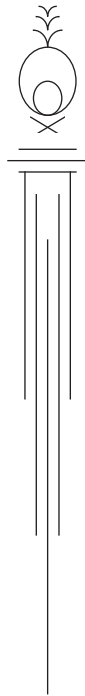
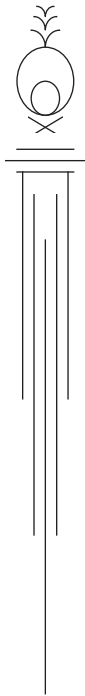


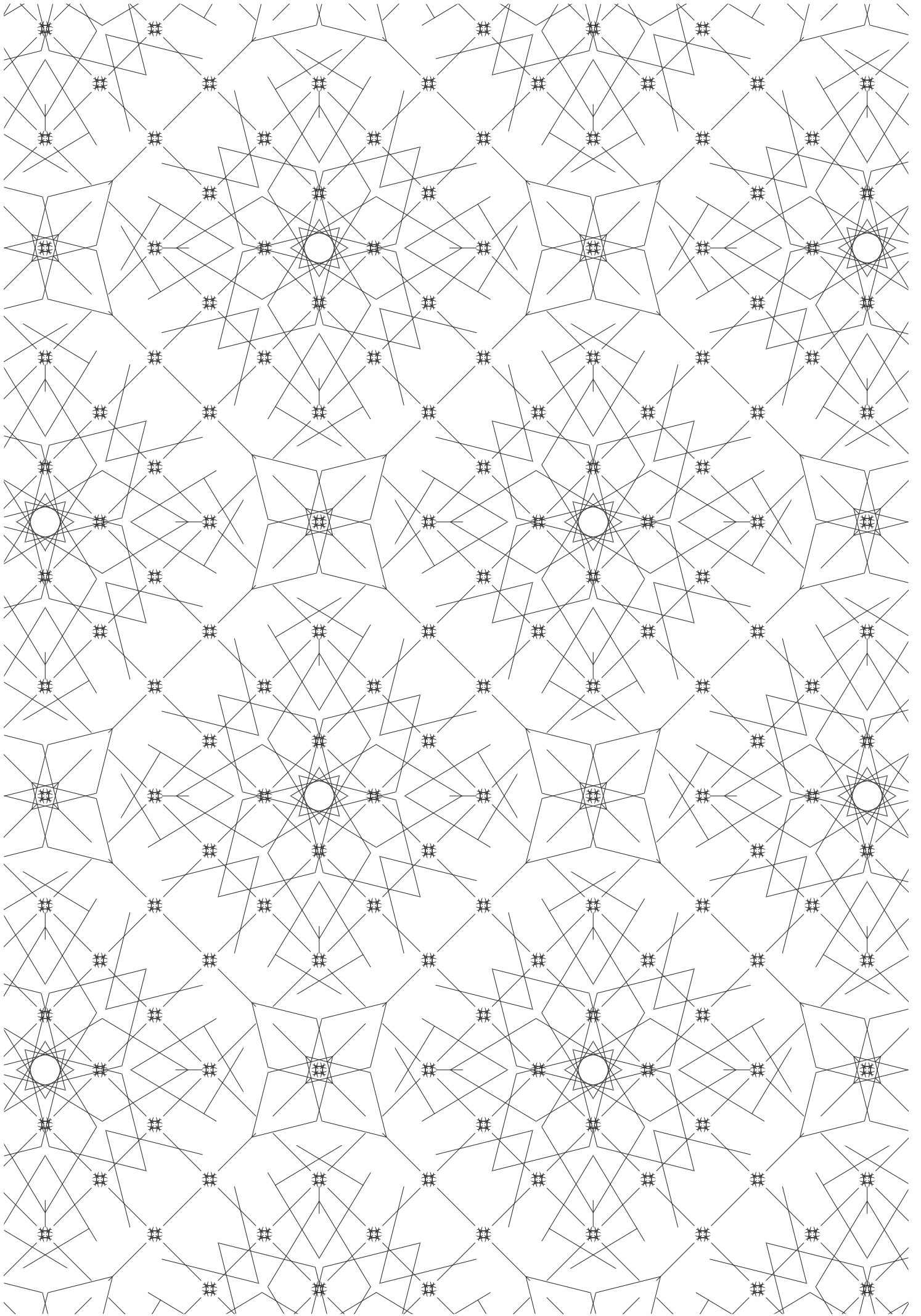


HIVERNAGE

**LOTUS
CLUB**



Live & Dining



CUISINE INTERNATIONALE

ENTRÉES / STARTERS

GASPACHO ANDALOU, STRACCIATELLA ET PIGNONS DE PINS CARAMELISÉS	170
Andalusian gazpacho, stracciatella and caramelized pine nuts	
.	
SALADE « LOTUS » AUX GAMBAS, SAUCE « CÉSAR »	170
« Lotus » salad with Gambas, « Caesar » sauce	
.	
ROULEAUX DE PRINTEMPS FAÇON MINUTE, VOLAILLES, CREVETTES ET LÉGUMES DE SAISONS	170
Spring rolls minute way, poultry, shrimps and seasonal vegetables	
.	
FINES TRANCHES DE THON FRAIS , COPEAUX DE PARMESAN ET BASILIC	170
Thin slices of fresh tuna, Parmesan shavings and basil	
.	
POULPE GRILLÉ AUX AROMATES, HOUMOUS & ROQUETTE (GF)	190
Roasted Octopus, hummus & arugula	
.	
VEAU D'ÉLEVEUR FAÇON « VITELLO TONNATO »	190
« Vitello Tonnato » breeder's calf	
.	
FOIE GRAS CONFIT, CERISES NOIRE À LA MENTHE	190
Confit foie gras, black cherries with mint	
.	
TARTARE GRAVLAX	200
Tartare gravlax	

PLATS / MAIN DISHES

Poissons / Fish

FILET DE LOUP BAR, POMMES DE TERRE FONDANTES, CAROTTES GLACÉES, SAUCE AU ROMARIN (GF) 280

Sea Bass fillet, fondant potatoes, glazed carrots with rosemary sauce

.

