



Entrée



- Salade à l'italienne façon Grand Bazar* 90 Dhs
Burrata, bœuf mi-cuit, tomate cerise
- Assortiment de salades marocaines* 95 Dhs
Aubergine, courgette, tomate, poivron, chou-fleur
- Méli-Mélo de briouates & nems* 80 Dhs
Viande hachée, poisson, fruits de mer, fromage, légumes
- Gravelax de saumon & cake aux olives* 120 Dhs
- Loup en carpaccio, poivre de Timut* 120 Dhs
& copeaux de noix de coco
- Légumes en croustillant feuilleté* 95 Dhs
Carotte, courgette, navet, basilic, citron, feuilleté, parmesan
- Vitello tonnato façon Grand Bazar* 140 Dhs
veau, thon, mayonnaise, parmesan, roquette

Signature

Bio

Signature



Healthy food



Chair d'araignée light & son jus d'agrumes 120 Dhs

Capuccino de céleri 130 Dhs

sur son lit de champignons de l'Atlas

La botte de radis 90 Dhs
& son beurre 0% matière grasse

Croustillant de légumes sans gluten Bio 130 Dhs





Plats marocains



<i>Tajine de poisson « le Mellah » selon arrivage de nos côtes **</i>	<i>130 Dhs</i>
<i>Tajine de bœuf pruneaux & amandes *</i>	<i>140 Dhs</i>
<i>Tajine de poulet au citron msseyere & fleurs de coriandre *</i>	<i>120 Dhs</i>
<i>Tajine de kefta œufs beldi **</i>	<i>110 Dhs</i>
<i>Tanjia marrakchia cuite sur sable chaud *</i>	<i>140 Dhs</i>
<i>Couscous royal **</i>	<i>Signature 175 Dhs</i>
<i>Couscous végétarien **</i>	<i>120 Dhs</i>
<i>Pastilla de poulet aux saveurs de la Médina **</i>	<i>120 Dhs</i>
<i>Pastilla de fruits de mer **</i>	<i>165 dhs</i>

** Garniture :*

riz - semoule - petits légumes - salade verte - frites

***Supplément garniture 30 dhs*



Plats internationaux



<i>Tagliata de bœuf sur lit de roquette copeaux de parmesan granapadano *</i>	<i>170 Dhs</i>
<i>Côte de bœuf à l'os*</i> <i>Pour 2 personnes (1.2 kg)</i>	<i>520 Dhs</i>
<i>Poulet rôti fermier aux aromates de l'Atlas dans son jus corsé à la marjolaine *</i>	<i>140 Dhs</i>
<i>Bœuf Wellington servi avec son jus corsé aux morilles (filet de bœuf) *</i>	<i>220 Dhs</i>
<i>Pajot entier en croûte de sel *</i> <i>Pour 2 personnes (600 g à 800 g)</i>	<i>440 Dhs</i>
<i>Épaule d'agneau déstructurée cuite à basse température **</i>	<i>160 Dhs</i>
<i>Mhemssa safrané façon risotto aux champignons sauvages d'Ifrane **</i>	<i>150 Dhs</i>

Signature

Signature

** Garniture :*

riz - semoule - petits légumes - salade verte - frites

***Suppléments garnitures 30 dhs*



Tartares



<i>Tartare de bœuf à l'italienne *</i>	<i>170 Dhs</i>
<i>Incontournable tartare à l'ancienne *</i> <i>Coupé au couteau</i>	<i>180 Dhs</i>
<i>Tartare de bœuf royal *</i> <i>Truffe & foie gras</i>	<i>Signature 220 Dhs</i>
<i>Tartare de saumon *</i> <i>Mangue & pomme</i>	<i>130 Dhs</i>
<i>Tartare façon thaï (au thon rouge) *</i>	<i>160 Dhs</i>
<i>Tartare veggie (gingembre) *</i>	<i>120 Dhs</i>

* Garniture :

riz - semoule - petits légumes - salade verte - frites

**Supplément garniture 30 dhs





Desserts



<i>Sablé breton à la rose & aux framboises</i>	<i>90 Dhs</i>
<i>Tiramisu au café revisité par le Grand Bazar</i>	<i>90 Dhs</i>
<i>Cheesecake au citron yuzu</i>	<i>90 Dhs</i>
<i>Fondant au chocolat amlou</i>	<i>110 Dhs</i>
<i>Savarin à la fleur d'oranger crémeux passion cardamome</i>	<i>100 Dhs</i>
<i>Pastilla pralinée aux perles de poire & épices douces</i>	<i>110 Dhs</i>
<i>Tarte tatin façon Grand Bazar</i>	<i>100 Dhs</i>

Signature