

POUR BIEN COMMENCER !

ENTRÉES / STARTERS

CAESAR	CAESAR TENDANCE, VOLAILLE, PARMESAN, TOMATE CONFITE, ANCHOIS Chicken, caesar salad, parmesan cheese, sundried tomatoes, anchovies	90
NEMS SPRINGROLLS	CRABE, POULET, GAMBAS, SALADE Crab, chicken, king prawns, salad	100
CARPACCIO	BOEUF, ROQUETTE ET COUPEAUX DE VIEUX PARMESAN, VINAIGRETTE CITRON ET HUILE D'OLIVE Beef, arugula and shavings of old parmesan, lemon vinaigrette & olive oil	100
SAUMON FUMÉ BLINIS	AVOCAT GUACAMOLE, CRÈME CHEESE À L'ANETH ET CITRON <i>Nouveau</i> Avocado guacamole, cheese cream with dill and lemon	130
LA SIGNATURE	GAMBAS, SURIMI, POULET, POMME, WAKAMÉ, CACAHUÈTES King prawns, surimi, chicken, apple, wakame, peanuts	140
RAVIOLES RAVIOLI	GAMBAS, SAUCE CITRON ÉMULSIONNÉE (6 PIÈCES) <i>Classique</i> Gambas, lemon sauce (6 pièces)	140
CREVETTES POP-CORN SHRIMPS POP-CORN	SHRIMPS POP-CORN, SAUCE JAPONAISE PIQUANTE, CIBOULETTE Shrimps Pop-corn style, japanese spicy sauce	150
DIM SUM	CREVETTES, LÉGUMES, KIKKOMAN, SAUCE SWEET CHILI (5 PIÈCES) Shrimps, vegetables, kikkoman, sweet chilli sauce (5 pièces)	150
POKE BOWL	TARTARE DE THON, AVOCAT, CONCOMBRE, EDAMAME, <i>Nouveau</i> MANGUE, CHOUX CHINOIS, WAKAME Tuna tartar, avocado, cucumber, edamame, mango, chinese cabbage, wakame	160
BURRATA	TROIS TOMATES, ROQUETTE, OLIVES VIOLETTES, PESTO, VINAIGRETTE BALSAMIQUE <i>Nouveau</i> Three tomatoes, arugula, purple olives, pesto, balsamic vinaigrette	160
THON TUNA	TARTARE EN PANIER VEGETAL, GINGEMBRE ET CITRON <i>Nouveau</i> Tartar vegetable basket, ginger and lemon	160

LES PÂTES / PASTAS

PENNE/ PENNE <i>Classique</i>	150
CHAMPIGNONS SAUVAGES, LARDONS DE DINDE Wild mushrooms, smoked turkey bacon	
TAGLIATELLE/ TAGLIATELLE <i>Nouveau</i>	150
AUX DEUX SAUMONS, CIBOULETTE CISELÉE With two salmons, chopped chives	
SPAGHETTI/ SPAGHETTI	200
FRUITS DE MER, TOMATES CONFITES, BASILIC Seafood, sundried tomatoes, basil	

A L'ITALIENNE...

LES RISOTTOS / THE RISOTTOS

BŒUF / BEEF <i>Nouveau</i>	180
UN RISOTTO CRÈMEUX TRUFFÉ, BŒUF BRAISÉ, TUILE DE PARMESAN, ROQUETTE A creamy truffled risotto, beef braised, parmesan cheese & arugula	
RISOTTO / RISOTTO	180
PIÉMONTAIS, CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS DE BŒUF Piémontais style, wild mushrooms, beef jus	
FRUITS DE MER / SEAFOOD	200
BISQUE DE HOMARD, ÉCHALOTES, TOMATE CONFITE, PERSIL Lobster's bisque, shallots, sun-dried tomatoes, parsley	

Exécutif Chef
Fouad ZORGUI

Nos prix s'entendent TTC en Dirhams



MADE IN JOSPER

UN CHOIX DE VIANDES, POISSONS & LÉGUMES DE GRANDE QUALITÉ SAISIS AU JOSPER GRILL POUR UNE EXPÉRIENCE DE GOÛT INCOMPARABLE.

Savourez la nouvelle carte dans un esprit de partage avec de grandes planches et régaliez-vous de grillades préparées dans un four révolutionnaire, le Josper, qui donne aux aliments un fumet exceptionnel.

