- Georges Duboeuf – Brouilly
 - 510,00 DH
- Tertre du moulin – St Emilion Gd cru
 - 650,00 DH
- Chateau Lafitte – Côtes de bordeaux
 - 650,00 DH
- Petite Ruche – Crozes-hermitage
 - 690,00 DH
- Reserve Mouton cadet – St Emilion
 - 690,00 DH
- Château Lalande-Borie – Saint Julien
 - 940,00 DH

Les blancs

- Verre de Vin
 - 90,00 DH
- Baron des fontenilles
 - 400,00 DH
- Domaine du tariquet – C. Gascogne
 - 380,00 DH
- Domaine Jerry – Chardonnay
 - 400,00 DH
- Sancerre les caillottes R – Vallée Loire
 - 690,00 DH

- Maison Philippe Bouchard – Chablis
 - 690,00 DH
- Marie Antoinette – Pouilly fuissé
 - 900,00 DH
- Fourchaume G. Tremblay – Chablis 1er cru
 - 980,00 DH

Les rosés

- Verre de Vin
 - 90,00 DH
- M de minuty – côtes de provence
 - 420,00 DH

Vins du Monde

Les rouges

- Chateau Yaldara – Cabernet Sauvignon – Australie
 - 390,00 DH
- Marques de Caceres – Espagne
 - 390,00 DH
- Pure Malbec Trapiche – Argentine
 - 560,00 DH

Les blancs

- Marques de Caceres – Espagne
 - 390,00 DH
- Frontera Chardonnay –Chili

- 390,00 DH
- Chateau Yaldara – Cabernet Sauvignon – Australie
 - 450,00 DH
- Casillero Del Diablo Sauvignon– Chili
 - 480,00 DH

Les rosés

- Mateus Sogrape – Portugal Bardolino
 - 390,00 DH

Champagnes

- Laurent Perrier Brut
 - 1 700,00 DH
- Laurent Perrier Rosé
 - 2 300,00 DH
- Ruinart Blanc de Blancs
 - 3 000,00 DH
- Magnum Laurent Perrier Brut
 - 3 500,00 DH

Bières

- Heineken 70,00 DH
- Casablanca
- Corona 70,00 DH
- Coronita
- San Miguel 80,00 DH

- S. Miguel Fresca 50,00 DH
- Leffe Blonde
- Hoegaarden 80,00 DH
- Budweiser
- Smirnoff Ice 80,00 DH
- 80,00 DH
- 80,00 DH
- 80,00 DH
- 80,00 DH
- 80,00 DH

Spiritueux

Vodkas

- Tito's
 - 100,00 DH
 - 1300,00 DH
- Grey Goose
 - 140,00 DH
 - 1700,00 DH
- Belvédère
 - 140,00 DH
 - 1700,00 DH
- Beluga Noble
 - 120,00 DH
 - 1500,00 DH

Whiskies

- Black Label
 - 120,00 DH
 - 1500,00 DH
- Red Label
 - 100,00 DH
 - 1400,00 DH
- Jack Daniel's
 - 110,00 DH
 - 1500,00 DH
- Jack Daniel's HONEY
 - 110,00 DH
 - 1500,00 DH
- Glenfiddich 12 ans
 - 120,00 DH
 - 1500,00 DH
- Monkey Shoulder
 - 110,00 DH
 - 1500,00 DH
- Double Black
 - 130,00 DH
 - 1700,00 DH
- Blue Label
 - 400,00 DH
 - 7000,00 DH

Gins

- Tanqueray

- 110,00 DH
- 1500,00 DH
- Tanqueray Sevilla
 - 110,00 DH
 - 1500,00 DH
- Bombay Sapphire
 - 120,00 DH
 - 1500,00 DH
- Hendrick's
 - 130,00 DH
 - 1500,00 DH
- Gin Mare
 - 140,00 DH
 - 1600,00 DH

Rhums

- Bacardi Carte Blanca
 - 130,00 DH
 - 1500,00 DH
- Bacardi Carte Oro
 - 130,00 DH
 - 1500,00 DH
- Zacapa Cent 23
 - 230,00 DH
 - 2800,00 DH
- Zacapa XO
 - 450,00 DH
 - 5500,00 DH

Tequilas

- Camino Real
 - 90,00 DH
- Jose Cuervo Gold
 - 110,00 DH
- Patron Silver
 - 130,00 DH
 - 1600,00 DH
- Patron Reposado
 - 130,00 DH
 - 1700,00 DH
- Don Julio 1942
 - 12000,00 DH

Apéritifs / Digestifs

Tous les Digestifs sont à 80 dhs

- Berger Jaune
- Jagermeister
- Limoncello
- Sambuca
- Amaretto
- Bailey's
- Get27
- Martini Rosso, Bianco, Rosato

Shots

Les shots sont à 100 dhs

- Chartreuse Verte
- B-52
- Melon Ball
- Bon Voyage

Cognacs

- Cognac Hennessy VSOP
 - 120,00 DH
 - 2300,00 DH
- Cognac Hennessy ABK 6 VS
 - 120,00 DH
 - 1500,00 DH
- Cognac Hennessy XO
 - 320,00 DH
 - 6000,00 DH

Softs

- Coca-Cola
 - 60,00 DH
- Coca-Cola Zero
 - 60,00 DH
- Sprite
 - 60,00 DH
- Schweppes Citron
 - 60,00 DH
- Schweppes Tonic