la terrasse de la brillante
une histoire particulière

ENTRÉES/STARTERS

Velouté de patate douce, noix torréfiées et bœuf fumé 130
Sweet potato soup, roasted nuts and smoked beef

Ravioles de gambas sur lit d'épinards 180
Prawn ravioli with spinach

Avocat Grillé, tranche de saumon fumé et gambas marinées 170
Grilled avocado, a slice of smoked salmon and marinated prawns

Salade de calamars grillés, roquette et tomates cerises multicolores 170
Grilled squid with rocket salad and cherry tomatoes

Panaché de briouates marocaines 160
Assorted Moroccan briouates

Caviar d'aubergine, légumes grillés et pignons de pin (V) 130
Aubergine caviar, grilled vegetables and pine nuts

Palette de fines salades marocaines (V) 120
Pallet of Moroccan salads

Salade de fromage de chèvre tiède roquette et fruits rouges (V) 160
Warm Goat Cheese Salad with Arugula and Berries

PLATS/MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques mousseline de céleri rave 260
Saint-Jacques scallops with celery mousseline

Filet de bœuf à la plancha, tian de légumes marinés 250
Grilled beef fillet and vegetable tian

Linguine au homard de dakhla poêlé, tomates confites à l'ail 390
Linguine with grilled dakhla lobster, candied tomatoes with garlic

Confit de souris d'agneau aux figues et pruneaux 290
Lamb shank confit with figs and prunes

Mhamssa façon risotto à la julienne de courgettes et carottes (V) 190
Mhamssa risotto style with zucchini and carrots

Filet de saint pierre snacké, potimarron rôti aux épices de la place 260
John Dory fillet, roasted pumpkin with local spices

Brochettes de poulet mariné, pommes grenailles 190
Marinated chicken skewers and baby potatoes

Tajine berbère de légumes au ras el hanout et olives Messlala (V) 170
Berber vegetable tagine with ras el hanout and Messlala olives

DESSERTS / DESSERTS

Trio de briouates à l'ananas caramélisé au miel 110
Trio of pineapple briouates caramelised with honey

Mhalabia façon crème brûlée 110
Mhalabia crème brûlée style

Tajine de fruits rouges tièdes 110
Warm red fruits tajine

Moelleux au chocolat, fruits rouges et glace à la fleur d'oranger 130
Chocolate moelleux, red fruit and orange blossom ice cream

Tarte fine aux poires, glace artisanale 110
Caramelised pear pie with ice cream

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

labrillante_marrakech