

PLAISIRS GOURMANDS

TARTE CITRON

crème acidulée, gel de menthe, meringue moelleuse

80DHS

DULCE

crème au caramel, biscuit crumble, tuiles au chocolat noir

90DHS

CŒUR DE MANGUE

crème vanille et passion, sablé breton

90DHS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

chocolat guanaja 70%, cœur coulant, glace vanille

110DHS

CHEESECAKE FRAMBOISE

mousse de fromage blanc, gelée de fruits rouges, biscuit crumble

90DHS

TIRAMISU

mascarpone, éclats d'amandes, gel de café

90DHS

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance



BRAISE
RESTAURANT

Découvrez une cuisine méditerranéenne contemporaine imaginée par le Chef Amine Laabi, où chaque création célèbre le produit et la maîtrise des cuissons.

Au cœur de la cuisine, le Josper, four à braise emblématique, sublime viandes, poissons et légumes en leur apportant une cuisson précise et de délicates notes fumées. Fidèle à sa philosophie, le Chef signe une cuisine sincère et généreuse où chaque assiette raconte une histoire et invite naturellement au partage.

Chef Amine Laabi

À PARTAGER

GAMBAS GRILLÉES 120DHS
beurre à l'ail et à la harissa, citron grillé, coriandre

MINI-BURGERS 130DHS
bœuf fermier, brie, champignons sautés

GAMBAS PAPILLON 110DHS
panées minute, crème de coriandre, jalapeños

FETA RÔTIE 120DHS
figues, miel, noix de grenoble

TRIO DE TACOS 130DHS
agneau confit, crème de coriandre au chipotle, oignons marinés

GUACAMOLE 130DHS
citron vert, chips de maïs

CEVICHE DU JOUR 120DHS
leche de tigre, agrumes, oignons rouges

GOUJONNETTES 110DHS
pêche du jour, sauce tartare

BROCHETTES DE KEFTA 110DHS
agneau et veau, labneh au citron, salade d'herbes

TRIO DE MEZZE 90DHS
houmous harissa, feta aux poivrons rôtis, baba ganoush, pita

AUBERGINE MISO 100DHS
croquant de brocoli, yaourt acidulé

FRITES DE HALLOUMI 90DHS
sauce tahini, mélasse de grenade, piment d'alep, menthe

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF 130DHS
vinaigrette à la truffe, parmesan, roquette

SUCRINE CÉSAR 110DHS
cœur de sucrine grillé, anchois, parmesan
AVEC POULET 130DHS | AVEC GAMBAS 140DHS

AVOCATS GRILLÉS 150DHS
rémoulade de crabe, kimchi

SALADE D'ENDIVES 110DHS
pommes, noix caramélisées, gorgonzola, miel, citron

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 150DHS
sauce vierge au citron confit, crumble de pistaches, menthe

BURRATA 140DHS
pesto de basilic, tomates cerises, poivrons rôtis, balsamique

LES PLANCHES

FROMAGES & CHARCUTERIE 220DHS
le meilleur des deux, pour deux

CHARCUTERIE 160DHS
sélection espagnole, cornichons, olives

FROMAGES 180DHS
sélection fermière, pain de campagne

TERRE

servi avec l'accompagnement de votre choix

CÔTE DE BŒUF 500G 380DHS
à partager, beurre à la truffe, sel de guérande

FILET DE BŒUF 270DHS
purée de pommes de terre, champignons, jus corsé

COQUELET PIRI-PIRI 180DHS
marinade épicée, salsa verde, citron grillé

CÔTELETTES D'AGNEAU 210DHS
salade de tomates et olives, tzatziki

BAVETTE 220DHS
grenailles sautées, chimichurri, guindillas

LA MILANAISE 170DHS
poulet pané, sucrine césar

ENTRECÔTE MATURÉE 250DHS
frites, chimichurri

BURGER 180G 180DHS
bœuf fermier, gouda

PÂTES

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 140DHS
tomates, olives noires, câpres, anchois, chapelure épicée

RIGATONI ALLA BURRATA 160DHS
crèmeux de tomate, pesto de basilic

MER

servi avec l'accompagnement de votre choix

LOUP DE MER 210DHS
salade marocaine, persil, citron

POULPE 220DHS
houmous harissa, sauce vierge

CALAMAR 190DHS
gremolata, citron vert

SIDES

SALADE VERTE AUX HERBES 50DHS

BABY LÉGUMES 50DHS

MAC & CHEESE 50DHS

FRITES À LA TRUFFE 50DHS

ÉPINARDS GRATINÉS 50DHS

CHAMPIGNONS À L'AIL 50DHS

PURÉE DE POMMES DE TERRE 50DHS

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance