

La Closerie

Brasserie Française

Les entrées

Salade de légumes de saison, œuf mollet, vinaigre balsamique	50
Soupe à l'oignon gratinée	70
Carpaccio de loup, huile d'argan et ciboulette, piment d'Espelette	75
Terrine de campagne, cornichons, pain grillé, salade verte	80
Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan et salade verte	90
Salade César au poulet fermier, œufs de caille, croûtons et parmesan	90
Tartare de bœuf au couteau	90
Foie gras de canard maison, marbré aux cèpes, chutney de fruits rouges	100
Salade périgourdine, foie gras, gésiers, magret et manchon de canard	110
Plateau de charcuterie, cornichons, pain grillé, salade verte	120

Les œufs façon "La Closerie"

Œuf mimosa	40
Œuf cocotte au foie gras, épinard, huile de truffe	60
Grande Omelette aux cèpes, salade verte	80

Les huîtres

Les huîtres "King Oysters" ostréiculteur à Dakhla
"Toutes en rondeur et en chair, élevées en pleine mer,
ces huîtres vous surprendront par leur saveur équilibrée et iodée,
avec en finale, un croquant aux notes de noisettes"

6 fines de Clair d'Atlantique	90
9 fines de Clair d'Atlantique	130
12 fines de Clair d'Atlantique	170

Les plats - viandes

Cheeseburger maison façon La Closerie, frites, salade verte	89
Bavette d'ailou au trois sauces, accompagnement au choix et salade verte	140
Blanquette de veau	140
Bœuf Bourguignon	140
Parmentier de canard, jus de viande	160
Saucisse de Toulouse (120 gr), purée maison, jus de viande	160
Entrecôte (300 gr) aux trois sauces, accompagnement au choix et salade verte	180
Filet de bœuf, jus réduit, pommes grenailles et champignons façon "fricassée"	190
Côte de veau grillée, beurre maître-d'hôtel, accompagnement au choix et salade verte	240

Réseau wifi : lacloserie / mot de passe : lacloserie
Tous les prix de la carte sont exprimés en Dirhams

La Closerie

Brasserie Française

Les plats - poissons, pâtes et risotto

- Risotto aux légumes de saison 110
Linguine aux palourdes 120
Moules frites sauce au choix (marinière, provençale, crème de roquefort) 120
Dos de loup au beurre blanc, risotto de chou-fleur, légumes du jour 140
Saumon grillé, légumes de saison, sauce hollandaise, aneth 150
Médaillon de lotte rôti aux cèpes et riz crémeux 160
Sole meunière (500 gr), pommes de terre vapeur, tomate à la provençale 180
Pot au feu de la mer, façon blanquette 180

Notre sélection de suppléments de garnitures à 30 dhs

- Poêlée de légumes
Coquillettes truffées
Purée de pommes de terre
Gratin dauphinois
Frites

Assiette de fromages (AOC 250 gr) accompagnée d'une salade verte aux noix et de son pain de campagne grillé à 150 dhs

- Bleu
Tomme de Savoie
Reblochon
Comté
Morbier

Les desserts à 50 dhs au choix

- Baba au Rhum
Crème brûlée à la vanille et financier aux amandes
Tiramisu aux framboises
Moelleux au chocolat et sa boule vanille
Paris-Brest
Sélection de glaces et sorbets