

LA GRANDE CARTE



Une exploration géographique des saveurs à travers huit étals



Les Halles
Around the World

Casablanca a toujours su accueillir le monde. Il lui manquait un lieu qui le fasse avec la même grâce à table.

Le concept " Les Halles Around the World " est né de cette évidence. Ce que vous tenez entre les mains n'est pas une simple carte, c'est l'orchestration de huit étals distincts sous une seule et même exigence. De la flamme de notre grill à la précision de notre écailler, chaque spécialité que nous servons obéit à la règle stricte du goût juste — sans frontière et sans artifice.

Nous avons capturé l'effervescence des grands marchés internationaux pour vous la restituer avec l'élégance, le soin et la chaleur de l'hospitalité marocaine.



L'ÉTAL À PARTAGER

Grands formats et gourmandises, pour ouvrir le repas

Le Guacamole monté à table

(V) • (SG)

Avocat entier écrasé devant vous à la fourchette, salsa mexicaine au piment doux, servi avec sa sour cream et ses nachos de maïs artisanaux

75 MAD

Les Bouchées de Tokyo 🍣 (À garnir soi-même)

(Contient: Poisson, Sésame, Soja, Gluten)

Thon à l'huile, fine julienne croquante de carotte et de concombre, huile de sésame, sauce soja, sriracha, keuppie mayo et riz à sushi, servi avec ses feuilles de nori

85 MAD

L'Assortiment de Briouates Marocaines

(Contient: Gluten, Lait, Crustacés, Poisson)

La tradition croustillante
(Viande hachée, Poulet olives façon
M'qalli, Fruits de mer charmoula et
Jben au thym)

95 MAD



Les Brochettes Filet & Majhool (Façon Fondue)

(Contient: Lait)

Tendres morceaux de filet de bœuf snackés et dattes Majhool caramélisées, servis avec leur crème de fromages affinés

120 MAD

Gyozas au poulet

(Contient: Oeufs, Gluten)

Gyozas de poulet croustillants et dorés à la poêle, haricots verts croquants, sauce asiatique parfumée au sésame

85 MAD

Les Crevettes Dynamite 🍣

(Contient: Crustacés, Oeufs, Gluten)

Friture ultra-légère servie en coupe, généreusement enrobée de notre sauce cocktail dynamite signature, ciboulette fraîche

80 MAD



Le Carpaccio de bœuf

(Contient: Lait)

Fines tranches de bœuf cru, délicatement lustrées d'une huile d'olive, sublimes par une crème de parmesan et ses copeaux, roquette fraîche et câpres sauvages

110 MAD



LE MARAÎCHER

Salades repas, fraîcheur et produits du marché

Salade du marché

(Contient: Poisson)

Thon frais mi-cuit, haricots verts croquants, pommes grenailles, tomates cerises, consombre, œufs mollets, anchois marinés et oignon pickles maison

95 MAD

Salade César Revisitée

(Contient: Lait, Gluten)

Cœur de sucrine braisé, médaillons de ballotine de volaille farcie aux champignons et épinards, panés au panko, véritable sauce César onctueuse, tuile de parmesan et croûtons de pain

105 MAD



La Burrata des Halles

(V) • (SG) (Contient: Lait)

Burrata crémeuse, brunoise de tomate et d'échalotes, fruits rouges frais, pistaches torréfiées, vinaigrette framboise & Xérès, herbes fraîches

130 MAD

Salade de Chèvre Chaud

(V) • (SG) (Contient : Lait, Fruits à coque)

Tranche de fromages de chèvre rôtie, mesclun de salades, pommes fondantes au caramel beurre salé, mangues rôties, figues sèches et noix torréfiées

110 MAD



L'ÉCAILLER

Fraîcheur iodée, crus et arrivages de la côte



Le Carpaccio de Loup de Mer

• (SG) •

(Contient: Poisson, Gluten, Sésame, Fruits à coque)

Fines tranches de bar, vinaigrette vierge à l'Amlou vert, pistaches torréfiées, poudre d'olives noires, jus de citron et fleur de sel de l'Océan

120 MAD

Le Gravlax de Saumon

(Contient: Poisson, Lait)

Saumon gravlax en fines tranches fondantes, concombre en rubans, pickles d'oignons rouges, crème acidulée au yaourt grec et aneth et tranches de pain croustillant