FILET DE SAINT-PIERRE , MOUSSELINE DE CÉLERI , COQUILLAGES EN MARINIÈRE 260

John Dory fillet, celery muslin, shells in Marinière

.

BELLE SOLE MEUNIÈRE, RIZ SAUTÉ FAÇON « LOTUS », BEURRE CITRON 270

Sole Meunière, sautéed rice "Lotus" way, lemon butter

.

SPAGHETTI AUX PALOURDES 230

Spaghetti with clams

.

GAMBAS À LA PLANCHA , RATATOUILLE NIÇOISE 260

Gambas a la plancha , ratatouille nicoise

Viandes / Meat

FILET DE BŒUF RÔTI , SAUCE AU POIVRE ET POMMES DE TERRE TRUFFÉES 280

Roasted beef fillet, pepper sauce and truffle potatoes

.

SOURIS D'AGNEAU À LA PROVENÇALE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, SAUCE À LA POIRE ÉPICÉE (GF) 260

Provençal cooked lamb shank, mashed potatoes with spicy pear sauce

.

COQUELET RÔTI AU ROMARIN, POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONSSAUTÉS À L'AIL (GF) 240

Roasted cockerel with rosemary, sauteed potatoes & mushrooms with garlic

.

PARMENTIER DE CANARD CONFIT ET JUS AU PORTO (GF) 260

Parmentier of candied duck & Porto sauce

MAROCAIN

ENTRÉES / STARTERS

SELECTION DE SALADES MAROCAINES (V) (GF)	150
Selection of moroccan salads	
.	
TRIO DE BRIOUATES : LÉGUMES AU GINGEMBRE, RICOTTA ET VIANDES AUX RAISINS SECS	180
Briouates trio : vegetables with ginger, ricotta cheese & meat with dried grapes	
.	
DUO DE PASTILLAS : POULET AUX AMANDES ET FRUITS DE MER ÉPICÉS	180
Duo of pastillas : chicken with grilled almond & spiced seafood	

PLATS / MAIN DISHES

TAGINE DE POULET AU CITRON CONFIT, OLIVES ROUGES ET SAFRAN (GF)	220
Chicken tagine with preserved lemon, red olives & saffron	
.	
COUSCOUS ROYAL AUX TROIS VIANDES ET ÉPICES MAROCAINES	240
Royal couscous, served with three sorts of meat and moroccan spices	
.	
ÉPAULE D'AGNEAU FAÇON MÉCHOUI (GF)	2 pers / 480
Roasted lamb shoulder	

SUSHIS BAR

ASSORTIMENT FRY

240

- Crunchy roll : gambas panés, crème cheese, shishimi (4 pièces)
- Big Futu-Maki : chaire de crabe, concombre, tobiko, ananas, gambas panés (4 pièces)
- Dragon eye : saumon, carotte, tobiko, poireaux (4 pièces)

.

ASSORTIMENT FRAÎCHEUR

250

- Rouleaux de printemps : saumon, surimi, avocat, crème cheese, tobiko (4 pièces)
- Snow ball : thon, crème cheese, tobiko (4 pièces)
- Spicy girl : chaire de crabe, saumon fumé, ananas, noix de St-Jacques, salade verte (4 pièces)

.

ASSORTIMENT CLASSIQUE

220

- Nigiri Mix (4 pièces)
- Sashimi Mix (4 pièces)
- Maki Mix (6 pièces)

.

ASSORTIMENT CALIFORNIA

270

- Dragon roll : saumon, gambas panés (4 pièces)
- Shark heart : poireau pané, thon, avocat (4 pièces)
- Ying Yong : poisson blanc, avocat, thon mangue (6 pièces)

.

ASSORTIMENT SUSHI MIX 60 PIÈCES

1000

.

ASSORTIMENT SUSHI MIX 120 PIÈCES

1800

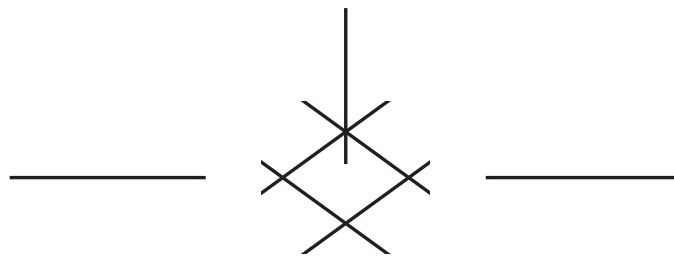
DESSERTS

SÉLECTION DE PÂTISSERIES MAROCAINES	110
Moroccan pastries selection	
.	
FONDANT AU CHOCOLAT, COEUR A L'ORANGE ET SORBET COCO	110
Chocolate & orange fondant, coconut sorbet	
.	
PARFAIT AU CHOCOLAT	110
Chocolate parfait	
.	
TIRAMISÙ REVISITÉ	110
Re-styled tiramisù	
.	
VACHERIN CONTEMPORAIN	110
Contemporary Vacherin	
.	
MINISTRONE DE FRUITS FRAIS, SIROP BASILIC	110
Minestrone of fresh fruits, basil syrup	
.	
COUPE DE GLACE	110
Ice cream cup	

PRIX TTC EN DIRHAMS / PRICES IN MOROCCAN DIRHAMS



-Wifi Access: LotusClub-



LOTUS CLUB MARRAKECH