



REST'EAU

Menu

Starters

Entrées

Assortment of Moroccan Salads

Assortiment de Salades Marocaines

Moroccan Salad (Tomato, Onion, Bell Pepper, Parsley, Olive Oil), Tektouka, Zaalouk (Grilled Eggplant, Preserved Lemon), Cilantro, Candied Pumpkin with Star Anise.

Salade marocain (Tomate, Oignon, Poivron, Persil, Huile d'olive), Tektouka, Zaalouk (aubergine grillée, citron confit), Coriandre, Potiron confit à la Badiane

Starter 70dh / Main 100dh

Chef's Caesar Salad

Salad César de Chef

Chicken, Spinach, Croutons, Romaine Lettuce, Parmesan, Caesar Dressing

Poulet, Épinards, Croûtons, Salade romaine, Parmesan, Sauce César

Starter 85dh / Main 120dh

Goat Cheese Salad

Salade au Fromage de Chevre

Goat Cheese, Walnuts, Figs, Dates, Lettuce, Grapefruit, Apple

Fromage de chèvre, Noix, Figs, Dattes, Laitue, Pamplemousse, Pommes

Starter 90dh / Main 120dh

Trio of Moroccan Briouates

Trio De Briouates Marocaines

Chicken with Almond and Honey; Minced Meat with White Cheese; Seafood with Mushrooms and Vermicelli

Poulet, Amande et miel; Viande hachée et Fromage blanc; Fruits de mer, Champignons et Cheveux d'ange

Starter 90dh / Main 140dh

Avocado and Shrimp Guacamole

Avocat et Guacamole aux Crevettes

Shrimp, Avocado, Red Onion, Tomato, Lemon, Olive Oil, Tortilla Bread

Crevettes, Avocat, Oignon rouge, Tomate, Citron, Huile d'olive, Pain tortilla

Starter 100dh / Main 150dh

Sea Bass Ceviche

Ceviche de Loup Bar

*Sea Bass Fillet, Lime, Red Onion, Capers, Gherkins, Chili, Fresh Ginger, Olive Oil,
Preserved Lemon*

*Filet de loup bar, Citron vert, Oignon rouge, Câpres, Cornichons, Piment fort,
Gingembre frais, Huile d'olive, Citron confit*

Starter 110dh / Main 150dh

Pil-Pil Shrimp

Crevettes Pil-Pil

Grey Shrimp, Hot Pepper, Garlic, Olive Oil

Crevettes grises, Piment fort, Ail, Huile d'olive

Starter 110dh / Main 150dh

Main Courses

Plats Principaux

Fish

Poissons

Provençal Sea Bream

Dorade a la provençal

with carrot puree and zucchini ratatouille with pistou (basil)
avec purée de carottes, ratatouille de courgettes au pistou
150dh

Sole Fillet with Citrus Cream

Filet De Sole avec Crème d'Agurmes

with shellfish risotto & Thai-style grilled celeriac
avec risotto de crustacés et céleri-rave grillé à la thai
160dh

Grilled Calamari

Calamars a la Plancha

with celeriac puree, provençal cherry tomatoes and tartare sauce
avec purée de céleri-rave, tomates cerises provençales, sauce tartare
160dh

Argan-Infused Grilled Fish Fillet

Filet de Poisson Grillé à l'Huile d'Argan

on a bed of vegetable tagliatelles
sur un lit de tagliatelles aux legumes
(According to the day's catch / Selon la pêche du jour)
160dh

Sea Bass Paupiettes

Calamars a la Plancha

with warm salad, red pepper puree and tarragon sauce

avec salade tiède, purée de poivron rouge, sauce estragon

170dh

Grilled or Cassollette Octopus

Poulpe Grillé ou à la Cassolett

with chermoula and fine herbs

avec sauce chermoula aux fines herbes

170dh

Meat and Poultry

Viandes et Volaille

Chicken Mhamer Tagine

Tajine de Poulet Mhamer

with preserved lemon and Meslala Olives

avec citron confit et olives meslala

120dh

Beef Fillet Medallion

Médailon de Filet de Bœuf

with demi-glace sauce and fondant potato

avec sauce demi-verre et pomme de terre fondant

190dh

Braised Lamb Shank

Souris d'Agneau Mijoté

with chive mashed potatoes and sauteed blueberries

avec écrasé de pomme de terre à la ciboulette, myrtilles sautées

210dh

Chefs Special

Seafood Platter (2 pers.)

Plateau de Fruits de Mer

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 langouste, Gambas, Calamar, Poulpe, Moules et poisson du jour, Délicatement préparés et servis avec Légumes de saison et Sauce beurre citron

1100dh

***PRE-ORDER 48 HOURS IN ADVANCE *À COMMANDER 48H À L'AVANCE**

Pasta and Rice

Pâtes et Riz

Ocean Paella

Paella Océanique

seafood, mussels, clams, bell peppers, peas, saffron
fruit de mer, moules, palourdes, poivron, petits pois, safran

160dh

Linguini with Seafood

Linguini aux Fruits de Mer

cream or tomato sauce, shrimp, calamari, octopus
crème ou sauce tomate, crevettes, calamars, poulpe

160dh

Pasta Selection / Pâtes au Choix

Arrabbiata (spicy tomato) / Arrabbiata

Four Cheese / Quatre fromages

Chicken / Volaille

Pistou (basil and olive oil) / Pistou

Bolognese / Bolognaise

120dh

Desserts

Ice Cream Selection (2 Scoops)

Sélection de Glaces (2 Boules)

60dh

Lemon Mousse

Mousse au Citron

70dh

Apple Tart

Tarte aux Pommes

80dh

Caramelised Vanilla Custard

Crème Vanillée Caramélisée

80dh

Chocolate Fondant

Moelleux Au Chocolat

90dh

Snacks

GOURMANDISES

11:00-13:00 / 17:00-19:00

Moroccan Pastries Assortment / Assortiment De Pâtisseries Marocaines

60dh

Dried Fruits & Nuts / Sélection de Fruits Secs & Noix

60dh

Fresh Seasonal Fruits / Fruits Frais de Saison

60dh

Honey & Almond Briouates / Briouates au Miel et aux Amandes

70dh

Banana & Chocolate Crepes / Crêpes Banane & Chocolat

80dh

Artisan Cheese Platter / Assiette de Fromages Artisanaux

95dh