

THE SPOT

Café - Restaurant

By

NearYo Hôtel

Menu

ENTRÉES FROIDES

COLD STARTERS

TOMATE MOZZARELLA À LA SAUCE PESTO 99 DH
TOMATO AND MOZZARELLA WITH PESTO SAUCE

CARPACCIO DE BŒUF À LA CRÈME DE ROQUETTE 120 DH
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA CREAM

CARPACCIO DE SAUMON, AVOCAT, OIGNON ROUGE ET CÂPRES 120 DH
SALMON CARPACCIO WITH AVOCADO, RED ONION AND CAPERS

SALADE EXOTIQUE À L'AVOCAT, MANGUE, CREVETTES ET ANANAS 120 DH
EXOTIC SALAD WITH AVOCADO, MANGO, SHRIMPS AND PINEAPPLE

SALADE À LA CHAIR DE CRABE, AVOCAT, TOMATE ET CITRON VERT 120 DH
CRAB MEAT SALAD WITH AVOCADO, TOMATO AND LIME

ENTRÉES CHAUDES

HOT STRATERS

BRIOUATES AU FROMAGE 100 DH
CHEESE BRIOUATE 4 PCS

BRIOUATES VÉGÉTARIENNES 100 DH
VEGETARIAN BRIOUATES 4PCS

BRIOUATES À LA VIANDE HACHÉE 110 DH
MINCED MEAT BRIOUATES 4PCS

BRIOUATES FRUITS DE MER 110 DH
SEAFOOD BRIOUATES 4 PCS

GOUJONNETTES DE POULET 120 DH
CHICKEN STRIPS 5 PCS

ROLLITOS AU POULET 120 DH
CHICKEN ROLLITOS

ROLLITOS AUX CREVETTES 130 DH
SHRIMP ROLLITOS

SOUPES

SOUPS

SOUPE AUX LÉGUMES 70 DH
VEGETABLE SOUP

SOUPE DE VOLAILLE 70 DH
POULTRY SOUP

SOUPE DE POISSON 80 DH
FISH SOUP

PÂTES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

PENNE À L'ARRABIATTA 90^{DH}
PENNE ARRABIATA

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE 110^{DH}
SPAGHETTI BOLOGNESE

PENNE À LA CRÈME DE COURGETTES ET GAMBAS 120^{DH}
PENNE WITH ZUCCHINI CREAM AND PRAWNS

LINGUINI AUX FRUITS DE MER 120^{DH}
SEAFOOD LINGUINI

RISOTTO À LA CRÈME DE BETTERAVE 170^{DH}
BEETROOT CREAM RISOTTO

RISOTTO AUX GAMBAS ET BISQUE ÉPICÉE 210^{DH}
PRAWN RISOTTO WITH SPICY BISQUE

PLATS

MAIN COURSES

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS 130^{DH}
POULTRY SUPREME WITH MUSHROOM SAUCE

FILET DE LOUP EN PAPILOTE AUX SAVEURS DES ÉPICES DU JARDIN 170^{DH}
SEA BASS FILLET IN FOIL WITH GARDEN HERB FLAVORS

FILET DE SAINT PIERRE À LA PLANCHA, BEURRE BLANC À L'ANETH 180^{DH}
GRILLED JOHN DORY FILLET WITH DILL & BUTTER

PAVÉ DE SAUMON À LA SAUCE VIERGE 180^{DH}
SALMON FILLET WITH FRENCH SAUCE

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, SAUCE MOUTARDE 200^{DH}
GRILLED LAMB CHOPS, MUSTARD CREAM SAUCE

FILET DE BŒUF 200 GR, SAUCE AU POIVRE 210^{DH}
BEEF FILLET 200 GR, PEPPER SAUCE

DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE 70^{DH}
CLASSIC TIRAMISU

CRÈME TROPICALE 80^{DH}
TROPICAL DELIGHT CREAM

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE À LA VANILLE 95^{DH}
CHOCOLATE FONDANT WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

MI-CUIT À LA PISTACHE ET BOULE DE GLACE AUNOUGAT 110^{DH}
PISTACHIO LAVA CAKE SERVED WITH NOUGAT ICE CREAM

PANNA COTTA À LA FRAMBOISE 80^{DH}
RASPBERRY PANNA COTTA

ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS 70^{DH}
ASSORTED FRESH FRUIT PLATTER

Bon appétit

CLIN D'ŒIL SUR LA CUISINE M★ROCAINE

NOS ENTRÉES

ASSORTIMENT DE FINES SALADES MAROCAINES: 60^{DH}
SELECTION OF TRADITIONAL MOROCCAN SALADS

PASTILLA AU POULET 75^{DH}
CHICKEN PASTILLA

PASTILLA AUX FRUITS DE MER 95^{DH}
SEAFOOD PASTILLA

NOS TAGINES

TAGINE AU POULET CITRON CONFIT 110^{DH}
CHICKEN TAGINE WITH LEMON

TAGINE DE BŒUF AUX PRUNEAUX ET ABRICOTS 120^{DH}
BEEF TAGINE WITH PRUNES AND APRICOTS

TAGINE DE POISSON 120^{DH}
FISH TAGINE

TANJIA MARRAKCHIA 120^{DH}
MARRAKCHI TANJIA

CHAQUE VENDREDI : COUSCOUS DAY
COUSCOUS DAY - EVERY FRIDAY

POULET 80^{DH}
CHICKEN

BOEUF 100^{DH}
BEEF

DOUCEURS MAROCAINES

JAWHARA AUX AMANDES ET FLEURS D'ORANGER 80^{DH}
JAWHARA WITH ALMONDS AND ORANGE BLOSSOM

CRÈME BRÛLÉE 80^{DH}
CRÈME BRÛLÉE

ORANGE À LA CANNELLE -60^{DH}
CINNAMON-SPICED ORANGE



Bon appétit