



## ENTREES DE NOTRE POTAGER / STARTERS FROM OUR GARDEN

Mesclun de salade aux fruits et légumes croquants, vinaigrette passion <i>Mesclun salad with crunchy fruits and vegetables, passion vinaigrette</i>	 	160
Légumes Bio grillés et Burrata crémeuse <b>(D)</b> <b>(N)</b> <i>Grilled organic vegetables and creamy Burrata cheese</i>	 	220
Gazpacho de tomate Andalou et ses condiments <i>Andalusian tomato gazpacho and condiments</i>	 	160

## NOS HORS D'OEUVRE / OUR APPETIZERS

Buddha bowl de saison <b>(N)</b> <i>Seasonal Buddha bowl</i>		220
Salade César au suprême de volaille fondant ou aux gambas poêlées, cœur de laitue, bacon de bœuf, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois <b>(S)</b> <b>(D)</b> <i>Chicken or prawns Caesar salad, heart of lettuce, shaved parmesan and crispy beef bacon, anchovies Caesar dressing</i>		220
Tartare de thon et avocat, Caviar d'Osciette <i>Tuna tartare and avocado, Ossetra Caviar</i>		390
La belle salade Niçoise au thon rouge snacké <i>Niçoise salad with pan-seared bluefin tuna</i>		220
Sélection de mezze Libanais <b>(N)</b> <i>Lebanese mezze selection</i>		190
Carpaccio de daurade, vinaigrette à l'huile d'argan et yuzu <i>Sea bream carpaccio, yuzu and argan oil vinaigrette</i>		260

## NOS PÂTES / OUR PASTAS

Risotto arborio primavera et purée d'épinard <i>Risotto arborio primavera and spinach</i>		220
Linguine faite maison, brisure de truffe noire <b>(D)</b> <b>(E)</b> <i>House made linguine, black truffle</i>		380
Paella Fideua <b>(S)</b> <i>Fideua Paella</i>		280

## NOS POISSONS / OUR FISH

Petits calamars à la Provençale, bruschetta de deux tomates <b>(S)</b> <i>Provençal-style calamari, bruschetta of two tomatoes</i>		280
Pavé de bar cuit au beurre d'algues, purée d'asperge et légumes du potager <i>Sea bass fillet cooked in seaweed butter, asparagus puree and garden vegetables</i>		310
Tagine d'ombrine à la chermoula et olives violettes <i>Ombrine tagine marinated in chermoula and purple olives</i>		260

Gluten free  Vegetarian  **(D)** Dairy **(N)** Nuts **(E)** Egg **(S)** Seafood

## NOS VIANDES / OUR MEATS

Coquelet de Sidi Bouatman grillé, riz kitchari, sauce diable <i>Grilled baby chicken from Sidi Bouatman, Kitchari rice, diablo sauce</i>	260
Côtelettes d'agneau grillées, courgettes en différentes textures <i>Grilled lamb chops, zucchini in different textures</i>	330
Filet de bœuf, pomme fondante farcie aux champignons et échalotes confites <i>Beef fillet, fondant potato stuffed with mushrooms and confit shallots</i>	390

## NOS SNACKS / OUR SNACKS

Sandwich d'homard au pain viennois, jeune pousse de salade truffée (D) (S) (E) <i>Lobster sandwich with Viennese bread, truffled baby leaf salad</i>	350
Trio de mini burger Signature MO, sardine, bœuf et agneau (E) <i>Signature MO mini burger trio, sardine, beef and lamb</i>	280
Club Sandwich au poulet, pommes frites maison et feuilles de salade (E) <i>Chicken club sandwich, house made French fries and salad</i>	240

## SUPPLEMENT DE GARNITURES / ADDITIONAL SIDES

Légumes verts, pommes frites maison, jeunes pousses de salade, pomme écrasée à l'huile d'olive, riz nature <i>Green vegetables, house made French fries, baby salad leaves, crushed potatoes with olive oil, plain rice</i>	60
--	----

## NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

Mille-feuille à la vanille de bourbon ou amlou d'Agadir, glace vanille <i>Vanilla or Agadir Amlou mille feuille, vanilla ice cream</i>	90
Agrumes et chocolat à la fleur d'oranger, sorbet pamplemousse <i>Citrus and orange blossom chocolate, grape fruit sorbet</i>	90
Sablé Breton à la framboise, mascarpone au zest de citron vert <i>Raspberry Breton shortbread, mascarpone and lime zest</i>	90
Gaspacho d'ananas, sorbet à la noix de coco, jus d'ananas frais au yuzu <i>Pineapple gazpacho, coconut sorbet, fresh pineapple juice with yuzu</i>	90
Café ou thé gourmand, surprise du chef <i>Coffee or tea gourmand, che's surprise</i>	110

Gluten free  Vegetarian  (D) Dairy (N) Nuts (E) Egg (S) Seafood