



*Les Jardins
de
l'hivernage*

BY HIVERNAGE SECRET

Menu

N O S C O M P T O I R S

Le Comptoir Asiatique

Le Comptoir Méditerranéen

Le Comptoir Européen

Les Spécialités Marocaines

Le Comptoir des Sandwichs

Le Comptoir Végétarien

D E S S E R T S

Le meilleur pour la fin

LE COMPTOIR ASIATIQUE

P
O
U
R
C
O
M
M
E
N
C
E
R

Raviolis vapeur légumes 06 pièces	65 Dhs
Raviolis vapeur poulet 06 pièces	75 Dhs
Raviolis vapeur crevettes 06 pièces	80 Dhs
Nems poulet crevettes 04 pièces	85 Dhs
<i>Saumon fumé, surimi, avocat, cream cheese</i>	
Aromaki saumon	70 Dhs
<i>Avocat, riz, carotte, concombre, radis, jus de citron, sésame</i>	
Poke bowl au saumon mariné	120 Dhs
<i>Vermicelle de riz, champignons, oignons, carottes, germes de soja</i>	
Assortiment de sushis 06/12 pièces	65/120 Dhs
Assortiment de raviolis vapeur 06/12 pièces	70/135 Dhs

Wok de poulet et noix de cajou	120 Dhs
<i>Champignon, oignon, carotte, tomate cerise, coriandre</i>	
Curry Thaï massaman poulet	130 Dhs
<i>Poulet, échalote, cardamome, pomme de terre, lait de coco, curry, sucre de palme</i>	
Wok de bœuf aux légumes et nouilles	140 Dhs
Bœuf basilic thaï épicé	140 Dhs
<i>Poivron, céleri, échalote, gingembre, choux blanc</i>	
Nouilles sautées aux fruits de mer	160 Dhs

P
O
U
R
C
O
N
T
I
N
U
E
R

LE COMPTOIR MÉDITERRANÉEN

P
O
U
R
C
O
M
M
E
N
C
E
R

Hummus libanais 55 Dhs

Purée de pois chiches, pâte sésame ail, jus de citron, huile d'olive

Baba Ghannouj 55 Dhs

*Caviar aubergine fumé, sauce tahini, jus de citron, ail, huile
d'olive, yaourt*

Salade de légumes grillés au fromage de chèvre 65 Dhs

Salade de quinoa 70 Dhs

Avocat, menthe, coriandre, citron verte, huile d'olive

Salade de poulpe à la napolitaine 80 Dhs

Citron, ail, persil, tomate, salade verte

Brochette de poulet à la méditerranéenne 120 Dhs

Pomme de terre écrasée

Assiette de kebab à l'oriental 120 Dhs

Kefta, poulet, bœuf

Grillade de calamar aux herbes et légumes sautés 140 Dhs

Sole meunière à la plancha avec sa ratatouille 140 Dhs

Darne de saumon grillé 160 Dhs

Poivron, céleri, échalote, gingembre, choux blanc

P
O
U
R
C
O
N
T
I
N
U
E
R

LE COMPTOIR EUROPÉEN

P
O
U
R

C
O
M
M
E
N
C
E
R

Velouté de petit pois 60 Dhs

Œuf poché, tomate séchée, écrasé d'olives noires

Salade César traditionnelle 70 Dhs

Poulet mariné et rôti, romaine, croûton, sauce parmesan

Mille feuilles chèvre 70 Dhs

Fromage de chèvre, aubergine, tomate grillée, sauce basilic

Carpaccio de bœuf italien 80 Dhs

Avec sa sauce à l'huile d'olive et citron, brunoise de légumes, parmesan et câpres

Tartare de saumon fumé 95 Dhs

Guacamole d'avocat tomate et citron vert, vinaigrette à l'huile de sésame

Spaghetti aux fruits de mer 140 Dhs

Sauce tomate, huile d'olive

Ballottine de suprême de poulet farci 150 Dhs

aux champignons

Purée de pomme de terre, sauce safranée

Tigre qui pleure 170 Dhs

Noix d'entrecôte de bœuf grillé, riz, sauce épicée

Filet de bœuf grillé 170 Dhs

Pomme de terre confite, sauce moutarde à l'ancienne

P
O
U
R

C
O
N
T
I
N
U
E
R

LES SPÉCIALITÉS MAROCAINES

P
O
U
R

C
O
M
M
E
N
C
E
R

Soupe de légumes de saison 55 Dhs

Assortiment de salades marocaines 70 Dhs

*Caviar aubergine, taktouka aux poivrons, courgette marinée,
tomate à la coriandre*

Assortiment de briouates 06 pièces 70 Dhs

Fromage, viande hachée, légumes

Pastilla poulet amande 95 Dhs

Croustillant de brick sucré salé

Tagine poulet citron, olive rouge 80 Dhs

Couscous sept légumes 80 Dhs

Couscous au choix (poulet ou bœuf) 95 Dhs

Tagine bœuf makfoul aux fruits secs 130 Dhs

Tagine de poulpe à la chermoula 130 Dhs

Tangia marrakechia à l'agneau 160 Dhs

**A partager en famille 2 a 4 pax sur commande
(12h à l'avance)**

Poulet entier mahamar avec frits maison 220 Dhs

Epaule d'agneau façon méchoui avec légumes sautés 350 Dhs

Rfissa poulet 200 Dhs

Masaman, safran, beurre, fenugrec, rass elhanout, bouillon poulet oignons

Couscous royal 200 Dhs

Garni au veau, poulet, viande hachée, saucisse

P
O
U
R

C
O
N
T
I
N
U
E
R

LE COMPTOIR DES SANDWICHS

Pita végétarienne à la grecque	65 Dhs
<i>Feta, sauce pesto</i>	
Croque monsieur au fromage et fines herbes	70 Dhs
Tacos lyonnais	75 Dhs
<i>Poulet, sauce gruyère au curry</i>	
Pochette pita au poulet façon Shawarma	75 Dhs
<i>Sauce gruyère</i>	
Hamburger à l'américaine	80 Dhs
<i>Steak haché de viande, fromage cheddar, oignons caramélisés, tomates, salade, sauce tartare</i>	

LE COMPTOIR VÉGÉTARIEN

Tagine de légumes bio fondants aux saveurs du terroir 80Dhs

Huile d'argan, sésame, herbes de l'atlas

Polenta crémeuse aux légumes 80 Dhs

Oignons, courgettes, poivrons, champignons, ail et herbes

Wok de légumes 95 Dhs

*Epinards, cacahuètes, soja, huile d'olive, coriandre fraîche, riz
nature*

Pad Thaiï vegan sans gluten 130 Dhs

Nouilles de riz, légumes, sauce aigre douce, cacahuètes

LE MEILLEUR POUR LA FIN

Coin des Desserts

Mouhalabiyah	55 Dhs
<i>Crème libanaise à la fleur d'oranger et aux éclats de pistache</i>	
Macaron à la crème de citron	65 Dhs
Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat	65 Dhs
Trio crème brûlée	70 Dhs
<i>Vanille, chocolat, safran</i>	
Tarte au chocolat noir, glace vanille	70 Dhs
Assortiment de desserts by hivernage secret	95 Dhs
<i>Suggestion du chef</i>	

Desserts Vegan

Assiette de fruits de saison	55 Dhs
Poires pochées à la vanille	70 Dhs
<i>Etoile d'anis, écrasé de fruits secs, sirop d'érable</i>	
Tarte aux pommes à la purée d'amande	70 Dhs