

La  Paillote  
RESTAURANT & JARDINS



Ici commence  
un nouveau voyage ...

# La Koutoubia

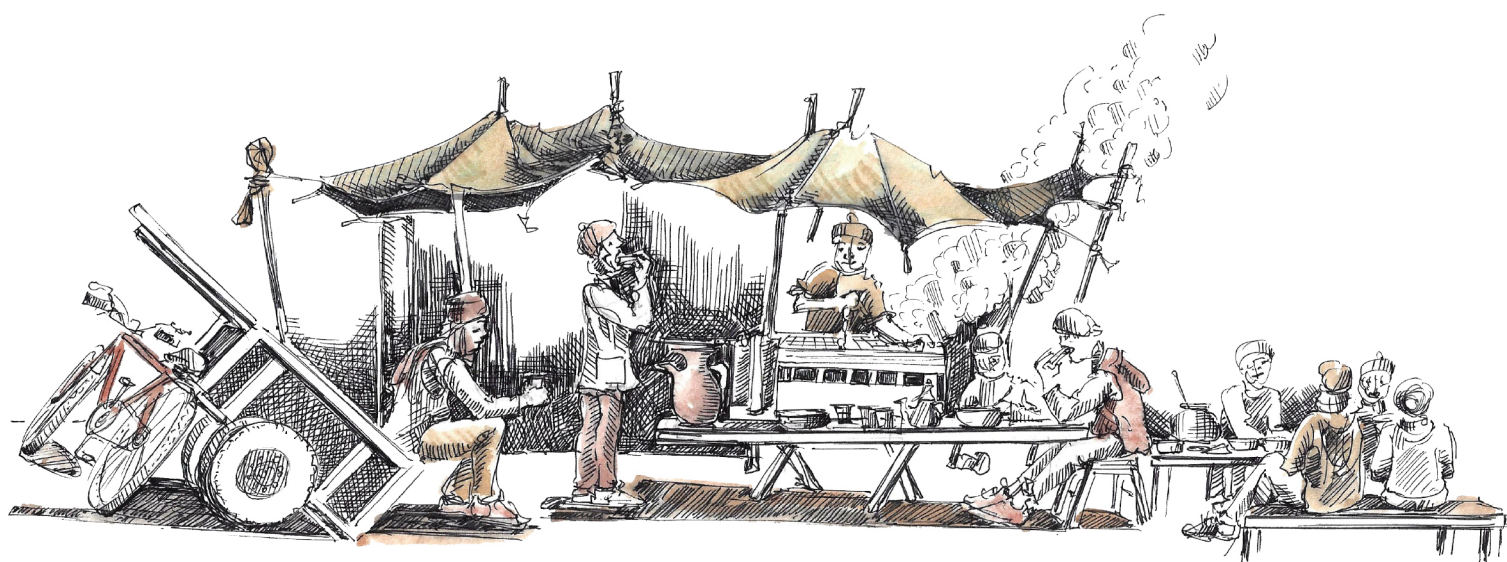


## Les Entrées

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| POULPE À LA PLANCHA                                         | 140 |
| SAUMON GRAVLAX                                              | 150 |
| <i>Au zeste de citron vert, sauce à l'aneth</i>             |     |
| CARPACCIO DE BAR AUX AGRUMES                                | 150 |
| <i>Mangue, orange, citron, pamplemousse</i>                 |     |
| CAMEMBERT RÔTI                                              | 150 |
| DUO DE NEMS                                                 | 150 |
| <i>Crevettes, poulet</i>                                    |     |
| GASPACHO ANDALOU                                            | 150 |
| <i>Au sorbet de tomate, brunoise de concombre et tomate</i> |     |
| CARPACCIO DE BOEUF                                          | 170 |
| <i>Copeaux de parmesan , huile de truffe</i>                |     |
| MILLE-FEUILLES DE CRABE AVOCAT CROQUANT                     | 190 |
| MI-CUIT DE THON                                             | 190 |
| <i>Aux parfums d'Asie</i>                                   |     |
| FEUILLETÉ DE FOIE GRAS POÊLÉ                                | 260 |
| <i>Et champignons de paris</i>                              |     |



