

LE FOUNDOUK

Restaurant Bar

Cuisine Internationale

Entrées

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
Ricotta et légumes grillés à l'italienne, roquette et parmesan	100 MAD
Tarte fine à l'anchois, confit d'oignons aux câpres et persil	100 MAD

Plats

Tagine de lotte aux citrons confits - Riz basmati nature	200 MAD
Filet de loup sauce coquillage - riz vénéré façon risoto	195 MAD
Tagliatelles à l'encre de seiche - calamars - tomates cerises et basilic	135 MAD
Filet de boeuf grillé - purée de topinambours à l'huile de truffe	200 MAD
Magret de canard rôti - panisses Niçoises - carottes glacées	170 MAD
Suprême de poulet - sauce au foie gras et légumes de saison	140 MAD
Risotto végétarien aux légumes du moment	120 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