135 MAD

Les Huîtres de Dakhla

• (SG) •

(Contient: Mollusques, Gluten, Lait)

Gratinées au gruyère ou servies avec vinaigre d'échalote

(En 6 ou 12 pièces)

130 MAD - 260 MAD

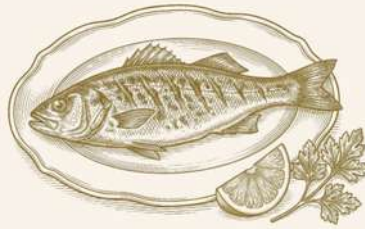
Le Lobster Roll

(Contient: Crustacés, Oeufs, Gluten)

Pain brioché toasté au beurre, chair de homard, sauce citronnée légère, ciboulette fraîche

190 MAD

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LA CRIÉE DU POISSONNIER

Arrivages directs et parfums de la côte. Notre poissonnier sélectionne chaque matin pour vous

La Pêche de nos côtes

• (SG) • (Contient: Poisson)

*Selon l'arrivage de nos ports.
Préparation au choix: En croûte de sel marin, au four ou grillé au feu de bois*

Loup de mer 295

Dorade 295

La Belle Sole Meunière

(Contient: Poisson, Lait, Gluten)

Pièce entière noble préparée dans les règles de l'art, dorée à la poêle au beurre noisette, câpres, segments de citron frais et persil plat

240 MAD

Le Turbot Rôti à partager (800 g - 1 kg)

(Contient: Poisson, Lait, Gluten)

Belle pièce entière de Turbot rôti, jus léger, légumes de saison

680 MAD

La Cassolette des Halles

(Contient: Poisson, Crustacés)

Selon l'arrivage du jour, une sélection de produits de la mer mijotés en cassolette, nappés d'une sauce bisque onctueuse et savoureuse

180 MAD



Gambas à la Plancha

(Contient: Crustacés, Gluten)

Belles pièces entières, juste saisies à la flamme. Beurre fondu aux épices douces et ail rôti, pommes de terres

140 MAD

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LE GRILL DU BOUCHER

Belles pièces, découpes franches et cuisson à la flamme. Nos viandes sont sélectionnées par notre artisan



Le Tomahawk de Bœuf à Partager (800 g - 1 kg)

• (SG) •

La pièce de spectacle. Bœuf mûré, saisi à la braise. Fleur de sel de l'Océan

580 MAD

Le Cœur de Filet de Bœuf (200 g)

• (SG) •

Médaille ultra-fondante, la découpe la plus noble et la plus maigre

210 MAD

Le Poulet Rôti au Bois d'Olivier

• (SG) •

Demi-poulet nourri aux herbes à la chair fondante et peau croustillante, rôti lentement au feu de bois servi avec sa réduction de jus de poulet

135 MAD

L'Entrecôte Mûrée du Boucher (300 g)

• (SG) •

La coupe favorite des connaisseurs. Mûrée par les soins de l'artisan

180 MAD

Le Burger des Halles

Pain brioché artisanal, steak haché de bœuf, oignon cru, cheddar, laitue, sauce burger signature

120 MAD

Le Magret de Canard Entier

• (SG) •

Peau quadrillée et croustillante, viande rosée, délicatement laquée à l'orange et miel de l'Atlas

190 MAD

LA TOUCHE DE L'ARTISAN

Le Supplément "Façon Rossini"

Une belle escalope de Foie Gras poêlée

95 MAD

L'Os à Moelle Rôti

L'incontournable du boucher rôti au four aux herbes et à la fleur de sel

95 MAD

LES SAUCES MAISON

Une sélection de sauces maison délicatement préparées par le chef pour sublimer vos pièces de viande préférées

La Sauce fromagère au bleu d'Auvergne

La sauce Béarnaise traditionnelle

La Chimichurri aux herbes du marché

La Sauce onctueuse au Poivre, pur jus de viande corsé



Accompagnements du Grill & de la Criée

45 MAD

Riz pilaf aux herbes
fraîches

Frites maison
croustillantes

Purée de pommes de
terre onctueuse

Purée de carottes
montée au beurre

Légumes du marché
selon arrivage

Poêlée de champignons
en persillade



• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LE TRAITEUR VOYAGEUR

Mijotés de patience, grandes cocottes et fusions du monde. Nos plats de voyage sont servis complets, avec leur garniture dédiée