## La Place Jamâa El Fna



# Côté Terre

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| <b>BLANC DE POULET BASSE TEMPÉRATURE</b>                       | 195 |
| <i>Pommes nouvelles, champignons de paris, jus de volaille</i> |     |
| <b>SAUTÉ DE BOEUF THAÏ</b>                                     | 200 |
| <i>Légumes croquants, riz</i>                                  |     |
| <b>ENTRECÔTE DE BOEUF RÔTIE</b>                                | 250 |
| <i>Sauce au poivre vert, pommes nouvelles sautées</i>          |     |
| <b>FILET DE BOEUF</b>                                          | 270 |
| <i>Jus de truffe, purée de patate douce</i>                    |     |
| <b>LA PIECE DU BOUCHER</b>                                     | 270 |
| <i>Sauce champignons , frites</i>                              |     |
| <b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE</b>                                 | 280 |
| <i>Gratin dauphinois, au miel et au thym</i>                   |     |
| <b>ROYAL DE BOEUF AUX TRUFFES</b>                              | 380 |
| <i>Zitis</i>                                                   |     |

# Côté Mer

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| <b>TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER</b>                  | 210 |
| <i>Sauce crémeuse</i>                                 |     |
| <b>TEMPURA DE GAMBAS "6 PIÈCES"</b>                   | 230 |
| <i>Sauce aigre-douce</i>                              |     |
| <b>FILET DE DORADE POÊLÉ</b>                          | 250 |
| <i>Sauce safranée</i>                                 |     |
| <b>SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES FONDUE DE POIREAUX</b> | 290 |
| <i>Purée de patates douces, émulsion de bisque</i>    |     |
| <b>BAR ENTIER</b>                                     | 290 |
| <i>Sauce vierge</i>                                   |     |
| <b>SAINT PIERRE POÊLÉ</b>                             | 290 |
| <i>Sauce asiatique, purée de céleri rave</i>          |     |

## Le Souk



# Coeur du Maroc

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| LES BRIOUATES “ 6 PIÈCES ” “ À PARTAGER ”<br><i>2 boeufs, 2 fromages, 2 légumes</i> | 110 |
| TAJINE AU POULET À LA MAROCAINE<br><i>Citron confit, olives</i>                     | 220 |
| COUSCOUS ROYAL<br><i>Poulet, agneau, merguez, oignons confits, raisins secs</i>     | 220 |
| TAJINE DE POISSON<br><i>À la charmoula et olives meslalla</i>                       | 220 |
| TANJIA<br><i>Viande de bœuf, citron confit, épices</i>                              | 240 |



# Le Jardin Majorelle



# Les Végétariens

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| HOUMOUS LIBANAIS                                                                           | 120 |
| BABA GHANOUJ "AUBERGINES"                                                                  | 120 |
| TARTINE AUX LÉGUMES GRILLÉS                                                                | 120 |
| <i>Fromage de chèvre chaud et pistou</i>                                                   |     |
| POKE BOWL                                                                                  | 120 |
| <i>Quinoa, mangue, concombre, salade verte, poivron rouge, tomate cerise, fromage fêta</i> |     |
| OEUF PARFAIT                                                                               | 150 |
| <i>Asperges, cèpes, girolles</i>                                                           |     |
| RAVIOLIS AU FROMAGE ET PARMESAN                                                            | 150 |
| <i>Sauce fromage</i>                                                                       |     |
| BURRATA                                                                                    | 180 |
| <i>À la tomate cerise confite</i>                                                          |     |

## Méharée dans la Palmeraie



# Les Desserts

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| GLACES                                                         | 70 |
| <i>Vanille, chocolat, gianduja, pistache, corne de gazelle</i> |    |
| SORBETS                                                        | 70 |
| <i>Ananas, citron, orange à la cannelle</i>                    |    |
| TIRAMISU                                                       | 80 |
| PAVLOVA MANGUE, PASSION                                        | 80 |
| ASSIETTE DE FRUITS FRAIS                                       | 80 |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT                                           | 85 |
| <i>Préparation 20 min</i>                                      |    |
| NUAGE DE CHOCOLAT                                              | 85 |
| <i>Mousse légère de chocolat sur son lit de crumble</i>        |    |
| PARIS-BREST                                                    | 90 |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND                                           | 90 |
| BABA AU RHUM                                                   | 90 |





