

h.

la terrasse de la brillante

une histoire particulière

MENU

ENTRÉES/STARTERS

Guacamole d'avocat épicé au pignons de pin (V) Spicy avocado guacamole, and pine nuts	130
Carpaccio de tomate, burratina et sauce au pistou (V) Tomato carpaccio with burratina and pesto sauce	110
Brick de chèvre frais et épinards (V) Goat cheese Moroccan briouates with spinach	140
Bol de quinoa bio au gambas, agrume et avocat (V) Bio quinoa salad with prawns, citrus & avocado	160
Salade César au poulet fermier et croustons dorés Caesar salad with free-range chicken and crispy crouton	140

PLATS/MAIN COURSES

Thon snacké, mesclun de salade et timbale de riz au jasmin Snacked tuna fish, mesclun salad and Jasmin rice	210
Mhamssa façon risoto à la julienne de courgettes et carottes (V) Mhamssa risoto style with zucchini and carrots	180
Beldi burger de légumes grillés, chips maison au paprika Beldi Burger with vegetables, homemade chips	150
Brochettes de poulet mariné, pommes grenailles Marinated chicken skewers , baby potatoes	190
Tagliatelle à la langouste poêlée, tomates confites à l'ail Tagliatelle with lobster and candied tomatoes with garlic	230

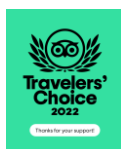
DESSERTS / DESSERTS

Crêpes Beghir aux fruits caramélisés Beghir Moroccan pancake with caramelized fruits	90
Mhalabia façon crème brûlée, amandes grillées Mhalabia crème brûlée style, roasted almond	90
Tarte fine aux poires , glace artisanale Caramelised pear pie with ice cream	90
Glaces artisanales du moment Artisanal ice cream of the day	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

2 PLATS MAD 360 – 3 PLATS MAD 410
2 COURSES MAD 360 – 3 COURSES MAD 410

ENTRÉES/STARTERS

Assortiment de fines salades marocaines (V)
Assortment of Moroccan salads

Soupe de potimarron, noisettes torréfiées et pastrami de bœuf
Pumpkin soup, roasted hazelnuts and beef pastrami

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

Assortiment de fines briouates marocaines
Assorted Moroccan briouates

PLATS/MAIN COURSES

Carré d'agneau, cocotte d'haricots verts à l'ail
Rack of lamb, green bean with garlic

Médailillon de lotte, pommes de terre safranées
Roasted Monkfish, with saffron potatoes

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

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

DESSERTS / DESSERTS

Mousse au chocolat Marrakchi style
Chocolate mousse Marrakchi style

Mhalabia façon crème brûlée, amandes grillées
Mhalabia crème brûlée style, roasted almond

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

Tajine de fruits rouges tièdes
Warm red fruits tajine



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



labrillante_marrakech

