



la terrasse de la brillante

une histoire particulière

ENTRÉES/STARTERS

Guacamole d'avocat épicé aux pignons de pin (V) Spicy avocado guacamole, and pine nuts	130
Rosace de tomates burratina et sauce au pistou (V) Tomato slices with burratina and pesto sauce	110
Assortiment de briouates marocaines Assorted Moroccan briouates	140
Salade de quinoa bio aux gambas agrumes et avocat Bio quinoa salad with prawns, citrus and avocado	160
Tajine froid d'araignée de mer et son gaspacho tomate-pastèque Cold sea spider tagine and its tomato-watermelon gazpacho	160
Carpaccio de lotte aux agrumes Monkfish carpaccio with fresh citrus	180
Palette de fines salades marocaines (V) Pallet of Moroccan salads	90

PLATS/MAIN COURSES

Thon snacké, tagliatelle de courgette Snacked tuna fish and zucchini tagliatelle	210
Filet de bœuf à la plancha, tian de légumes marinés Grilled beef fillet and vegetable tian	220
Mhamssa façon risoto à la julienne de courgettes et carottes (V) Mhamssa risoto style with zucchini and carrots	180
Filet de rouget à la mangue rôtie Red mullet fillet with roasted mango	230
Brochettes de poulet mariné, pommes grenailles Marinated chicken skewers and baby potatoes	190
Linguine à l'homard de dakhla poêlé, tomates confites à l'ail Linguine with pan-fried lobster, candied tomatoes with garlic	290
Poulet fermier aux olives meslalla et citron confit Free-range chicken with meslalla olives and candied lemon	190

DESSERTS / DESSERTS

Soupe de melon fraîche à la menthe et son crumble de fekkas Fresh melon soup with mint and fekka crumble	90
Mhalabia façon crème brûlée Mhalabia crème brûlée way	90
Tarte fine aux fruits rouges, glace artisanale Red fruit pie with ice cream	90
Carpaccio d'ananas caramélisé aux épices de la place Caramelized pineapple carpaccio with local spices	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