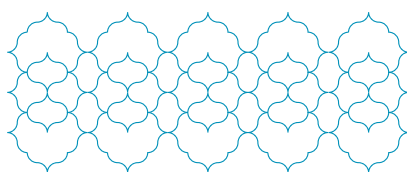


Sel de Mer



COCKTAILS SIGNATURE MAZAGAN MAZAGAN SIGNATURE COCKTAILS

MAZAGAN	140
Liqueur Rosé Maison, Martini Rosato, Campari, Gin <i>Homemade Moroccan Rosé Liqueur, Martini Rosato, Campari, Gin</i>	
ORIENTAL PASSION SOUR	140
Whisky, Fruit de la Passion, Sirop Epicé, Jus de Citron <i>Whisky, Passion Fruit, Spicy Syrup, Lime Juice</i>	

COCKTAILS SIGNATURE SEL DE MER SEL DE MER SIGNATURE COCKTAILS

OYSTER MARTINI	150
Gin Infusé aux Huîtres, Martini Blanc, Jus de Citron, Blanc D'œuf, Sirop de Basilic <i>Gin Infused with Oysters, White Martini, Lemon Juice, Egg White, Basil Syrup</i>	
LOBSTER SPLASH	150
Vodka Infusée au Homard, Gingembre frais, Pomme Granny Smith, Citron Vert <i>Vodka Infused with Lobster, Fresh Ginger, Granny Smith Apple, Lime</i>	
PISCO SKY	150
Pisco, Curaçao Bleu, Citron Vert, Eau gazeuse <i>Pisco, Blue Curaçao, Lime, Sparkling Water</i>	

COCKTAILS AU CHAMPAGNE CHAMPAGNE COCKTAILS

ROSSO	250
Champagne, Martini Rosso, Jus de Canneberge <i>Champagne, Martini Rosso, Cranberry Juice</i>	
BELLINI	250
Champagne, Purée de Pêche <i>Champagne, Peach Puree</i>	
KIR ROYAL	250
Champagne, Liqueur de Cassis <i>Champagne, Blackcurrant Liqueur</i>	

MULES

MULATTA	130
Tequila, Jus de Citron Vert, Bière au Gingembre Epicé <i>Tequila, Lime Juice, Spicy Ginger Beer</i>	
MOSCOW MULE	130
Vodka, Jus de Citron Vert, Bière au Gingembre Épicé <i>Vodka, Lime Juice, Spicy Ginger Beer</i>	
ORIENTAL MULE	130
Jägermeister, Jus de Citron Vert, Bière au Gingembre Épicé <i>Jägermeister, Lime Juice, Spicy Ginger Beer</i>	

APERITIFS

Arak Château Kefraya	120
Ricard	80
Pastis 51	80
Campari	80
Martini Blanco	80
Martini Dry	80
Martini Rosso	80
Martini Rosato	80

PORTOS

Porto Cruz Blanc - White Porto Cruz	80
Porto Cruz Rouge - Red Porto Cruz	80

MOCKTAILS & SMOOTHIES

VIRGIN MOJITO	100
Jus de Citron Frais, Menthe, Sucre, Sprite	
<i>Fresh Lemon Juice, Mint, Sugar, Sprite</i>	
VIRGIN PIÑA COLADA	100
Nectar d'Ananas, Sirop de Coco	
<i>Pineapple nectar, Coconut Syrup</i>	
LIBANAISE	100
Jus de Citron Vert, Purée de Passion, Eau gazeuse ou Limonade	
<i>Lime Juice, Passion Fruit, Sparkling water or Soda</i>	
SMOOTHIES	100
Banane, Framboise, Jus d'Orange, Miel	
<i>Banana, Raspberry, Orange Juice, Honey</i>	

HUÎTRES ET CITRON - OYSTERS & LEMON

Les huîtres de Oualidia (6 pièces / 12 pièces) – Accompagnés de citrons et vinaigre de vin rouge à l'échalote
Local Oysters from Oualidia (6 pieces / 12 pieces) – Served with lemons and red wine vinegar with shallots

