



RESTAURANT LE 27

SALADES & ENTRÉES

Salads & Starters

SOUPE DE POISSON - FISH SOUP Poisson de roche, croûtons à l'ail, rouille, micro-herbes <i>Rockfish, garlic croutons, rouille, micro-herbs</i>	140 MAD
VELOUTÉ DE LÉGUMES - VEGETABLE VELOUTÉ Aux légumes du marché, bouillon végétal, graines torrifiées <i>Market vegetables, vegetable broth, toasted seeds</i>	120 MAD
TARTARE DE BOEUF - BEEF TARTARE En tartare au couteau à l'ancienne, œufs d'arenka et de caille, feuille d'or et mesclun de salade <i>Hand-cut, with arenka and quail eggs, gold leaf, and mixed greens</i>	220 MAD
SAUMON GRAVLAX - SALMON GRAVLAX En gravlax, pommes grenailles et pickles d'oignon <i>With grenaille potatoes and pickled onions</i>	160 MAD
BURRATA - BURRATA À la truffe, à l'huile d'olive extra vierge, crème mascarpone au pesto et mesclun de salade <i>Hand-cut, served with arenka, quail eggs, gold leaf, and mixed greens</i>	220 MAD
SALADE CÉSAR - CAESAR SALAD Aux croûtons, poulet fermier, sauce crémeuse et copeaux de parmesan <i>Croutons, farm-raised chicken, creamy dressing, and Parmesan shavings</i>	140 MAD
HALLOUMI GRILLÉ - GRILLED HALLOUMI Grillé, mesclun de salade, pickles d'oignon, tomates cerises confites et fraîches et radis <i>Grilled, with mixed greens, pickled onions, confit and fresh cherry tomatoes, and radishes</i>	140 MAD
SALADE DE CALAMARS - CALAMARI SALAD Calamars tièdes sur mesclun, zestes d'agrumes, vinaigrette citron-gingembre <i>Warm calamari on mesclun, citrus zest, lemon-ginger vinaigrette</i>	160 MAD

TERRE ET MER

Land & Sea

LE FILET DE BŒUF - BEEF FILLET Façon Rossini, escalope de foie gras, écrasé de pomme de terre à la ciboulette, huile de truffe et jus de bœuf parfumé au thym <i>Rossini style, with foie gras escalope, chive mashed potatoes, truffle oil, and thyme-infused beef jus</i>	360 MAD
LE CŒUR D'ENTRECÔTE « LIMOUSIN » MATURÉ 300 GR "LIMOUSIN" MATURED RIB-EYE (300G) Aux trois poivres, purée de pomme de terre et jus réduit aux sucs caramélisés <i>Three-pepper sauce, mashed potatoes, and reduced caramelized jus</i>	260 MAD





LE SUPRÊME DE POULET - CHICKEN SUPREME 180 MAD

Fermier, sauce moutarde à l'ancienne et purée de pomme de terre

Farm-raised, with old-fashioned mustard sauce and mashed potatoes

CUISSE DE CANARD CONFITE - CONFIT DUCK LEG 280 MAD

À basse température, sauce orange-miel-gingembre, écrasé de pomme de terre et petits légumes poêlés

Slow-cooked, with orange-honey-ginger sauce, mashed potatoes, and pan-fried baby vegetables

LE SAINT-PIERRE - JOHN DORY FILLET 240 MAD

En filet, snacké, sauce bonne femme, écrasé de pomme de terre, caviar d'aubergine façon zaalouk et sa salade d'herbettes

Fillet, pan-seared, with "bonne femme" sauce, mashed potatoes, eggplant caviar zaalouk style, and a fresh herb salad

LE FILET DE LOUP DE MER - SEA BASS FILLET 260 MAD

Sur un lit de ratatouille aux légumes confits et jus de crustacés

On a bed of ratatouille with confit vegetables and crustacean jus

LA DORADE - SEA BREAM 240 MAD

De nos côtes, en pavé snacké à la fleur de thym, ragoût de lentilles crémeuses à la coriandre

From our coasts, pan-seared pavé with thyme flower, and creamy lentil ragout with coriander

