



L'HISTOIRE D'UNE PASSION



M. KAREL, UN HOMME PASSIONNÉMENT ÉPRIS DE LA TERRE, DÉCIDE DE LA TRAITER AVEC BEAUCOUP D'AFFECTION ET D'ÉGARD. IL LUI OFFRE LES MEILLEURES SEMENCES ET LUI PRODIGUE SES SOINS LES PLUS AFFECTUEUX. SI BIEN QU'EN RETOUR CELLE-CI LUI DONNE LE MEILLEUR D'ELLE-MÊME : DES FRUITS ET LÉGUMES SAINS ET GOÛTEUX, PRODUITS PAR DES HOMMES DÉVOUÉS À LA TERRE ET À L'IDÉAL DU MEILLEUR. EN GUISE DE GRATITUDE, M. KAREL OUVRE UN RESTAURANT OÙ SES PRODUITS ARRIVENT ENTRE LES MAINS D'UN GRAND CHEF ET SON ÉQUIPE POUR QUI LA CUISINE EST UNE PASSION, POUR LES OFFRIR EN PARTAGE À SES CONVIVES DONT LA SATISFACTION EST SA MEILLEURE RÉCOMPENSE !



THE STORY OF A PASSION



MR KAREL, A MAN PASSIONATELY IN LOVE WITH THE LAND, DECIDED TO TREAT IT WITH GREAT AFFECTION AND RESPECT. HE OFFERS IT THE BEST SEEDS AND THE MOST LOVING CARE. SO IN RETURN IT GIVES THE BEST OF ITSELF: HEALTHY AND TASTY FRUIT AND VEGETABLES GROWN BY MEN DEDICATED TO THE LAND AND THE IDEAL OF THE BEST.

IN GRATITUDE, KAREL OPENED A RESTAURANT WHERE THE PRODUCTS REACH THE HANDS OF A GRAND CHEF AND HIS TEAM FOR WHOM COOKING IS A PASSION. HIS MAGIC TOUCH ADDED, DELICIOUS AND HEALTHY DISHES ARE SHARED WITH HIS GUESTS WHOSE SATISFACTION IS THE BEST REWARD!

PP
PURE
PASSION
RESTAURANT

LES SOUPES / SOUPS

MINISTRONE DE LÉGUMES
Minestrone vegetable soup

SOUPE DE POISSONS
Fish soup

LES ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

CIGARES AU POULET, SAUCE AIGRE DOUCE
Chicken cigars, sauce aigre douce (sweet and sour sauce)

NEMS AUX CREVETTES
Shrimp spring rolls

CROQUETTES DE CRABE ET GAMBAS
Crab and gamba's croquettes

POULPE ET POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL ET PIMENT D'ESPELETTE
Octopus and potatoes sauteed with garlic and espelette pepper

CROUSTILLANT DE GAMBAS, SAUCE PEANUT MAYONNAISE
Crispy fried prawns, peanut mayo sauce

CALAMARS GRILLÉS OU FRITS, SAUCE TARTARE
Grilled calamari or fried with tartare sauce

TAJINE DE FRUITS DE MER SAUTÉS À L'AIL
Sauteed seafood with garlic

TAJINE DE CREVETTES PIL PIL
Shrimps pil pil tagine

PALOURDES À LA PROVENÇALE AU VIN BLANC
Clams provençal with white wine

TATAKI DE THON ROUGE, SÉSAME, WASABIMAYONNAISE ET SOJA
Red tuna tataki with sesame, wasabimayonnaise and soya

DHS

90

120

120

130

130

140

140

150

150

150

150

170

DESSERT

DHS

SORBET OU GLACE MAISON
Ice cream or sorbet house made

GLACE LIGHT (SANS SUCRE BLANC)
Sugar-free ice cream

SALADE DE FRUITS
Fruits salade

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGE
panna cotta with red fruit sauce

PROFITEROLES AU CHOCOLAT ET AMANDE
Profiterole with chocolate and almonds

CRÈME BRULÉE AUX DATTES ET SAFRAN, GLACE À L'HUILE D'ARGAN
Creme brulées (dates and saffron) Argan ice cream

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES ET À LA NOIX DE COCO
Red fruit and coconut cheesecake

ENTREMET CITRON-MENTHE ET GLACE AUX AGRUMES
Lemon mint pudding with citrus ice cream