F

180 / 330

LA MER SUR UN PLATEAU - THE SEA ON A PLATTER

L'écailler

F

420

4 Huîtres
4 oysters

4 Grosses crevettes
4 Large prawns

Palourdes
Clams

Moules
Mussels

Ceviche de saumon
Salmon ceviche

G

La Marine

F

1250

1/2 araignée de mer
1/2 spider crab

4 Huîtres
4 oysters

4 Grosses crevettes
4 Large prawns

Palourdes
Clams

Moules
Mussels

500g de homard
500g of lobster

Ceviche de saumon
Salmon ceviche

Tous nos plateaux de fruits de mer sont accompagnés de citrons, d'un vinaigre à l'échalote et de sauces maison
All our seafood platters are served with fresh lemons, shallot-infused vinegar and a selection of signature homemade sauces

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – Pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Notre potager du chef d'Al Firma est une source principale pour la création de nos plats.
Our Al Firma Chef's Garden is the main inspiration for the dishes we proudly present you.

Merci d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Please inform your waiter in case of allergies or dietary restrictions

V Végétarien **F** Contient Fruit de Mer Ou Poissons **L** Contient Lactose **N** Contient Noix **S** Contient Sésame **G** Contient Gluten
V Vegetarien **F** Contains Seafood Or Fish **L** Contains Lactose **N** Contient Nuts **S** Contains Sesame **G** Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et incluent la TVA – All prices are in Moroccan Dirhams and inclusive of VAT.

ENTRÉES - STARTERS

Petites crevettes juste raidies, vinaigrette au jus de carottes, expression de navet aigre-doux et chair de pomelo <i>Small shrimp lightly seared, carrot juice vinaigrette, sweet and sour turnip expression, and grapefruit flesh</i>		210
Céviche de saumon en ravioles de mangue, coriandre, sauce au gingembre et curcuma <i>Salmon ceviche with mango ravioli, coriander, ginger and turmeric sauce</i>		190
Douceur de chair d'araignée de mer, mayonnaise de crustacés, gelée de céleri et herbes <i>Fine spider crab meat, shellfish mayonnaise, celery gel, and herbs</i>	 	220
Œuf à 63°C, gnocchi à l'encre de seiche, calamars et espuma de parmesan <i>63°C egg, squid ink gnocchi, calamari, and parmesan foam</i>	  	160
Carpaccio de betteraves et carottes et émulsion de noisettes <i>Beetroot and carrots carpaccio and hazelnut emulsion</i>	  	110

PÂTES ET RISOTTO - PASTA & RISOTTO

Raviolis de langouste, roquette et beurre de gingembre à l'huile de cébettes <i>Lobster ravioli, rocket and ginger butter with spring onions oil</i>	  	260
Fregola safranée au canard fumé, noix de Saint-Jacques et beurre blanc au yuzu <i>Saffron Fregola with smoked duck, scallops and yuzu beurre blanc</i>	  	350

LES INCONTOURNABLES - OUR SIGNATURE DISHES

Crème de crustacés façon Sel de mer - Crostini de crevettes <i>Shellfish cream soup Sel de mer style - Prawns Crostini</i>	  	160
Salade de homard bleu, rémoulade de fenouil d'Al Firma, saveur de moutarde <i>Blue lobster salad with Al Firma fennel remoulade and mustard condiment</i>	 	295
Pâtes linguine aux gambas et crème de crustacés <i>Linguine pasta with prawns and shellfish cream</i>	  	290

Tous les poissons sont issus de la pêche durable - Pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Notre potager du chef d'Al Firma est une source principale pour la création de nos plats.
Our Al Firma Chef's Garden is the main inspiration for the dishes we proudly present you.

Merci d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Please inform your waiter in case of allergies or dietary restrictions

 Végétarien	 Contient Fruit de Mer Ou Poissons	 Contient Lactose	 Contient Noix	 Contient Sésame	 Contient Gluten
 Vegetarien	 Contains Seafood Or Fish	 Contains Lactose	 Contient Nuts	 Contains Sesame	 Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et incluent la TVA - All prices are in Moroccan Dirhams and inclusive of VAT.

NOS POISSONS SAUVAGES ENTIERS ET CRUSTACÉS

OUR WHOLE WILD FISH AND SEAFOOD

(FRAIS ET PRÊT À SERVIR - FRESH & READY TO SERVE)

Choix de cuisson : À la plancha, rôti au four ou frit

Cooking options : A la plancha, oven baked or fried

À la plancha, rôti au four

A la plancha, Oven Baked

100g

Homard / Lobster	120
Loup Bar / Sea bass	110
Saint-Pierre / John Dory	75
Dorade Royale / Sea bream	85
Rouget / Red Mullet	65

Accompagnés d'une sauce de votre choix

With a sauce of your choice

Salsa de tomates et de gingembre / Tomato and ginger sauce

Chimichurri / Chimichurri

Beurre blanc / Beurre blanc sauce



GARNITURES - SIDE DISHES

Pâtes linguine à l'huile d'olive et parmesan

Linguini pasta with olive oil



65

Purée de pommes de terre bien beurrée

Well-buttered mashed potatoes



75

Épinards et champignons à la crème

Creamy spinach and mushrooms



80

Asperges vertes rôties, chips d'ail et gel de citron

Roasted green asparagus, garlic chips and lemon gel



120

Tous les poissons sont issus de la pêche durable - Pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Notre potager du chef d'Al Firma est une source principale pour la création de nos plats.
Our Al Firma Chef's Garden is the main inspiration for the dishes we proudly present you.

Merci d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Please inform your waiter in case of allergies or dietary restrictions

Végétarien	Contient Fruit de Mer Ou Poissons	Contient Lactose	Contient Noix	Contient Sésame	Contient Gluten
Vegetarien	Contains Seafood Or Fish	Contains Lactose	Contient Nuts	Contains Sesame	Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et incluent la TVA - All prices are in Moroccan Dirhams and inclusive of VAT.

PLATS - MAIN COURSES

Filet de dorade royale farcie aux crevettes, fondue de courgettes et jus à la basquaise <i>Royal sea bream fillet stuffed with shrimp, zucchini fondue and basquaise jus</i>	  	270
Rouget barbet au jus de lime, ricotta en feuille d'épinard et bouillon de poisson tomates <i>Red mullet with lime juice, ricotta in spinach leaves and tomato fish broth</i>	  	260
Bar de ligne braisé au celeri, crèmes de crevettes et vierge truffée <i>Braised sea bass with celery, shrimps crèmes and truffled vierge sauce</i>	 	310
Filet de turbot au beurre de homard, marinière de palourdes et condiment iodé aux œufs de lompe <i>Turbot fillet with lobster butter, clams marinière and iodized lumpfish roe condiment</i>	 	340
Blanc de saint-pierre rôti à l'avocat, asperges vertes et vinaigrette acidulée <i>Roasted John Dory fillet with avocado, green asparagus and tangy vinaigrette</i>	 	290
Gamberoni et poulet Piri-Piri en cocotte, velouté de crustacés, poêlée de jeunes légumes <i>Gambas and Piri-Piri chicken cocotte, shellfish velouté and pan-fried baby vegetables</i>	 	305
Filet de bœuf façon Rossini <i>Beef fillet Rossini style</i>	 	450
Déclinaison de chou-fleur, graines de courge et sauce au tahini noir <i>Cauliflower declination, pumpkin seeds and black tahini sauce</i>	  	150

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – Pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Notre potager du chef d'Al Firma est une source principale pour la création de nos plats.
Our Al Firma Chef's Garden is the main inspiration for the dishes we proudly present you.

Merci d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Please inform your waiter in case of allergies or dietary restrictions

 Végétarien	 Contient Fruit de Mer Ou Poissons	 Contient Lactose	 Contient Noix	 Contient Sésame	 Contient Gluten
 Vegetarien	 Contains Seafood Or Fish	 Contains Lactose	 Contains Nuts	 Contains Sesame	 Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et incluent la TVA – All prices are in Moroccan Dirhams and inclusive of VAT.

DESSERTS - DESSERTS

Cheesecake à notre façon, sorbet framboise Mousse au fromage, croustillant au citron vert, compote de fruits rouges <i>Cheesecake sel de mer style, raspberry sorbet</i> <i>Cheese mousse, lime crisp, red fruit compote</i>	  	110
Chocolat noir 64 %, gianduja amandes et noisettes Biscuit moelleux, mousse au chocolat amer, sauce anglaise pralinée, tuile fine au cacao <i>64% dark chocolate, almond and hazelnut gianduja</i> <i>Soft biscuit, bitter chocolate mousse, praline anglaise sauce, thin cocoa tuile</i>	  	90
L'élégance acidulée Meringue croquante, salade d'agrumes, crémeux citron yuzu, siphon yaourt menthe <i>Tangy elegance</i> <i>Crispy meringue, citrus salad, yuzu lemon cream, mint yogurt foam</i>	  	100
Fondant au chocolat et boule de glace vanille <i>Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream</i>	  	90
Sélection de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbets</i>		100
Fruits de saison découpés <i>Sliced seasonal fruits</i>		90

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – Pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Notre potager du chef d'Al Firma est une source principale pour la création de nos plats.
Our Al Firma Chef's Garden is the main inspiration for the dishes we proudly present you.

Merci d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Please inform your waiter in case of allergies or dietary restrictions

 Végétarien	 Contient Fruit de Mer Ou Poissons	 Contient Lactose	 Contient Noix	 Contient Sésame	 Contient Gluten
 Vegetarien	 Contains Seafood Or Fish	 Contains Lactose	 Contient Nuts	 Contains Sesame	 Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et incluent la TVA – All prices are in Moroccan Dirhams and inclusive of VAT.

CHAMPAGNES & BULLES

COUPE / GLASS

NICOLAS FEUILLATTE BRUT	190
TAITTINGER BRUT / ROSÉ	220 / 320

BIÈRES - BEERS

Casablanca 33cl	75
Heineken 25cl	75
Corona 33cl	85
Bière sans alcool	70
<i>Alcohol-free beer</i>	

SPIRITUEUX - SPIRITS

VODKA

Stolichnaya Red	100
Smirnoff	100
Absolut	120
Grey Goose	130
Belvedere	140

RHUM - RUM

Captain Morgan	100
Bacardi Carta Blanca	120
Bacardi Carta Oro	130
Havana Club	130

GIN

Gordon's	100
Bombay Sapphire	120
Tanqueray	130
Hendrick's	130

TEQUILA

Patron Silver	140
Don Julio Anejo	140

WHISKY

ETATS UNIS - UNITED STATES

Jack Daniel's, Jack Daniel's Honey	120
Jack Daniel's, Gentleman Jack	160

ECOSSE - SCOTLAND

J&B	90
Ballantine's 12 ans – 12 years	120
Johnnie Walker Red Label	100
Johnnie Walker Black Label	130
Johnnie Walker Blue Label	500
Chivas Regal 12 ans – 12 years	130
Chivas Regal 18 ans – 18 years	250
Glenfiddich 12 ans – 12 years	130

IRLANDE - IRELAND

Jameson	90
---------	----

COGNAC

Courvoisier VSOP	120
Martell VS	130
Remy Martin VSOP	140
Martell XO	350

ARMAGNAC

Castarède VS	100
Sempe VSOP	120

LIQUEURS - LIQUORS

Bailey's	120
Kalhua	120
Limoncini	120
Sambuca	120
Grappa	120
Amaretto	120
Cointreau, Grand Marnier	120
Fernet Branca	120
Jagermeister	120
Get 27	120

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

NECTAR

Ananas / Pêche / Orange / Pomme <i>Pineapple / Peach / Orange / Apple</i>	45
Jus d'Orange frais <i>Orange Juice</i>	60
Jus de Citron frais <i>Lemon Juice</i>	60

SOFTS DRINKS / WATERS - BOISSONS / EAUX MINÉRALES

Sidi Ali 50cl / 75cl	30/50
Evian 33cl	90
Acqua panna 75cl	80
Oulmès 25cl / 75cl	25/55
San Pellegrino 50cl / 75cl	40/80
Perrier 33cl / 75cl	65/80
Coca Cola	40
Coca Cola Zero	40
Sprite	40
Schweppes Tonic	40
Schweppes Citron	40
Hawaii	40
Poms	40
Red Bull, Red Bull Sugar-Free	80