

R E S T A U R A N T
l e
M A T I S S È



Menu

Les Entrées

Starters

Soupe de poissons, sauce rouille et croûtons à l'ail

Fish soup, sauce rouille and garlic croûtons

60 Dhs



Potage du jour à base de légumes de saison

Soup of the day with season's vegetables

50 Dhs



Assiette de saumon fumé norvégien, petite salade de
concombre à la crème aigre

Norwegian smoked salmon dish, small cucumber salad with sour cream

120 Dhs



Jambon de Parme aux fruits de saison, pain grissini

Parma ham with season fruit, grissini bread

80 Dhs



Mezzé libanais chaud et froid, pain pita

Cold and warm Lebanese mezze, pita bread

90 Dhs



Salade du jardin à la mozzarella à la vinaigrette de balsamique

Garden salad with mozzarella and balsamic vinegar

70 Dhs



Briouates de foie gras de canard frais aux raisins rôtis

Briouates of fresh duck's foie gras with roasted grapes

145 Dhs

Tian d'aubergine au fromage de chèvre, tomate séchée

Eggplant tian with goat cheese, dried tomato

60 Dhs



Effeillé de loup de mer mariné à la fleur d'aneth,
salade de taboulé

Marinated sea bass puff pastry with dill flower, taboulé salad

90 Dhs



Carpaccio de bœuf au fromage feta arrosé d'huile
d'olive et jus de citron

Beef carpaccio with feta cheese, olive oil and lemon juice

110 Dhs

Choice of Italian pasta

Spaghetti, rigatoni, tagliatelli, fusilli, et macaroni

Sauces et garnitures

aux fruits de mer ou crème et champignons ou arrabiata ou al olio
aux petits légumes grillés ou napolitaine ou bolognaise ou pistou

Spaghetti, rigatoni, tagliatelli, fusilli and macaroni

Sauces and garnishing

With seafood or cream and mushrooms or arrabiata or al olio
grilled small vegetables or napolitana or bolognese or pistou

90 Dhs

Poissons et Fruits de Mer

Fish and Seafood

Pavé de bar d'atlantique rôti en croûte d'herbes,
pomme mousseline

Atlantic sea bass pavé roasted in herbs crust, mousseline potatoe

160 Dhs



Waterzooï de lotte

Monkfish Waterzooï

140 Dhs



Beignet de crevettes grises, sauce barbecue

Grey shrimp fritter, barbecue sauce

180 Dhs



Papillote de saumon aux légumes et fromage de chèvre

Salmon papillote with vegetables and goat cheese

140 Dhs



Blanc de turbot au jus corsé de viande, gaufre d'aubergine

Turbot fillet with strong meat juice, eggplant waffle

150 Dhs



Mille feuilles de rouget à la choucroute, coulis de poivron rouge

Red mullet mille feuille with choucroute, red pepper coulis

140 Dhs

Viande et Volaille

Meat and poultry

Aile et cuisse de poulet poêlés, avec des calamars et
une polenta moelleuse

Fried chicken wing and leg, with squid and soft polenta

140 Dhs



Magret de canard a la plancha au confit de potiron

Duck magret a la plancha with squash confit

150 Dhs



Côtelettes d'agneau fondantes, pomme rösti

Soft boneless filet of lamb, rösti potatoes

140 Dhs



Tournedos Rossini (légende)

Tournedos Rossini (legend)

170 Dhs



Côte de veau poêlée aux morilles, légumes de Provence

Fried veal rib normande style, Provence vegetables

140 Dhs



Sauté de foie de veau aux agrumes, pomme purée

Fried foie of veal, pureed potatoes

130 Dhs

Desserts

Desserts

Assiette de trois fromages

Three cheese dish

70 Dhs



Carpaccio d'ananas rôti à la gousse de vanille aux poivres verts

Pineapple carpaccio roasted with vanilla bean and green pepper

70 Dhs



Moelleux aux deux chocolats

Moelleux with two chocolates

70 Dhs



Salade de fruits exotiques à la gelée de coco

Exotic fruit salad with coconut jelly

70 Dhs

Crème catalane aux fruits rouges

Crème catalane with red berries

60 Dhs



Fine tarte tiède à la pomme caramélisée, quenelle de glaces vanille

Caramelised warm and thin apple pie, vanilla ice cream quenelle

60 Dhs



Panacotta à la banane

Banana Panacotta

60 Dhs



Sélection de glaces

Ice cream selection

80 Dhs