RISOTTO & PASTA

RISOTTO - RISOTTO 160 MAD

Aux champignons, bouillon végétarien, huile d'herbes, légumes du marché

With mushrooms, vegetarian broth, herb oil, and market vegetables

RAVIOLIS - RAVIOLI 180 MAD

À la ricotta et épinards, crème réduite au parmesan, pesto, ses micro-pousses

With ricotta and spinach, reduced Parmesan cream, pesto, and microgreens

PÂTES À LA SICILIENNE - SICILIAN PASTA 140 MAD

Tagliatelles à la compotée de tomate, olives parfumées à l'ail

Tagliatelle with tomato compote and garlic-infused olives

NOS TERROIRS DU MAROC

Our Moroccan Terroirs

LA HARIRA - HARIRA SOUP 100 MAD

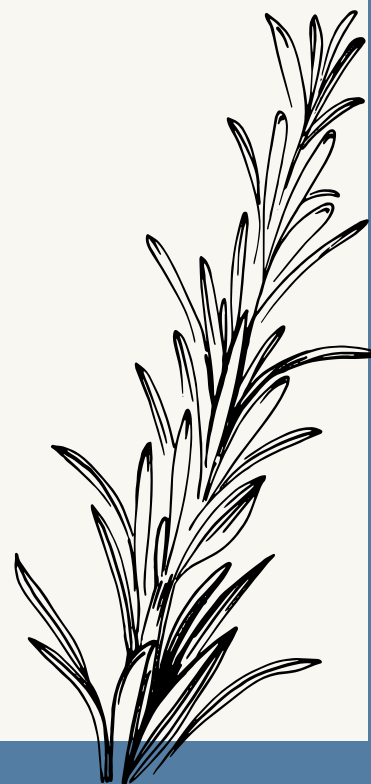
Soupe traditionnelle marocaine, accompagnée de dattes et chebakia

Traditional Moroccan soup, served with dates and chebakia (honey cakes)

LES CHHIWATE DU BLED - CHHIWATE DU BLED 100 MAD

Sélection de salades fines aux légumes du bled

Selection of fine salads with local vegetables



SÉLECTION DE BRIOUATES - BRIOUATE SELECTION

110 MAD

Fruits de mer, poulet, légumes et fromage frais

Seafood, chicken, vegetable, and fresh cheese pastries

PASTILLA AU POULET - CHICKEN PASTILLA

140 MAD

Feuille de pastilla farcie au poulet et amandes

Layered pastry filled with chicken and almonds

PASTILLA AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD PASTILLA

160 MAD

Feuille de pastilla farcie aux filets de poissons et fruits de mer, vermicelles, trois poivrons, champignons

Layered pastry filled with fish fillets, seafood, vermicelli, three peppers, and mushrooms

TAJINE DE POULET MQALI - CHICKEN MQALI TAGINE

140 MAD

Aux citrons confits, olives rouges, frites

With preserved lemons, red olives, and french fries

TAJINE D'AGNEAU MAKFOUL - LAMB MAKFOUL TAGINE

180 MAD

Tomates et oignons caramélisés

Caramelized tomatoes and onions

TAJINE DE BŒUF - BEEF TAGINE

160 MAD

Aux pruneaux et amandes frites

With plums and fried almonds

BROCHETTES DE POULET - CHICKEN SKEWERS

180 MAD

Brochettes de Poulet Mariné au Citron Confit et Olives, Riz basmati, salade marocaine

Chicken Skewers marinated with preserved lemon and olives, basmati rice, moroccan salad