TIRAMISU
Tiramisu

TARTE CHAUDE AUX POMMES À LA VANILLE
Apple pie with vanilla ice cream

FONDANT AU CHOCOLAT
Chocolate lava cake

DESSERT À LA PURE PASSION
Pure Passion dessert

60

60

60

80

90

90

90

90

100

100

110

130

LES CRUSTACÉS PRIX SELON LE POIDS **DHS**
SHELLFISH PRICE ACCORDING TO THE WEIGHT

HOMARD GRILLÉ <i>Grilled lobster</i>	110 DHS / 100 GR
HOMARD SAUCE CRUSTACÉ <i>Lobster crustacean sauce</i>	120 DHS / 100 GR
LANGOUSTE POCHÉE OU GRILLÉE <i>Poached or grilled spiny lobster</i>	125 DHS / 100 GR

LES PATES **DHS**
PASTAS

SPAGHETTIS NAPOLITAINE <i>Neapolitan spaghetti</i>	90
LASAGNES OU SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE <i>Bolognese lasagne or spaghetti</i>	100
PENNE AU POULET (CRÈME ET CHAMPIGNONS) <i>Penne with chicken (cream and mushrooms)</i>	130
NOUILLES AUX GAMBAS, FAÇON SINGAPOUR (Nouilles de riz, légumes, soja, sauce huître et poudre de curry) <i>Singapore noodles with prawns (Rice noodles, vegetables, soy, oyster sauce and curry powder)</i>	160
TAGLIATELLE AU DEUX SAUMON (FUMÉ ET FRAIS) <i>Tagliatelle with two salmon (smoked and fresh)</i>	160
SPAGHETTIS AUX FRUIT DE MER <i>Spaghetti with seafood</i>	160
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET AUX LÉGUMES <i>Risotto with mushrooms and vegetables</i>	160
RISOTTO AUX FRUITS DE MER <i>Seafood risotto</i>	180

LES ENTRÉES FROIDES **DHS**
COLD STARTERS

SALADE DE QUINOA (<i>Legumes croquants, Fromage feta, huile d'olive au citron et vinaigrette d'argan</i>) <i>Quinoa salad with crunchy vegetables (Feta cheese, olive oil, limon and vinaigrette with argan)</i>	90
SALADE DE POULET THAÏ (<i>Poulet grillé, chou mixte, coriandre, vinaigrette à l'huile de sésame</i>) <i>Thai chicken salad (grilled chicken, mixed cabbage, coriander, sesame oil vinaigrette)</i>	120
SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>salade with warm goat cheese</i>	120
SALADE EXOTIQUE AUX CREVETTES, AVOCAT, MANGUE ET ANANAS <i>Exotic salad with shrimps, avocado, mango and pineapple</i>	130
SALADE CÉSAR AU POULET <i>Cesar salad with chicken</i>	130
CARPACCIO DE BŒUF AU PARMESAN <i>Beef carpaccio with parmesan</i>	130
BURATA CRÉMEUSE EN SALADE ITALIENNE <i>Burrata in italian salad</i>	140
COCKTAIL DE CREVETTES SUR SALADE D'AVOCAT ET LÉGUMES CROQUANTS <i>Shrimp cocktail on crunchy vegetable salad and avocado</i>	140
SALADE DE LA MER <i>Seafood salad</i>	150
MARINADE DE TROIS POISSONS (SAUMON, THON ROUGE ,BAR) <i>Marinade of three fishes (salmon , tuna , sea bass)</i>	150
TOASTS AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME À L'ANETH <i>Toasts with smoked salmon and dill cream</i>	150
TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE (<i>Saumon mariné, purée d'avocat, yuzu garlic sauce</i>) <i>Asian-style salmon tartar (Marinated salmon, avocado puree, yuzu garlic sauce)</i>	150
SIX HUÎTRES NATURES <i>Six Natural Oysters</i>	160
MILLE-FEUILLES DE CRABE AU SAUMON FUMÉ <i>Crab and smoked salmon stack</i>	160
SALADE PURE PASSION <i>Pure Passion salad</i>	180