LE HEALTHY WAY FISH, MEAT & POULTRY

POISSON FISH	POISSON DU JOUR Fish of the day	190
POULET CHICKEN	DEMI, MARINÉ A LA MOUTARDE, ÉCHALOTES, CITRON ET PERSIL, CUIT AU JOSPER Half Chicken oven baked in Mustard Sauce, shallots, garlic and parsley	190
SAUMON SALMON	PAVÉ, FLEUR DE SEL, TROIS POIVRES, CUIT AU JOSPER, SAUCE VIERGE <i>Nouveau</i> Salmon Steak oven baked, fleur de sel, three peppers, cooked in Josper oven, virgin sauce	210
BOEUF BEEF	ENTRECÔTE TENDRE, CUITE AU JOSPER, BEURRE, CAFÉ DE PARIS Tender entrecote cooked in Josper, Butter, Paris coffee	230
AGNEAU LAMB	CARRÉ MARINÉ À LA FLEUR DE SEL ET TROIS POIVRES ET THYM, CUIT AU JOSPER, <i>Nouveau</i> AIL EN CHEMISE Rack of lamb with fleur de sel and three peppers and thyme, cooked in Josper & garlic in shirt	230
BOEUF BEEF	CÔTE (500 GR) CUITE AU JOSPER Cote (500 gr) cooked in Josper	250
LOUP BAR SEA BASS	MARINÉ ET CUIT AU JOSPER, POMME ÉCRASÉE AUX HERBES, TOMATE CONFITE ET OLIVES NOIRES, SAUCE VIERGE Marinated and cooked, crushed apple with herbs, tomato confit and black olives with vergin sauce	270
BOEUF BEEF	FILET CUIT, AUX TROIS SAUCES (POIVRE, CHAMPIGNONS, VRAI JUS) Filet cooked in josper with three sauces (pepper mushrooms glazed juice)	290
LANGOUSTE CRAYFISH	LANGOUSTE AU BEURRE D'HERBES, SPAGHETTI BISQUE DE HOMARD Crayfish with herb butter, spaghetti lobster bisque	390

LES INCONTOURNABLES

POULET CHICKEN	LAQUÉ, MANGE TOUT ET CACAHUÈTES <i>Classique</i> Peking style, mange tout & peanuts	150
ST-PIERRE JOHN DORY	FILET DE SAINT- PIERRE POÊLÉ, SAUCE CITRON, MARMELADE DE COURGETTES John Dory fish filet oven baked, lemon sauce, zucchini marmalade	190
AGNEAU	EPAULE CUITE LONGTEMPS AU FOUR, JUS DE GLAÇAGE <i>Classique</i> Slow oven poasted shoulder, glazed stock, roasted, garlic	220
BOEUF BEEF	FILET AU FOIE GRAS, VRAI JUS DE BŒUF <i>Classique</i> Beef Filet, topped with a pan fried foie gras, beef stock	330

*Les plats sont accompagnés d'une garniture de votre choix / Our dishes are served with one garnish of your choice

**GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES/ADDITIONAL TOPPINGS 40

* POMMES FRITES MAISON / POMMES ALLUMETTES MAISON / LÉGUMES MIJOTÉS / GRATIN DAUPHINOIS
GRATIN MACARONI / PURÉE DE POMME DE TERRE CLASSIQUE
PURÉE DE POMME DE TERRE GRATINÉE AU FROMAGE

** GRATIN MACARONI À LA PURÉE DE TRUFFE / PURÉE DE POMME DE TERRE
À LA CRÈME DE TRUFFE ET HUILE DE TRUFFÉ

au Maroc

IL ÉTAIT UNE FOIS !

SALADE	ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ Selection of salads according to the market products	80
PASTILLA	AU POULET ET AUX AMANDES With chicken and almonds	100
COQUELET	TAJINE, CITRON CONFIT, OLIVES Tajine, preserved lemon, olives	140
AGNEAU LAMB	TAJINE AUX AMANDES, PRUNEAUX ET ABRICOTS <i>Nouveau</i> Tajine with almonds, prunes and apricots	160
BOEUF BEEF	UNE AUTRE IDÉE DE LA TANGIA DE JARRET DE BŒUF, CE PLAT EST SERVI <i>Classique</i> AVEC UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX Beef shank tangia, this dish is served with one garnish of your choice	190

UNE PETITE-FAIM !