BROCHETTES DE BŒUF - BEEF SKEWERS

220 MAD

Brochettes de Bœuf Mariné aux Épices, Riz basmati, salade marocaine

Spiced Beef Skewers, basmati rice, moroccan salad

TAJINE BERBÈRE - BERBER TAGINE

120 MAD

Aux légumes de saison, huile d'argan et safran

With seasonal local vegetables, argan oil, and saffron

KIDS' MENU

CHEESEBURGER ET FRITES - CHEESEBURGER AND FRIES

90 MAD

NUGGETS DE POULET MAISON ET FRITES - HOMEMADE CHICKEN NUGGETS AND FRIES

90 MAD

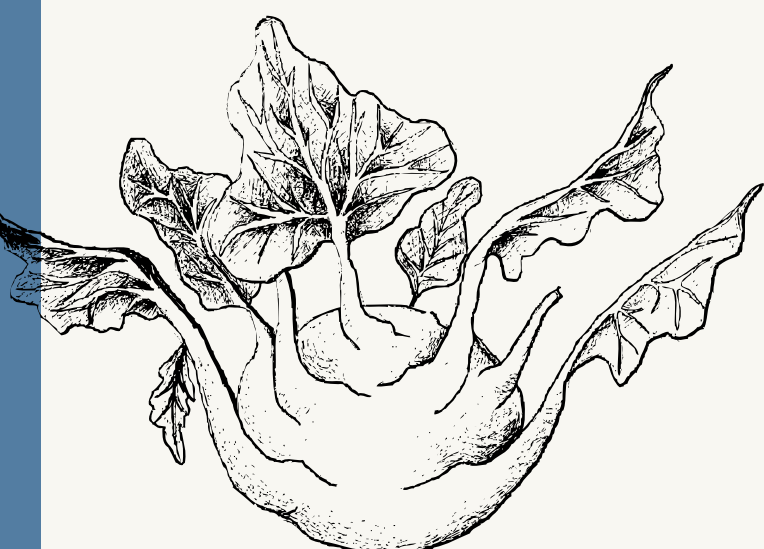
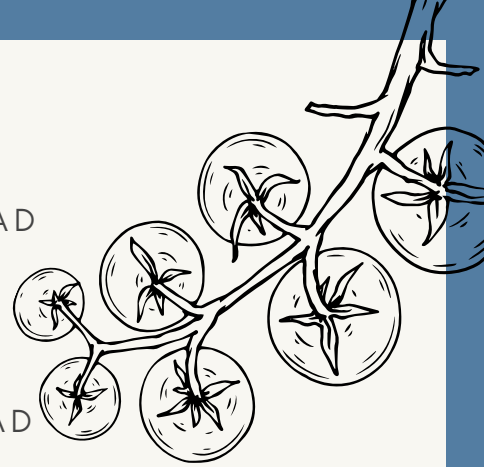
FISH & CHIPS / FISH & CHIPS

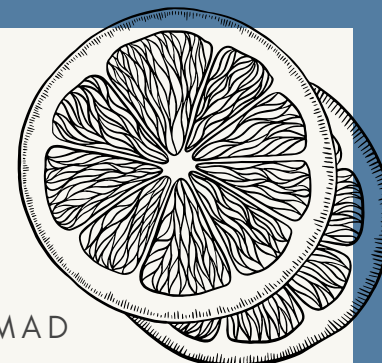
90 MAD

SPAGHETTI BOLOGNAISE

/ SPAGHETTI BOLOGNESE

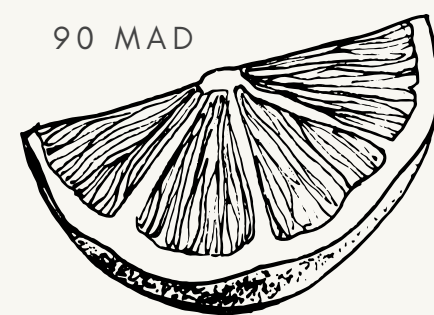
90 MAD





DESSERTS

LA TARTE AU CHOCOLAT CHOCOLATE TART	90 MAD
LE NOUGAT GLACÉ FROZEN NOUGAT	90 MAD
LA POIRE THE PEAR	90 MAD
LA TARTE TATIN TARTE TATIN	90 MAD
L'ORANGE THE ORANGE	90 MAD
SÉLECTION DE FRUITS DÉCOUPÉS SELECTION OF SLICED FRUITS	90 MAD
LA PÂTISSERIE MAROCAINE SELECTION OF MINI MOROCCAN PASTRIES	90 MAD



NOS SPÉCIALITÉS SUR COMMANDE - OUR SPECIAL ORDER DISHES

TANJIA MARRAKCHIA AU SAFRAN DE TALIOUINE (POUR DEUX CONVIVES) MARRAKCHI TANJIA WITH TALIOUINE SAFFRON (FOR TWO DINERS)	390 MAD
SOURIS D'AGNEAU DORÉE AUX AMANDES ET POMMES DE TERRE AU FOUR (POUR DEUX CONVIVES) GOLDEN LAMB SHANK WITH ALMONDS AND BAKED POTATOES (FOR TWO DINERS)	460 MAD
POULET MHAMMAR AVEC DAGHMIRA, CITRONS CONFITS ET OLIVES MESLALLA (POUR DEUX CONVIVES) MHAMMAR CHICKEN WITH DAGHMIRA, PRESERVED LEMONS, AND MESLALLA OLIVES (FOR TWO DINERS)	320 MAD
COUSCOUS ROYAL - ROYAL COUSCOUS	180 MAD
COUSCOUS AU POULET - CHICKEN COUSCOUS	140 MAD
COUSCOUS AU BŒUF ET TFAYA - BEEF AND TFAYA COUSCOUS	160 MAD
COUSCOUS AUX LÉGUMES - VEGETABLE COUSCOUS	120 MAD
SAFA AU POULET, AMANDES ET CANNELLE SAFA WITH CHICKEN, ALMONDS, AND CINNAMON	140 MAD

VEUILLEZ COMMANDER 24H À L'AVANCE | PLEASE ORDER 24 HOURS IN ADVANCE