LES VIANDES MEATS

	DHS
EMINCÉ DE POULET À LA SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS <i>Chicken with creamy mushroom sauce</i>	140
EMINCÉ DE BŒUF À LA CRÈME AUX CHAMPIGNONS <i>Thin slices of beef with creme and mushrooms</i>	160
POULET JIDORI (<i>Cuisses de poulet grillées, pommes de terres sautées , sauce angry</i>) <i>Jidori chicken (grilled chicken thighs, sautéed potatoes, angry sauce)</i>	170
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM ET MIEL <i>Lamb shank confit with thyme and honey</i>	200
TOURNEDOS SAUTÉ OU GRILLÉ <i>Pan fried or grilled tournedos</i>	210
ENTRECOTE DE BOEUF À L'ÉMULSION DE MOUTARDE JAUNE <i>Rib steak with yellow mustard emulsion</i>	220
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU THYM ET ROMARIN <i>Grilled beef rib with thyme and rosemary</i>	230
ROTI DE FILET DE BŒUF AU JUS DE CUISSON ET CRÈME DE TRUFFE <i>Roast beef fillet with truffe cream</i>	240
TIGRE QUI PLEURE (<i>Filet de bœuf grillé en marinade, piments forts, pommes sautées et légumes</i>) <i>Asian beef fillet Tiger qui pleure style (Grilled beef fillet with marinade, hot peppers, sautéed potatoes and vegetables)</i>	240
SURF AND TURF (FILET DE BOEUF ET GAMBA), SAUCE MIEL-ORANGE ET OIGNONS CARAMÉLISÉS <i>Surf and turf (filet steak and prawn) honey-orange sauce and caramelized onions</i>	240
T-BONE DE BŒUF GRILLÉ <i>Grilled T-bone steak</i>	260
CHATEAUBRIAND A LA PURE PASSION (POUR 2 PERSONNES) <i>Châteaubriand Pure Passion style (for 2 personnes)</i>	440

NOS SAUCES / OUR SAUCES

SAUCE AU POIVRE VERT <i>Green pepper sauce</i>	SAUCE BORDELAISE (VIN ROUGE) <i>Bordelaise sauce (red wine)</i>	SAUCE ROQUEFORT <i>Roquefort cheese sauce</i>
SAUCE À L'AIL <i>Garlic sauce</i>	SAUCE AUX CHAMPIGNONS <i>Mushroom sauce</i>	SAUCE BÉARNAISE <i>Bearnaise sauce</i>

LES POISSONS FISH

	DHS	
FILET DE ST PIERRE SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS ET CREVETTES <i>Pan fried john dory with mushrooms and shrimps</i>	180	
ESPADON GRILLÉ (SAUCE TIÈDE AUX TOMATES CERISES ET CÂPRES) <i>Grilled swordfish (warm cherry tomato and caper sauce)</i>	180	
FILET DE DORADE À LA GRENOBLOISE (CÂPRES, BEURRE, CITRON ET CROUTONS) <i>Sea bream fillet grenoble-style (capers, butter, lemon and croutons)</i>	180	
FILET DE SOLE À LA DIEPPOISE (CRÈME, CREVETTES ET MOULES) <i>Fillet of sole dieppoise style (cream, shrimps and mussels)</i>	180	
ROULÉS DE SOLE AU SAUMON, SAUCE ROSÉE <i>Sole rolls with salmon, creamy rosé sauce</i>	190	
TAJINE DE LOTTE AUX SAVEURS DU SUD (CONCASSÉ DE TOMATE, POIVRON, OLIVES ET CITRON) <i>Monkfish tagine with southern flavors (tomato,pepper,olives and lemon)</i>	210	
BROCHETTES DE POISSONS GRILLÉS (LOTTE ET GAMBAS) <i>Skewers of grilled fish (monkfish and prawn)</i>	220	
BAR DE MER GRILLÉ OU EN CROÛTE DE SEL. <i>Grilled sea bass or sea bass in salt crust</i>	220	
MÉDAILLONS DE LOTTE AUX CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL <i>Monkfish medallion with mushrooms sautéed in garlic</i>	230	
SAUMON TERIYAKI (<i>Pavé de saumon mariné et grillé à la sauce teriyaki</i>) <i>Teriyaki salmon (Marinated and grilled salmon with teriyaki sauce)</i>	240	
LA BELLE SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE <i>Sole meniere or grilled</i>	250	
GAMBAS À LA SAUCE CRUSTACÉE, RIZ NASI GORENG <i>King prawns with crustacean sauce, nasi goreng rice</i>	250	
NOIX DE ST JACQUES ET GAMBAS POÊLÉES, CRÈME DE TRUFFE ET RIZOTTO AUX LÉGUMES <i>Pan fried Scallops and prawns , truffel creme and vegetable risotto</i>	260	
FILET DE TURBO GRILLÉ, SAUCE CRÉMEUSE AUX CREVETTES ROSES <i>Grilled turbot fillet, creamy shrimp sauce</i>	270	
PLAT PURE PASSION <i>Pure Passion plate</i>	1 personne 240	2 personnes 460