Les Short Ribs de Bœuf Confits

(Contient: Gluten, Lait)

Travers de bœuf premium mijotés 12 heures, laqués à la sauce barbecue maison au rub texan fumé. Viande ultra-fondante servie avec son écrasé de pommes de terre au beurre noisette

290 MAD

Le Tajine d'Osso Bucco de Bœuf aux Dattes Majhool & Amandes

(Contient: Gluten, Fruits à coque)

Le morceau préféré des connaisseurs, confit lentement dans un jus sirupeux au subtil mélange d'épices de Fès, dattes Majhool du Maroc charnues et amandes émondées torréfiées. Accompagné de semoule fine au beurre frais

180 MAD



Le Véritable Butter Chicken

(Contient: Lait, Gluten)

Morceaux tendres de volaille, sauce onctueuse et veloutée à la tomate, beurre et authentique garam masala de Delhi. Servi avec son riz basmati parfumé et véritable pain naan chaud cuit au four Tandoor

140 MAD

La Grande Escalope Milanaise

(Contient: Gluten, Lait, Oeufs)

Pièce de poulet généreuse, panure dorée et croustillante, roquette poivrée et tomates cerises confites. Servie sur ses linguines au beurre

150 MAD

Le Risotto Pesto Gamberi

(Contient: Lait, Crustacés)

Risotto crémeux au pesto maison, délicatement parfumé au parmesan, accompagné de gambas juste saisies à l'huile d'olive

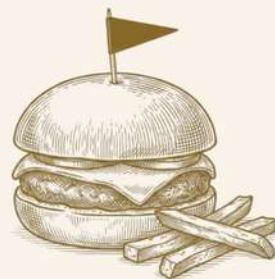
140 MAD

Pavé de saumon rôti sauce à l'orange

(Contient: Poisson)

Pavé de saumon rôti à la cuisson nacrée, sauce onctueuse à l'orange, servi avec des légumes

180 MAD



LE P'TIT MARCHÉ

Pour nos jeunes voyageurs gastronomes, un premier tour du monde à leur hauteur

Inclus: Un plat au choix + La coupe du P'tit Glacier

80 MAD

Le Mini Burger du Boucher

Pain brioché moelleux, steak de boeuf, cheddar fondant. Servi avec frites maison croustillantes

Les Chicken Fingers

Filets de poulet dorés minute, cœur tendre. Servis avec frites maison

Les Rigatoni de la Mamma

Pâtes italiennes, sauce tomate basilic ou sauce blanche

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LA VITRINE DU PÂTISSIER

Le savoir-faire de l'artisan, de la générosité des grands classiques à la délicatesse des fruits de saison



Le Flan Pâtissier Crémeux à la Pistache

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten, Fruits à coque)

Pâte à croissant croustillante, appareil à flan onctueux à la pure pâte de pistache, éclats de pistaches torréfiées

80 MAD



La Jouhara des Halles

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten, Fruits à coque)

Gavottes croustillantes, crème pâtissière froide et légère à l'eau de fleur d'oranger, et amandes effilées

65 MAD

Le Tiramisu de notre Torréfacteur

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten)

Crème mascarpone, biscuit à la cuillère imbibé d'un espresso de notre torréfacteur, cacao en finition

65 MAD

La Pavlova aux Fruits

(Contient: Lait, Oeufs)

Meringue française croquante, chantilly peu sucrée, fruits rouges ou fruits exotiques frais selon saison

75 MAD

Le Mi-Cuit au Chocolat Noir

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten)

Cœur coulant chocolat grand cru Valrhona, biscuit fondant, quenelle de glace artisanale à la vanille et pointe de fleur de sel de l'Océan

80 MAD

Les Trois Profiteroles

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten, Fruits à coque)

Choux maison craquants garnis de glace à la vanille, au chocolat et à la pistache. Généreuse sauce chocolat chaud versée devant vous, amandes

toastées
70 MAD



Laissez-vous également séduire par nos créations pâtisseries en choisissant directement votre dessert dans notre vitrine



© leshalles.ma

📞 0707688294

📠 0522940698