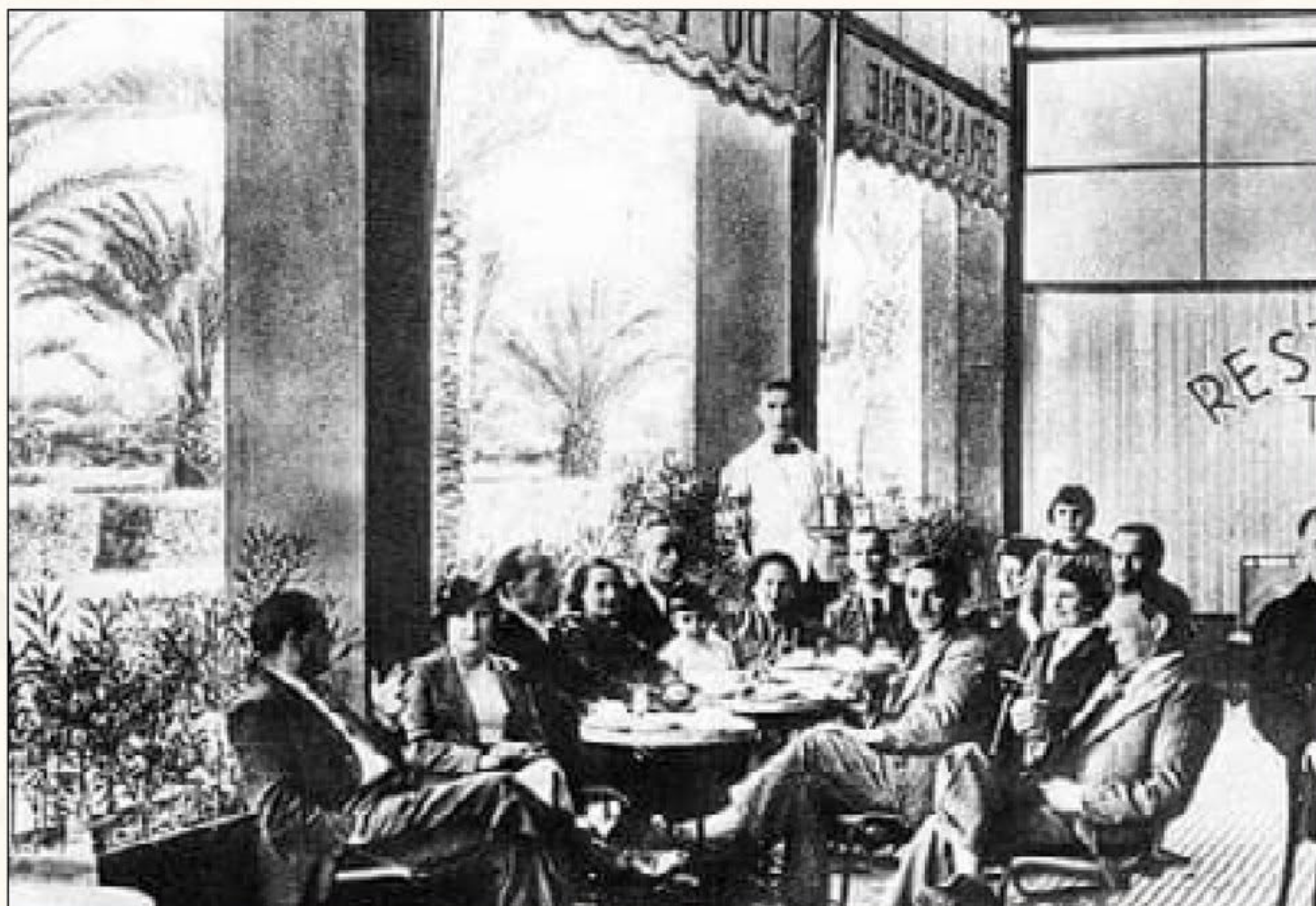


Les Années 50 Fédalienne



Bp
Du

*“Un goût de tradition
qui traverse les âges”*



ENTRÉES FROIDES

Salade Végétarienne	85
Salade César au poulet	85
Salade de poulet, avocat et fruits secs	110
Salade du Parc (Avocat, Saumon fumé, Crevettes, Ananas, Maïs...)	115
Salade Riche (Crudités, Thon, Crevettes, Avocat, Maïs, Gouda Saumon...)	130
6 Huitres glacées de Dakhla	130
Avocat farci au thon et saumon fumé	135
Salade du Pêcheur sauce pistou	140
L'Assiette de la mer (Langouste, Crevettes, Huitres gratinées, Saumon fumé, Marinade du pêcheur, Avocat, Cœur de Palmier...)	240

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de pomme de terre au fromage	75
Soupe gratinée à l'oignon	85
Soupe du Pêcheur	115
Crevettes Pil-Pil	145
Calamars et Crevettes sautés à l'ail	160
Poulpe et Gambas Sautés à l'ail	160
Gratin de Poissons et Epinards	165
Friture de Poissons (ou à la plancha)	180
Friture de Calamars	180
6 Huitres de Dakhla gratinées au saumon	210
6 Huitres de Dakhla gratinées à la chaire de crabe	215
Cuisses de Grenouille à la provençale	280



POISSONS GRILLÉS

Steak de Saumon à la plancha	198
Filet de Bar grillé	215
Filet de Daurade Grillé	215
Filet de St Pierre Grillé	220
Tranche d'Espadon Grillé	220
Brochette de Lotte	260
Plateau du pêcheur (2 personnes)	540

POISSONS CUISINÉS

Paella aux fruits de mer - 1 personne	165
Espadon à la sauce Rigamonte	210
Filet de St pierre sauce Normande	225
Mille-feuille de loup bar et saumon fumé	230
Dorade à l'espagnole au four	235
Saumon à la Toscane	245
Cassolette de crustacés façon Bistrot	245
Lotte rôtie sauce au poivre vert	260
Filet de St pierre à la sauce de crustacés	265
Plateau Royal - 2 personnes	780



VIANDES

Escalope de veau à la façon du chef	185
Escalope de veau traditionnelle	205
Escalope de veau sauce moutarde	205
Entrecôte grillée sauce béarnaise	220
Emincé de bœuf à la crème et champignons	220
Filet mignon de bœuf au fromage fondu	230
Filet de bœuf aux poivres verts et champignons	235

VOLAILLE

Escalope de poulet au parmesan gratiné	180
Emincé de poulet sauce curry	185
Emincé de poulet à la crème et champignons	185

PÂTES ET PIZZAS

Pizza margarita	70
Pizza végétarienne	75
Pizza viande hachée	80
Pizza aux fruits de mer	95
Pennés au poulet sauce crémeuse	110
Spaghetti à la Bolognaise	115
Lasagne à la Bolognaise	120
Tagliatelle aux fruits de mer	170

CUISINE MAROCAINE

Tajine de poulet	115
Tajine kefta	125
Tajine d'espadon	190



DESSERTS

Tarte ou gâteau maison	50
Mousse au chocolat	50
Crème brûlée	50
Forêt noire	50
Glace panachée	50
Cheese-cake	50
Fondant au chocolat	55
Café gourmand	60
Nougat glacé	60
Tiramisu	60
Vacherin au chocolat Fondu	60
Profiteroles au chocolat	60
Assiette de fruits de saison	60
Coupe sorbet	60
Assortiment de tartes/gâteau maison	65
Soufflé au grand marnier	85
Omelette Norvégienne 2 Personnes	100



EAUX MINÉRALES

Oulmes 25CL	20
Sidi Ali 33CL	20
Ain Ifrane 1L	25
Sidi Ali Grand	30
Oulmes Grand	35
S.Pellegrino 50CL	40
S.Pellegrino 75CL	60

SODAS

Coca cola	30
Coca cola zero	30
Hawaii	30
Schweppes Citron	30
Sprite	30
Schweppes Tonic	30
Orangina	30
Poms	30
Fever-Tree	45
Red bull	60

JUS ET MOCKTAILS

Jus d'orange pressé	35
Jus de citron pressé	35
Jus de fruits	40
Virgin mojito	45
Ginger lime	45
Virgin bistrot	45

BOISSONS CHAUDES

Café Molinari	20
Thé à la menthe	20
Infusion à la verveine	20
Infusion à la camomille	20
Thé noir	20
Café Nespresso	25



APÉRITIFS

Ricard / Pastis	45
Martini Rouge / Blanc	45
Porto	45
Campari	60
Kir Vin Blanc	60
Coupe Cava	70
Aperol Spritz	70
Kir Royal	80

BIÈRES

Flag Spéciale Gold 25 CL	40
Coronita 20.7 CL	50
Budweiser 25 CL	50
Bud Zero <i>sans alcool</i> 33 CL	50
Casablanca 25 CL	50
Casablanca Citron 25 CL	50
Corona Cero <i>0% alcool</i> 33 CL	55
San Miguel 25 CL	55
Heineken 25 CL	55
Corona Extra 33 CL	75
Budweiser 33 CL	80
Leffe Blonde 33 CL	90
Smirnoff Ice - <i>PRÉMIX</i> - 27.5 CL	90

VODKAS

Smirnoff Rouge	60
Ketel One	70
Belvedere	100
Belvedere Ten	250

GINs

Gordon's	60
Tanqueray	70
Tanqueray Ten	100

COCKTAILS

Mojito	65
Bistrot Cocktail	70
B52 (Shot)	70
Irish Coffee	80
Sex on the Beach	85



WHISKYS

Johnnie Walker Red Label	60
Bulleit	80
Jack Daniel's	90
Johnnie Walker Black Label	100
Glenmorangie 12 ans	110
Chivas 12 ANS	115

RHUMS

Captain Morgan Blanc	60
Captain Morgan Spiced Gold	70

COGNACS

Hennessy V.S	85
Hennessy V.S.O.P	150

DIGÉSTIFS

Menthe Pastille	55
Limoncello	60
Brandy	60
Get 27	60
Sambuca	60
Anisette Marie Brizard	60
Malibu Coconut	60
Bailey's	70
Amaretto	70
Tequila El Viejito	70
Fernet Branca	70
Calvados	75
Grand Marnier Rouge	95



VINS MAROCAINS

Ballon de Vin Rouge / Blanc / Rosé 60

ROUGE

	37,5 CL	75 CL
Touareg		170
Cuvée du Président	95	180
Larroque		250
Ait Mimoun		260
domaine de Sahari Réserve	175	295
Médaille	180	300
S De Siroua	175	320
La Perle de Mogador		330
Volubilia	195	350
Ait Souala		360
Eclipse		360
CB Signature		410
CB Initiales		490
Azayi		595
Château Roslane (Coteaux de l'Atlas)		630

ROSÉ

	37,5 CL	75 CL
Touareg		170
Cuvée du Président	95	180
Ait Mimoun		260
Médaille	180	300
Eclipse		360
Rosé Boisé		370



VINS MAROCAINS

BLANC

	37,5 CL	75 CL
Touareg		170
Cuvée du Président	95	180
Ait Mimoun		260
domaine de Sahari Réserve	175	295
S De Siroua	175	320
Médaille	180	300
La Perle Blanche de Mogador		330
Volubilia		350
Eclipse		360
Ait Souala		360
CB Signature		410
CB Initiales		490
Château Roslane (C. Atlas)		630

GRIS

	75 CL
Domaine de Sahari	260
Larroque	260
Boulaouane	180



VINS ÉTRANGERS

	75 CL
Mateus Rosé <i>(Portugal)</i>	290
Barton & Guestier <i>(Chardonnay Blanc)</i>	320
Marques de Caceres Rouge <i>(La Rioja)</i>	350
Marques de Riscal Blanc <i>(La Rioja)</i>	360
Barton & Guestier <i>(Bordeaux Rouge)</i>	385
Barton & Guestier <i>(Cote du Rhône Rouge)</i>	385
Barton & Guestier <i>(Médoc Rouge)</i>	450
Barton & Guestier <i>(Saint-émilion Rouge)</i>	510
Minuty prestige <i>(Côtes de Provence Rosé)</i>	520
Marques de Riscal Reserva Rouge <i>(La Rioja)</i>	640
Barton & Guestier <i>(Chablis Blanc)</i>	670

CHAMPAGNES

	75 CL
Moët & Chandon Brut	1400
Moët & Chandon Rosé	2300

PROSECCOS

	75 CL
Freixenet Brut	450
Freixenet Italian Rosé	490

Les Années 50 Fédalienne



Bp
Du

“Un héritage culinaire vivant”