

LE FOUNDOUK

Restaurant Bar

Cuisine Internationale

Pour se mettre en appétit...

Graines de maïs comme un taboulé aux condiments et herbes, tagliatelles de légumes (végétarien)	85 MAD
Chair d'araignée et tartare de légumes, vinaigrette au pamplemousse	135 MAD
Crevettes roses marinées au gingembre et citron, graines de moutarde et quinoa à la coriandre	135 MAD
Salade de magret fumé aux légumes vert - vinaigrette de condiments et d'herbes	110 MAD
Ricotta et légumes grillés à l'italienne, roquette et parmesan	100 MAD

Pour suivre...

Filet de dorade poêlé au romarin, artichauts, carottes et champignons à la barigoule	210 MAD
Risotto safrané aux moules, citron confit et coriandre	160 MAD
Filet de bœuf grillé, pommes Pont Neuf, sauce béarnaise	210 MAD
Agneau désossé (gigot) confit aux aromates, cocotte de légumes	220 MAD
Cuisse de canard en daube et polenta crémeuse	210 MAD
Graines d'orge lié à l'olive violette et légumes du moment	120 MAD
Curry vert & lait de coco aux légumes de saison- lentilles Beluga	130 MAD
Linguinis aux gambas, aubergines et tomates confites, copeaux de parmesan	180 MAD

Desserts

Fondant de chocolat noir Valrhona, sauce fruits de bois -glace yoghourt	105 MAD
Crème brûlée à la pistache - mousse au chocolat amer	90 MAD
Millefeuille caramélisée - coulis aux fruits rouges	80 MAD
Gratin de pommes - glace lait amandes	80 MAD
Parfait glacé au yoghourt, crumble d'amandes entières	80 MAD
Glaces et sorbets Maison (Vanille, Yoghourt)	70 MAD