BURGER	BUN BRIOCHÉ, BOEUF, ICEBERG, TOMATE, BACON DE BOEUF, MARMELADE D'OIGNONS, SAUCE SIGNATURE Bun Brioche, beef, iceberg, tomato, beef bacon, onion marmalade, signature sauce	150
BURGER	BOEUF, FOIE GRAS, COMPOTE DE POMME, ÉCHALOTES, ROQUETTE <i>Nouveau</i> Beef, foie gras, apple sauce, shallots, rocket	170

POUR LES TOUT - PETITS

PLAT + DESSERT 100 DHS

Les plats de viande ou poisson sont accompagnés d'une garniture, frites fraîches ou pâtes au fromage ou pâtes a la tomate & tarte du jour ou duo de glaces artisanales

BOEUF
BROCHETTES DE KEFTA, FRITES FRAICHES OU PÂTES AU FROMAGE OU A LA TOMATE
Kefta brochettes, fresh fries or cheese or tomato pasta

POULET
DOIGTS DE POULET PANÉS AU CORN FLAKES,
Breaded chicken fingers with corn flakes

POISSON
SELON L'ARRIVAGE, POÊLÉ, SAUCE AUX CHAMPIGNONS
Fish of the day , pan-fried, mushroom sauce

PENNÉ
AU POULET ET CHAMPIGNONS, CRÈME ET CIBOULETTE
Chicken and mushrooms, cream and chives

MACARONI
AU BEURRE ET FROMAGE
With butter and cheese

SPAGHETTI
À LA SAUCE TOMATE OU BOLOGNAISE
Tomato sauce or bolognese

LES DOUCEURS

SUCCÈS	AUX AMANDES, GLACE AMLOU <i>Nouveau</i> With almonds, Amlou ice cream	60
CAFÉ	SUBLIMÉ PAR LES 4 DOUCEURS GOURMANDES DE NOTRE CHEF Coffee with the four sweet delights from our Chef's plate, tartlets, cakes and coffee	60
MILLEFEUILLE MILLEFEUILLE	PÂTE FEUILLETÉE CARAMELISÉE ET SA CRÈME VANILLE, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, <i>Classique</i> Caramelized puff pastry, vanilla creamy custard, salted butter caramel sauce, scoop of ice cream	70
TIRAMISU	BISCUIT CACAO À L'EXPRESSO, CRÈME MASCARPONE Chocolate biscuit soaked in espresso, topped with mascarpone	70
BANOFFEE	CRUMBLE VANILLE, CRÉMEUX MASCARPONE, BANANE CARAMELISÉE, GLACE VANILLE <i>Nouveau</i> Vanilla crumble, creamy mascarpone, caramelized banana, vanilla ice cream	70
PARIS-BREST	PÂTE À CHOUX À LA CRÈME PRALINÉE, CROQUANT AU CHOCOLAT <i>Nouveau</i> Choux pastry with praline cream, chocolate crunch	70
TARTE PIE	FINE POMME CANNELLE, SERVIE TIÈDE, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ Warm apple cinnamon pie, salted butter with caramel sauce	70
CRÈME BRÛLÉE CREME BRULEE	PARFUMÉE AU GINGEMBRE, FRAMBOISE, MADELEINE AU MIEL Flavored with ginger, raspberry, Madeleine with honey	70
GLACES ET SORBETS ARTISANALES	TRIO AU CHOIX SELON NOS PARFUMS SORBETS : CITRON, PAMPLEMOUSSE, MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE, FRUIT DE LA PASSION GLACES : VANILLE, AMLOU, CORNE DE GAZELLE, CANNELLE, FRUITS ROUGES, CARAMEL BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, YAOURT, CAFÉ	70
HOME MADE ICE CREAM & SORBET	Three scoops to choose from our flavours Sorbets : Lemon, grapefruit, mango, raspberry, strawberry, passion fruit Ice cream : Vanilla, amlou, gazelle horns, cinnamon, red fruits, salted butter caramel, chocolate, pistachio, yogurt, coffee	
FONDANT	POIRE CARAMELISÉE, CRÈME GLACÉE VANILLE (20 MIN) <i>Nouveau</i> Caramelized pear, vanilla ice cream	75
FRUITS DE SAISON FRUIT PLATTER	FRAIS ET DÉCOUPÉS, ACCOMPAGNÉS DE GLACE ET SORBET Seasonal fruits, fresh and sliced with ice cream and sorbet	80



La Table du Marché

La table de tous les plaisirs culinaires



SERVICE CONTINU 12H00
À MINUIT
Nostop service from
12.00 pm to 12am

LA TABLE DU MARCHÉ MAROC
WWW.LATABLEDUMARCHE.MA

Nos prix s'entendent TTC en Dirhams