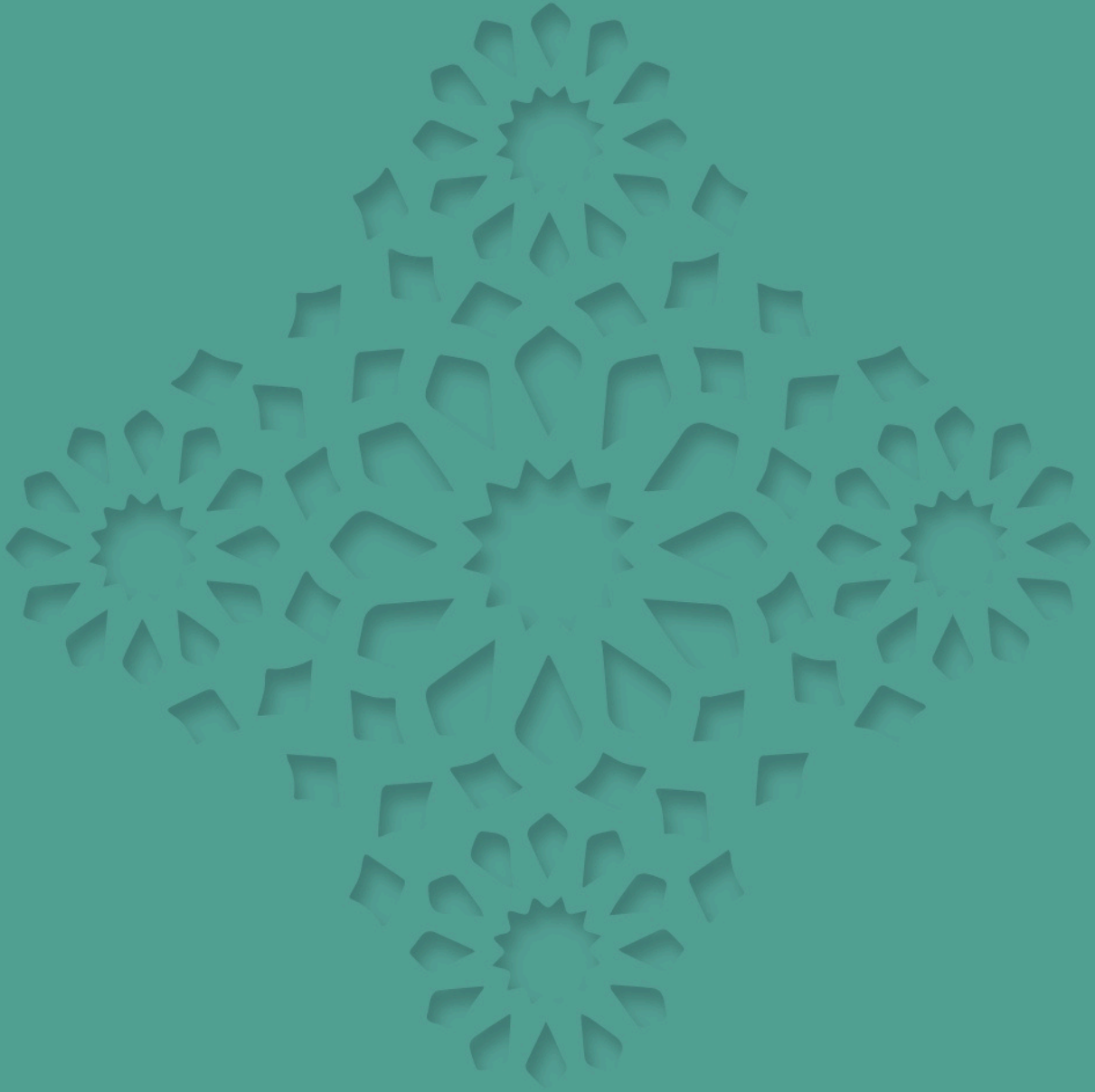






Poisson DU JOUR



POISSON DU JOUR

Grillé ou délicatement cuit au four (100 g)

110

Pour COMMENCER



LE BANC D'HUÎTRES DE DAKHLA

Accompagné de pain de seigle, beurre, citron et vinaigre à l'échalote

6	12	24
PIÈCES	PIÈCES	PIÈCES
220	430	830



Pour COMMENCER



TARTARE DE LÉGUMES CROQUANTS

Aux herbes fraîches et vinaigrette à la moutarde de Dijon

130

SALADE DE TOMATES ANCIENNES AVEC BURRATA

Vinaigrette au basilic et huile d'olive

210

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Chutney et brioche toastée

320

COQUILLE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES, AVOCAT ET ÉMULSION DE CITRON VERT

*Un mélange parfait de coquille Saint-Jacques sucrée, d'agrumes acidulés
et d'avocat crémeux, sublimé par une émulsion de citron vert*

