

Entrées de saison

- Courgettes grillées, labneh, menthe, citron confit  75 dhs
- Ceviche de daurade, tomate, piment doux, basilic 95 dhs
- Gyozas aux crevettes (x6), sauce légère au soja 95 dhs
- Araignée de mer, avocat, concombre, agrumes & herbes fraîches 95 dhs
- Burrata crémeuse, tomates rôties, pesto de basilic, huile d'olive  120 dhs

Nos bowls signature

- Poke bowl saumon cru 155 dhs
riz vinaigré, avocat, ananas laqué, pamplemousse, oignons frits, nori, wakame, sésame noir, sauce soja
- Summer bowl  135 dhs
sucre, pastèque, feta, avocat, concombre, tomates, menthe, vinaigrette citronnée
- Falafel bowl  135 dhs
boulgour, concombre, tomates, pickles, pois chiches croustillants herbes fraîches, sauce tahini
- Bowl magret snacké 145 dhs
riz noir, pêches rôties, pickles de carottes & oignons, noix, persil, vinaigrette miel, noix & balsamique

Plats du moment

- Poisson du jour 185 dhs
suggestion du chef selon arrivage
- Filet de bar 195 dhs
riz vénéré, ratatouille, huile de basilic & citron confit
- Lotte piquée au romarin 185 dhs
légumes provençaux, condiment câpres-olives
- Calamars grillés 165 dhs
boulgour aux herbes, tomates confites, sauce vierge
- Linguine à l'arrabbiata, crevettes sautées à l'ail 165 dhs
- Linguine à l'arrabbiata  135 dhs
- Risotto Super-green  155 dhs
- Comme un kebab 150 dhs
Kefta d'agneau aux épices douces, pita, tzatziki, crudités, pickles...
- Filet de bœuf 220 dhs
Jus réduit, bohémienne de légumes, pommes de terre allumettes & éclats de noisettes

Douceurs maison

- Bâtonnet glacé "Koulchi Pop" Sorbet 100% naturel  55 dhs
- Pain perdu Villa beldi 65 dhs
- Fraîcheur de pastèque, menthe glacée  65 dhs
- Pêches rôties, crème ricotta, amandes 75 dhs
- Mille-feuille aux poires, noisettes, caramel au beurre salé 75 dhs
- Fondant au chocolat « 0 sucre », crème légère aux dattes & fleur d'oranger 85 dhs

Végétarien  / Végan 