

ENTREES

TERRINE DE LEGUMES CONFITS SUR SON	110DH
LIT DE VINAIGRE DE BALSAMIQUE ET D'HUILE D'OLIVE	
SALADE DE SARDINES GRILLEES ACCOMPAGNEE DE LEGUMES DU JARDIN	110DH
SALADE DE HARICOTS VERTS AUX AMANDES ET ECHALOTES	90DH
PASTLLA DE POULET ACCOMPAGNEE DE FOIE GRAS ET D ARTICHAUT	145DH

PLATS

PASTA RIGATONI «DE CECCO »	125DH
NAPOLITANIA – PARMIGGIANO RIGGIANO	
DORADE ROYALE SAUCE VERVEINE ABRICOT ACCOMPAGNEE D'UNE SALADE VERTE	160DH
BŒUF TANGIA NEW STYLE	140DH
POMMES FRITES & MAYONNAISE MAISON	

DESSERTS

FRAMBOISE ET SA GLACE VANILLE	60DH
BROWNIE ET SA GLACE VANILLE	65DH
MILLEFEUILLE DE PASTILLA SAUCE CARAMEL ACCOMPAGNE D'UN SORBET D'ORANGE	70DH
ASSIETTE DE MELON DECOUPE	45DH

STARTER

TERRINE OF VEGETABLES CANDIED ON ITS BED OF BALSAMIC VINEGAR AND OLIVE OIL	110DH
GRILLED SARDINE SALAD WITH VEGETABLES FROM THE GARDEN	110DH
GREEN BEAN SALAD WITH ALMONDS AND SHALLOTS	90DH
CHICKEN PASTILLA WITH FOIE GRAS AND ARTICHOKE	145DH

MAIN COURSE

PASTA RIGATONI «DE CECCO »	125DH
NAPOLITANIA – PARMIGGIANO RIGGIANO	
FISH SEA BREAM APRICOT VERBENA SAUCE WITH A GREEN SALAD	160DH
MEAT TANGIA BEEF STEW NEW STYLE	140DH
BELGIAN FRIES HOMEMADE MAYONNAISE	

DESSERT

RASPBERRY WITH VANILLA ICE	60DH
BROWNIE WITH VANILLA ICE	65DH
MILLEFEUILLE FROM PASTILLA WITH CARAMEL SAUCE	70DH
AND ORANGE SORBET	
CUT MELON PLATE	45DH