

h.

la terrasse de la brillante

une histoire particulière

MENU

ENTRÉES

- Soupe froide de petits pois(V)**
à la menthe et tartine de crudités
90
- Burratina et pesto(V)**
Tarte fine de tomates cerises rôties
110
- Taboulé de quinoa bio aux agrumes(V)**
vinaigrette à l'huile d'argan
110
- Truite de l'Atlas fumée**
condiment fenouil-ciboulette et pain
toasté
130
- Chair d'araignée acidulée**
gaspacho tomate-pastèque
140
- César à la volaille fermière**
pastrami grillé et copeaux de parmigiano
120

DESSERTS

- Gaspacho d'agrumes**
crumble de fekkas
70
- Tarte fine à la pêche**
crème glacée à l'amande
du Souss
70
- Sorbets du moment**
70
- Thé à la menthe**
pâtisseries marocaines
70

PLATS

- Beldi burger de légumes grillés**
mesclun de salades et chips maison au
paprika
120
- Poêlée de sot l'y laisse**
risotto de m'hamsa au safran de Taliouine
140
- Lobster club sandwich**
mesclun de salades et chips maison à la
fleur de sel
210
- Filets de Saint-Pierre poêlés**
palourdes en marinière et mousseline de
céleri-rave
190
- Filet de bœuf grillé à la Provençale**
tian de légumes au thym
frites de panisses
180

LES BOISSONS

- Thé glacé**
parfumé du jour
45
- Jus de fruits frais**
pomme, orange, citron
pamplemousse
40
- Sodas**
35
- Eau minérale 75cl**
40
- Nespresso, thé à la menthe**
35

Végétarien (V)
Prix nets en dirhams marocains
Wifi: LB_Guest

 labrillante_marrakech

h.

la terrasse de la brillante

une histoire particulière

MENU

STARTERS

Garden peas chilled soup (V)
fresh mint and raw vegetables tartine
90

Burratina and pesto
roasted cherry tomato tart
110

Organic quinoa and citrus tabbouleh(V)
argan oil dressing
110

Atlas smoked trout
fennel and chive condiment toasted bread
130

Acidulous crab meat
and tomato-watermelon gazpacho
140

Free-range Caesar salad
crispy pastrami and parmiggiano shavings
120

MAIN COURSES

Grilled vegetables beldi burger
mixed-leaf salad and paprika-flavoured
potato crisps
120

Pan-fried chicken oysters
pasta risotto flavoured with Taliouine
saffron
140

Lobster club sandwich
mixed leaf-salad and plain potato crisps
210

Pan-fried John Dory fillets
marinière clams and celeriac
190

Mediterranean-style beef tenderloin
vegetable tian et thick chickpea french
fries
180

DESSERTS

Citrus gazpacho
fekkas crumble
70

Peach tart
almond ice cream
70

Sherbets of the day
70

Fresh mint tea
moroccan pastry selection
70

DRINKS

Iced tea
flavoured of the day
45

fresh fruit juice
apple, orange, lemon,
grapefruit
40

Soda
35

Mineral Water 75cl
40

Nespresso, fresh mint tea
35

Vegetarian (V)
Net price in Moroccan dirhams
Wifi: LB_Guest

 labrillante_marrakech