

Entrées de saison

- Sardines marinées aux agrumes, huile de pistache 85 dhs
- Calamars grillés, condiment acidulé olives noires & câpres 95 dhs
- Soupe de poisson de nos côtes, rouille & croûtons à l'ail 95 dhs
- Chou-fleur rôti, sauce yaourt, cumin & citron confit 75 dhs
- Cœurs d'artichauts poêlés, persillade citronnée 80 dhs

Nos bowls signature

- Pokebowl saumon cru 155 dhs
Riz vinaigré, avocat, orange, pomme verte, nori croustillant, wakame, sésame noir, sauce soja
- Bowl d'hiver 135 dhs
Lentilles, artichauts fondants, lamelles de courge rôtie, fèves, avocat, noix, sauce sésame-citron
- Bowl magret snacké 145 dhs
Riz noir, pommes confites, pickles de carottes & oignons, noix, persil, vinaigrette miel, noix & balsamique

Plats du moment

- Poisson du jour 175 dhs
Suggestion du chef selon arrivage
- Araignée en ravioles 170 dhs
Lit d'épinards, bouillon gingembre-citronnelle
- Poulpe grillé 155 dhs
Polenta crémeuse, condiment de fanes, roquette
- Filet de bar vapeur 195 dhs
Riz noir, tomates cerises rôties, fèves, ail confit
- Gnocchis maison 155 dhs
Dés et crème onctueuse de courges, feta, amandes torréfiées
- Risotto 155 dhs
Courgettes, citron confit, parmesan & basilic
- Comme un kebab 145 dhs
Kefta d'agneau aux épices douces, pita, tzatziki, crudités, pickles...
- Filet de bœuf 210 dhs
Jus réduit, pommes allumettes, tombée d'épinards & éclats de noisettes

Douceurs maison

- Bâtonnet glacé "Koulchi Pop" Sorbet 100% naturel 50 dhs
- Pain perdu de la Villa beldi 65 dhs
- Riz au lait, caramel au beurre salé, noisettes torréfiées, fleur d'oranger 65 dhs
- Carpaccio de fraises, gel citron-gingembre, basilic 75 dhs
- Mandarine rôtie au miel et épices douces, yaourt beldi & sablé 65 dhs
- Fondant au chocolat « 0 sucre » crème légère aux dattes & fleur d'oranger 85 dhs