360

GASPACHO DE CAROTTES INFUSÉ & HOMARD RÔTI

Mousseline d'avocat et huile de verveine

230

SALADE DE TARTARE DE THON ROUGE

Agrumes, pomme Granny Smith, Wakamé et vinaigrette sésame Yuzu

260

SOUPE DE POISSON MARSEILLAISE

Sébaste au safran de Tiliouine et mélange de légumes de saison

210

RAVIOLIS NERO DI MARE

Garniture de fruits de mer et écume de crustacés

290



À LA CARTE



BAR PÊCHÉ À LA LIGNE

Fricassée de champignons sauvages et épinards veloutés

360

DAURADE ROYALE POÊLÉE

Risotto crémeux de M'hamssa au safran, asperges vertes croquantes et jus au beurre clarifié

320

POULET RÔTI DE SIDI BOUATMANE

Jus au thym frais, pommes de terre grelots sautées et légumes de saison

245

BŒUF ROSSINI

*Foie gras poêlé, jus de bœuf réduit à la truffe noire
et purée de céleri-rave infusée à la truffe*

550

ÉPAULE D'AGNEAU MBAKHAR

CUITE 24 HEURES (POUR 2)

Mousseline de pommes de terre au wasabi et légumes de printemps

650

RISOTTO DE TAMUDA BAY

Poisson et fruits de mer

380

ACCOMPAGNEMENTS



PURÉE DE POMMES DE TERRE TRADITIONNELLE

60

RIZ BASMATI

60

LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR

60

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS AU PERSIL

80



Spécialités MAROCAINES



HARIRA FASSIA

Dattes Majhoul, œuf et Chabbakia aux amandes

120

SYMPHONIE DE SALADE MAROCAINE SAVEURS DE TÉTOUAN SUR UNE ASSIETTE

Zaalouk caviar d'aubergine, poivrons grillés tricolores, tomates M'assla parfumée à la cannelle, salade marocaine traditionnelle et rafraîchissante, potiron et dattes Majhoul

150

ASSORTIMENT DE BRIOUATTES

Épinards et fromage, poulet, agneau, crevettes

190

TAJINE DE LÉGUMES À L'HUILE D'ARGAN

Légumes de saison et huile d'Argan

130

PASTILLA TRADITIONNELLE DE POULET

Aux amandes naturellement sucrées, cultivées dans les montagnes de l'Atlas

190

TAJINE DE POISSON DU NORD

Poisson tendre aux trois poivrons, olives, tomates et pommes de terre

275

TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET PISTILS DE SAFRAN

Poulet mijoté au citron confit et aux olives

220

TAJINE D'AGNEAU AUX ARTICHAUTS ET PETITS POIS

Longuement mijoté dans des épices marocaines, tendre et parfumé

335



Menu du Chef Jaouad

ART DE LA CUISINE INTERNATIONALE



TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Chutney et brioche toastée

DAURADE ROYALE POÊLÉE

Risotto crémeux au safran, asperges vertes croquantes et jus au beurre clarifié

BŒUF ROSSINI

*Foie gras poêlé, jus de bœuf réduit à la truffe noire
et purée de céleri-rave infusée à la truffe*

INSPIRATION FRAMBOISE

Éclat de douceur

I 200

Menu du Chef Jaouad

SAVEURS MAROCAINES



ASSORTIMENT DE BRIOUATTES

Épinards et fromage, poulet, agneau, crevettes

SYMPHONIE DE SALADE MAROCAINE SAVEURS DE TÉTOUAN SUR UNE ASSIETTE

*Zaalouk caviar d'aubergine, poivrons grillés tricolores,
et salade marocaine traditionnelle rafraîchissante*

TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET PISTILS DE SAFRAN

Poulet mijoté au citron confit et aux olives

TAJINE DE POISSON DU NORD

Poisson tendre aux trois poivrons, olives, tomates et pommes de terre

JAOUHARA AUX AMANDES ET FRUITS SECS

Crème légère parfumée à la fleur d'oranger

850

Les prix sont exprimés en dirhams marocains (MAD), toutes taxes comprises.



family
traditions



ENTRÉES

SOUPE VEGGIE

Potage des légumes de saison

120

SALADE DE LÉGUMES

Tomate et concombre

120

PLATS

PENNE EXQUISE

À la sauce tomate ou au beurre

110

FILET DE POISSON DU JOUR

Riz et bouquet de légumes

150

NUGGETS DE POULET

Accompagnés de frites maison

130

SUR LE POUCE

SANDWICH DE JAMBON ET FROMAGE

Accompagné de frites maison ou de fruits frais

120

HAMBURGER OU CHEESEBURGER

Accompagné de frites maison

150

DESSERTS

SALADE DE FRUITS

Fruits de saison

80

TOUT CHOCOLAT GLACE À LA VANILLE

90

SORBET OU GLACE AU CHOIX (2 BOULES)

Fruits rouges, chocolat ou vanille

100





St. Regis La Bahia Blanca Resort, Tamuda Bay
267 Route Fnideq
Fnideq 93200 Morocco
t. +212 539 666 060 stregis.com/labahiablanca

