

Pour commencer...

Assortiment de salades marocaines 110

Zaalouk d'aubergine, taktouka, chlada de tomates, betterave à l'orange, composition de carottes, mâasla aux dattes madjhol

Variation de Briouates croustillantes 160

Briouates kefta, briouates légumes, briouates fromages romarin et olives, croustillant de gambas, nems makfoul, cigare de poulet gingembre

L'émblématique Pastilla 130

Pastilla au poulet et croustillants d'amende, glace à la corne de gazelle

Black Tiger 120

Glacé aux agrumes, rafraîchi d'un gaspacho de pastèque tranché à l'huile d'argan

La Poulpe 130

En terrines, marinée aux condiments Tanjia, gaufre de pomme de terre façon m'aakouda, glace moutarde cumin

La Burrata 130

Goûteuse, cœur crémeux et déclinaison de tomate, pesto vert et vinaigre de Modène

Le cœur de Saumon 120

Gravlax, perles et soupe de melon vert relevé au vinaigre xérès à la senteur du basilic

Poké Bowl 120

Riz vinaigré, saumon marine, avocat, mangue, choux rouge, carottes, radis, graines de sésames

Chèvre chaud au miel sauvage 110

Mesclun de salade et croustillant de fromage de chèvre aux herbes de Provence, tomate confite et noix, vinaigrette au vieux balsamique

Les saveurs locales

Tajine de poulet 150

de Sidi Bouâtman *m'quali*, aux olives violettes, pulpe de céleri-rave à l'huile d'argan

Tajine kefta 160

boulettes de viande hachée marinées aux épices douces *b'maticha*, œuf de cailles, *âssida* de maïs à la menthe *âbdi*

La célèbre Tanjia 190

Jarret de bœuf, gnocchi de pomme de terre au safran d'Ourika

Tajine de viande 170

aux fruits secs confites aux épices douces

Couscous végétarien 110

aux sept légumes

Couscous royal 170

aux sept légumes et ses grillades

Rôtisseries du M Rooftop

Le filet de bœuf *herg'ma* 220

Saisi à votre convenance, texture de pois-chiche, jus de cuisson

Suprême de poulet 170

Farci à la duxelles, purée de pomme de terre et fricassées de brocolis, jus de volaille aux champignons

Carré d'agneau 190

En croute d'herbes, et gâteau d'aubergines façon Parmigiana, jus d'agneau à la fleur de thym

Trésor de l'Atlantique

La Dorade 220

Pochée au beurre clarifié, cannelloni végétal, nage d'aïoli

Tajine de poisson 180

Dorade à la *chermoula* aux olives Kalamata

Sur le pouce

5th Avenue 140

Cheeseburger au bun's, fromage cheddar, oignons caramélisés et cornichons, frites et salade verte

Club Sandwich 120

Au poulet et crispy de bacon, frites et salade verte

Tentation Cancun 140

Assortiment de Tacos (Végan, Saumon, Poulet)

Clin d'œil italien

Cannelloni végétal 110

Pâtes farcies à la courgette gratiné au parmesan, sur un lit de courgettes croquantes aux amandes effilées torréfiées, émulsion de parmesan

Tagliatelles 160

au saumon en ragout crémeux, parfumé à l'aneth

M'hamssa façon risotto 150

Barkoukch lié d'une mousseline de potiron parfumé au safran et gambas pêlées, écume de crustacés

Desserts

Thé gourmand 65

Thé accompagné de variations de pâtisseries marocaines

La bretonne choco-framboise 65

Crêpe moelleuse au Nutella et fricassé de framboise

Pastilla au lait 65

Au lait, parfumée à la fleur d'oranger aux éclats de pistache

Tiramisu façon M Rooftop 65

Crème légère au mascarpone et ses boudoirs imbibés au café aux épices de la Médina

Crème brûlée 75

À l'huile d'argan et glace *amlou*

Tarte aux agrumes de Berkane 75

Crème citron et sablé noisette, insert de verveine et sorbet citron *t'khalet*

Trio de glaces du Maroc 75

sorbet citron *t'khalet*, glace *amlou*, glace *corne de gazelle*

CARTE DE BOISSONS

Cocktails 65

Jus

Jus d'oranges	40
Jus de citron	40

Soda

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Hawaiï Schweppes Citron, Schweppes Tonic	35
--	----

Energy Drink

Red bull	65
----------	----

Eau minérale

Sidi Ali 50cl	35
Sidi Ali 75cl	60
Acqua Panna 25cl	45
Acqua Panna 75cl	80

Eau gazeuse

Oulmès 25cl	35
Oulmès 75cl	60
San Pellegrino 25cl	45
San Pellegrino 75cl	80

Thé

Thé à la menthe	30
Infusions Tchaba	35

Autour de la caféine

Lavazza Premium	35
Expresso	25
Café crème	30
Chocolat chaud	30
Cappuccino	30