

# Carte du soir

## Entrée

---

- ✓ Salade tomate mozzarella au pesto.
- ✓ Salade césar du Queen.
- ✓ Carpaccio de bœuf, caper parmesan huile d'olive.
- ✓ Mille feuilles de chair de crabe et avocat, légumes de saison à la sauce aigre douce.
- ✓ Huitres chauds N 3 (julienne de poireaux, céleri et carotte) gratinées à la crème de parmesan.
- ✓ Belle délice de Queen .( mesclun salade, beignet de calamar et crevette, crevette royal, cœur de palmier, carotte, les trois poivrons, concombre, agrumes, pomme, ananas et noix d'acajou, sauce mémo.
- ✓ Carpaccio de saumon et saint pierre sauce vierge (mange, tomate, ciboulette, huile d'argan).
- ✓ Assiette de saumon norvégien à la crème de mascarpone.
- ✓ Médaillon d'homard fruits exotique toast de pain brioché et sabayon d'orange.

## Les soupes

- ✓ Velouté du jour.
- ✓ Soupe au poulet, champignon et échalote.
- ✓ Marmite de pêcheur.
- ✓ Minestrone d'homard

## Les pates

- ✓ Pennées arabiata (sauce tomate piquante au choix)
- ✓ Spaghetti carbonara à la crème (jumbo, œuf).
- ✓ Tagliatelle poulet et champignons
- ✓ Cannellonis à la sicilienne.
- ✓ Ravioli d'épinard et chèvre sauce blanche
- ✓ Risotto au fruit de mer.
- ✓ Lasagne au saumon mozzarella et poireau.
- ✓ Tagliatelle aux gambas à la sauce tomate.
- ✓ Ravioli d'homard et sa bisque royale.
- ✓ Paella valancianna royal aux fruits de mer (langoustine, palourde, calamar, crevettes, gambas, moule ...).

## Saveur de la mer

---

- ✓ Filet de rouget à la vapeur parfumer à l'anis crème de coco au gingembre.
- ✓ Aubergine grillé, tomate confit, mini courgette sautées.
- ✓ Paupiette de sole farcie aux gambas et saumon.
- ✓ Feuilleté de légumes, potiron à la parisienne.
- ✓ Pavée de loup bar, sauce palourdes
- ✓ Fondu de poireaux, mousseline de céleri rave.
- ✓ Cœur de saint pierre.
- ✓ Farcie aux épinards, gratinés à la hollandaise.
- ✓ Filet de daurade royal à la bisque d'homard.
- ✓ Julienne de légumes, fenouil laquée à l'orange .
- ✓ Pavée de saumon sauce safran persillé
- ✓ Gratin du jour, mousseline de carotte parfumée d'anis.
- ✓ Papiotte de poisson selon le choix du client
- ✓ Assortiment de poisson poêle selon le choix du client.

### Viande

- ✓ Cote d'agneau au jus de thym.
- ✓ Mousseline de carotte au cumin et écrasé de pomme de terre.
- ✓ Entrecôte grillée sauce poivre, pomme grenaille ratatouille gratinée Façon du chef.
- ✓ Filet de bœuf, sauce oignon ou sauce roquefort, purée de pomme de terre et légumes verte sautées

### Volaille

- ✓ Suprême de poulet à la crème de motard à l'ancien, gâteau de pomme de terre et champignon
- ✓ Magret de canard sauce exotique au vinaigre balsamique.
- ✓ poire caramélisée pomme sautées. 180 dh

### Délices du maroc

- ✓ Harira marrakchia
- ✓ Assortiment de salade marocaine
- ✓ Cocktail de briouates
- ✓ Pastilla aux coquelet et amandes
- ✓ Pastilla aux fruits de mer
- ✓ Tagine de poulet makfoul à L'oignon confit et raisin sec.
- ✓ Tajine de poulet au citron confit
- ✓ Tagine de lotte aux gambas
- ✓ Tajine d'agneau au légume de saison
- ✓ Tanjia marrakchia

### Saveur d'asie

- ✓ Nems au poulet
- ✓ Nems aux crevettes
- ✓ Wok de nouilles sautées aux fruits de mer et Brochette de lotte

# Dessert

---

- ✓ Salade de fruits
- ✓ Crème caramel
- ✓ Tarte aux fruits
- ✓ Tarte au citron méningée
- ✓ Tride crème brûlée (vanille, chocolat, fruits de saison)
- ✓ Panacotta aux fleurs d'oranger et fruits de saison
- ✓ Tarte au chocolat ; amande glace vanille
- ✓ Croquant au caramel nougat