



REST'EAU

Mediterranean and Moroccan Cuisine

Cuisine Mediterranean et Marocain

Starters / Entrees

	Starter Size MAD	Main Size MAD
Assortment of Moroccan Salads Assortiment de Salades Marocaines	70	100
Chefs Caesar Salad Salade César du chef	85	120
Sea Bass Ceviche Ceviche de Bar	110	150
Shrimp Guacamole Guacamole aux Crevettes	100	150
Seafood Salad Salade de Fruits de Mer	120	150
Trio of Moroccan Briouates Trio de Briouates Marocaines	90	140
Goat's Cheese Salad Salade au fromage de chèvre	90	120
Pilpil Prawns Crevettes Pilpil	110	150

All prices are net in MAD // Tous les prix sont nets en MAD



REST'EAU

Mains / Plats

	MAD
Sole fillet with Citrus Cream Sauce	160
Filet de sole, sauce crème aux agrumes	
Provençal Sea Bream	150
Dorade à la provençale	
Sea Bass Papillote with Tarragon Sauce	170
Bar en papillote, sauce estragon	
Beef fillet medallion with demi-glace	190
Médaille de filet de bœuf, demi-glace	
Slow-cooked lamb shank	210
Jarret d'agneau mijoté	
Chicken Tagine	120
Tajine de poulet	
Ocean Paella	160
Paella de l'océan	
Seafood Linguini	160
Linguine aux fruits de mer	
Spaghetti Bolognese	110
Pâtes aux Bolognese	
Penne Arrabiata	120
Penne Arrabiata	
Grilled Fish of the Day	160
Filet de poisson grillé	
Grilled Calamari	160
Calamars à la plancha	
Grilled Octopus	170
Poulpe à la plancha	

Chefs Special Seafood Platter

Plateau de fruits de mer du chef

1100 MAD / 2 pers.

MUST BE ORDERED 48 HOURS IN ADVANCE

Grilled lobster & langoustine, king prawns, calamari, mussels and catch of the day, delicately prepared and served with seasonal vegetables and lemon butter sauce.
Homard grillé et langoustine, gambas, calamars, moules et poisson du jour, délicatement préparés et servis avec légumes de saison et sauce beurre citron.

All prices are net in MAD // Tous les prix sont nets en MAD