



la terrasse de la brillante
une histoire particulière

MENU DEJEUNER/LUNCH MENU

ENTRÉES/STARTERS

Salade de calamars grillés, roquette et tomates cerises multicolores Grilled squid salad with rucola and cherry tomatoes	160
Rosace de tomates, burratina et sauce au pistou (V) Tomatoes slices with burratina and pesto sauce	120
Assortiment de briouates marocaines Assortment of Moroccan briouates	150
Chou-fleur rôti au four au paprika sur lit de fromage frais Roasted cauliflower with paprika with fresh cheese	120
Carpaccio de boeuf à l'italienne basilic et parmesan Italian style beef carpaccio with basil and Parmesan cheese	180

PLATS/MAIN COURSES

Sole meunière et ses pommes de terre tournées Sole meunière with potatoes	230
Filet de bœuf à la plancha, tian de légumes marinés Grilled beef fillet and vegetable tian	220
Mhamssa façon risoto à la julienne de courgettes et carottes (V) Mhamssa risoto style with zucchini and carrots	180
Linguine au homard de dakhla poêlé, tomates confites à l'ail Linguine with pan-fried Dakhla lobster, candied tomatoes with garlic	390
Brochettes de poulet mariné, pommes grenailles Marinated chicken skewers and baby potatoes	190

DESSERTS / DESSERTS

Trio de briouates à l'ananas caramélisé au miel Trio of briouates with honey-caramelized pineapple	90
Coing Caramélisé façon crumble Caramelized quince crumble style	90
Tarte fine aux poires , glace artisanale Pear pie with ice cream	90
Moelleux au chocolat, fruits rouges et glace à la fleur d'oranger Chocolate moelleux, red fruits and orange blossom ice cream	120
Glaces artisanales du moment Artisanal ice cream of the day	90

FORMULE DEJEUNER- LUNCH SET MENU

(MAD 290 2 plats au choix) - (MAD 290 2 dishes)

Rosace de tomates burratina et sauce au pistou /Tomatoes slices with burratina and pesto sauce
Ou
Assortiment de briouates marocaines/Assortment of Moroccan briouates
*** **
Brochettes de poulet mariné, pommes grenailles/Marinated chicken skewers and baby potatoes
Ou
Emincé de bœuf Sauce champignons/Beef sliced with mushrooms sauce
*** **
Eau plate ou gazeuse/ Still or sparkling water



Menu Diner/Dinner Menu

LA TABLE DE LAILA

2 PLATS MAD 390 – 3 PLATS MAD 480
2 COURSES MAD 390 – 3 COURSES MAD 480

ENTRÉES/STARTERS

Palette de fines salades marocaines (V)
Pallet of Moroccan salads

Pastilla aux fruits de mer
Seafood pastilla

Ravioles de gambas sur lit d'épinards poêlés au beurre blanc
prawns ravioli, spinach with buter cream

Velouté de patate douce, noix torréfiées et bœuf fumé
Sweet potato soup, roasted nuts and smoked beef

PLATS/MAIN COURSES

Confit de souris d'agneau aux figues et pruneaux
Lamb shank confit with figs and prunes

Médallion de lotte, pommes de terre safranées
Monkfish Medallion, with saffron potatoes

Poulet fermier aux olives meslalla et citron confit
Free-range chicken with meslalla olives and preserved lemon

Mhamssa façon risoto à la julienne de courgettes et carottes (V)
Mhamssa risoto style with zucchini and carrots

La Véritable Tangia au bœuf
Traditionel beef tangia

DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat, fruit rouge et glace à la fleur d'orange
Chocolate moelleux, red fruit and orange blossom ice cream

Coing Caramélisé façon crumble
Caramelized quince crumble style

Trio de briouates a l'ananas caramélisé au miel
Trio of pineapple briouates caramelised with honey

Tarte fine aux poires , glace artisanale
Caramelised pear pie with ice cream

Végétarien (V) – Vegetarian (V)
Prix nets en dirhams marocains
Net prices in Moroccan dirhams



labrillante_marrakech

