

La Closerie

Brasserie Française

Les entrées

Œuf mimosa, mesclun de salades, radis rose	55
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère et croûtons	70
Omelette aux cèpes persillés, mesclun de salades	75
Œuf cocotte au foie gras, épinards, jus de truffe	85
Carpaccio de loup et gravlax de saumon à l'huile d'argan	120
Chiffonnade de charcuteries terrine et rillettes maison	120
Terrine de campagne maison, compotée d'oignons, pain grillé	95
Foie Gras de canard maison mi-cuit, chutney de poires aux épices	130
Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan, salade verte	110

Poêlon de 6 escargots au choix

Bourguignonne – Parmesan – Roquefort - Foie gras – Truffé	85
---	----

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 Claire d'Atlantique	90
9 fines de Claire d'Atlantique	130
12 fines de Claire d'Atlantique	170

La planche de fromages AOC

Accompagnée d'une salade verte au noix et de son pain de campagne	160
---	-----

Grandes salades

César "Poulet fermier croustillant, œuf, croûtons, parmesan"	135
La Closerie "légumes de saison, mozzarella, vinaigrette balsamique"	125
Périgourdine "Foie gras, magret fumé, gésiers, haricots verts, pommes grenailles"	140

Côté mer

Linguines aux palourdes et moules, bisque onctueuse	170
Saumon grillé, panier de légumes de saison, crème de féta	165
Médailon de lotte rôti aux cèpes à la provençale, riz crémeux	185
Dos de loup, beurre blanc à l'estragon, riz vénéré comme un risotto	170
Filet de daurade, épinards sautés aux pignons de pin, sauce grenobloise	180

Tous les prix de la carte sont exprimés en Dirhams

La Closerie

Brasserie Française

Côté terre

Tartare de bœuf taillé au couteau, frites Maison	180
Blanquette de veau à l'ancienne, riz de Camargue	165
Parmentier de canard, jus de viande réduit, roquette	170
Souris d'agneau confite, aligot maison, jus aux épices	180
Bavette à l'échalote frites maison, mesclun de salades	155
Bœuf Bourguignon, pommes de terre et carottes fondantes	165
Risotto crémeux aux cèpes et cécina de bœuf, jus de viande	180
Filet de bœuf, fricassée de pommes grenaille et champignons	195
Burger La Closerie "Gorgonzola, compotée d'oignons, cécina de bœuf"	160
Entrecôte de bœuf (300 g), frites maison, salade, sauce forestière poivrée	185

Supplément garniture

Purée de pommes de terre - Poêlée de légumes - Riz vénéré façon Risotto	35
Frites Maison - Coquillettes truffées	

Desserts

Assiette de fromages AOC, mesclun de salades	70
Café gourmand, assortiment de mignardises	60
Profiteroles aux deux chocolats, blanc et noir	80
Paris-Casa "comme un Paris-Brest"	80
Crème brûlée vanille, méli-mélo de fruits frais	60
Cookies fondant au chocolat, crème glacée amande	80
Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille	70
Trois boules de glaces au choix (vanille, chocolat, fraise, citron, amande)	50

La planche de fromages AOC

Accompagnée d'une salade verte au noix et de son pain de campagne grillé	160
--	-----

Nos 2 formules (lundi au vendredi de 12h à 16h)

"L'express" (un plat + un café ou un soft)	130
Linguines aux palourdes et moules, bisque onctueuse	
Bavette à l'échalote, frites maison, mesclun de salade	
Saumon grillé, panier de légumes de saison, crème de feta	
Salade César (Poulet fermier croustillant, œuf, croutons, parmesan)	
Salade La Closerie (Légumes de saison, mozzarella, vinaigrette balsamique)	
"La Closerie"	160
Entrecôte (250 g), frites maison, salade aux noix, sauce verte	