



la terrasse de la brillante
une histoire particulière

DEJEUNER

ENTRÉES/STARTERS

Palette de légumes grillés, caviar d'aubergine et pignons de pin (V) Grilled vegetables, aubergine caviar and pine nuts	130
Rosace de tomates burratina et sauce au pistou (V) Tomato slices with burratina and pesto sauce	120
Assortiment de briouates marocaines Assorted Moroccan briouates	150
Salade de quinoa bio aux gambas agrumes et avocat Bio quinoa salad with prawns citrus and avocado	160
Carpaccio de boeuf à l'italienne basilic et parmesan Beef carpaccio Italian style basil and parmesan cheese	180

PLATS/MAIN COURSES

Thon snacké, tagliatelle de courgette Snacked tuna fish and zucchini tagliatelle	210
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
Filet de rouget à la mangue rôtie Red mullet filet with roasted mango	230
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 pineapple briouates caramelised with honey	90
Mhalabia façon crème brûlée Mhalabia crème brûlée style	90
Tarte fine aux poires , glace artisanale Caramelised pear pie with ice cream	90
Moelleux au chocolat, fruit rouge et glace fleur d'oranger Chocolate moelleux, red fruit and orange blossom ice cream	90
Glaces artisanales du moment Artisanal ice cream	90

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



labrillante_marrakech



h.

la brillante – marrakech
une histoire particulière

LA TABLE DE LAILA

DINER

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 de pigeon aux amandes
Pigeon pastilla with almonds

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

Gnocchi à la crème, champignons, fine herbes et thym (V)
Gnocchi with cream, mushrooms, fine herbs and thyme

PLATS/MAIN COURSES

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

Tajine de lotte, pommes de terre safranées
Monkfish Tajine, with saffron potatoes

Filet de bœuf à la plancha, tian de légumes marinés
Grilled beef fillet and vegetable tian

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

Linguine au homard de dakhla poêlé, tomates confites à l'ail
Linguine with pan-fried lobster, candied tomatoes with garlic

DESSERTS / DESSERTS

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

Mhalabia façon crème brûlée
Mhalabia crème brûlée style

Trio de briouates à 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

