

TO START

"TAGHAZOUT" SALAD

160



Mesclun, tomates, concombre, noix, raisins secs, feta, grenade, myrtilles, croustillant de pomme de terre.
Garden Greens, tomatoes, cucumber, walnuts, raisins, feta cheese, grenadine, blueberries, potato.

CRISPY EGGPLANT SALAD

170



Aubergine frite enrobée de sauce chili douce, tomates, concombre, oignons, ail, coriandre, noix de pécan concassées.
Fried Eggplant coated with sweet chili sauce, tomatoes, cucumber, onions, garlic, coriander, crushed pecan nuts.

SEAS BASS CEVICHE

220



Bar mariné, leche de tigre au piment amarillo, maïs croustillant, patate douce, coriandre, oignons.
Cured sea bass, amarillo chilli tiger, crispy corn, sweet potato, coriander, onions.

BEEF TARTARE

200



Aubergine et pomme de terre croustillantes, marinade asiatique, focaccia à l'ail.
Crispy eggplant and potato, Asian style marinade, garlic focaccia.

TUNA TIRADITO

200



Thon mi-cuit au dashi façon sashimi, ananas, pico de gallo, sauce huître, huile de sésame.
Dashi poached tuna 'Sashimi' style, pineapple, pico de gallo, oyster sauce, sesame oil.

FRITTO MISTO

210



Assortiment de fruits de mer et légumes frits croustillants, servi avec mayo épicée et citron grillé.
Assorted crispy fried seafood and vegetables, served with spicy mayo and grilled lemon.

HEIRLOOM TOMATO CARPACCIO

190



Fromage Burrata, vinaigrette aux olives vertes, citrons confits.
Burrata cheese, green olive dressing, lemon confit.

PAELLA

Pour 2 personnes / For 2 people

"BEEF AND REEF" PAELLA

600



Tomahawk de boeuf grillé servi sur une Paella aux fruits de mer.
Grass-fed grilled tomahawk served over seafood Paella.

SEAFOOD PAELLA

490



Riz bomba cuit dans un bouillon de homard au safran, fruits de mer variés, poisson servi avec une sauce aioli au crabe.
Bomba rice cooked in lobster-saffron broth with mixed seafood, fish served with crab aioli sauce.

PIZZA

NORMA

190



Tomates cerises, aubergine frite, pesto, burrata crémeuse, pignons de pin.
Cherry tomatoes, fried eggplant, pesto, creamy burrata, pine nuts.

ZUCCA

200



Sauce au potiron et cheddar, cèpes, ciboulette, tartare de bœuf et truffe noire.
Pumpkin and cheddar sauce, mushrooms, chives, topped with rich beef and black truffle tartare.

SALAMI & SMOKED BURRATA

210



Sauce tomate, parmesan, oignons, olives noires, salami, burrata fumée.
Tomato sauce, parmesan, onions, black olives, salami, smoked burrata.

THON EL HROR

190



Sauce tomate, parmesan, fleurs de courgette, ciboulette, thon, oignons, harissa, fromage à la crème.
Tomato sauce, parmesan, zucchini flowers, chives, tuna, onions, harissa, cream cheese.

PESTO AND HAM

200



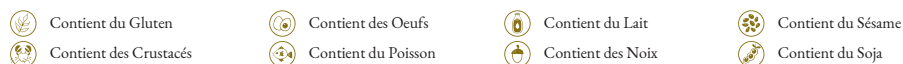
Base pizza blanche, mozzarella, pesto, charcuterie, pistaches, mozzarella di buffala, parmesan.
White pizza base, mozzarella, pesto, charcuterie, pistachio, buffalo mozzarella, parmesan.

FRUTTI DI MARE

210



Sauce tomate, fruits de mer, moules.
Tomato sauce, mixed seafood, mussels.



Découvrez notre menu, un hommage aux trésors de notre région, avec les prises les plus fraîches de la mer et les récoltes d'exception de nos fermes locales. Pour votre sécurité et votre bien-être, nous vous recommandons de consommer les viandes entièrement cuites. Veuillez noter que la consommation de viandes crues ou peu cuites peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire. Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez en informer notre équipe avant de passer votre commande afin que nous puissions répondre à vos besoins en conséquence.



PARILLA

BEEF



TOMAHAWK

Pour 2 personnes / For 2 people

790



Côte de bœuf sur os (1,2 kg), légumes grillés, pommes de terre grenaille chimichurri et jus de bœuf.

'Bone-in Ribeye (1.2 kg), grilled vegetables, baby potatoes, green chimichurri and beef jus.

MIXED GRILL "CHOUAYA" STYLE

Pour 2 personnes / For 2 people

460

Poulet grillé, kefta épicée, merguez d'agneau, côtelettes d'agneau, tomates et oignons grillés.
Grilled chicken, spiced kefta, lamb merguez, lamb chops, grilled tomatoes and onions.

BEEF FILET

320



Filet de boeuf, Os à moelle grillé, ail confit, frites maison, jus de boeuf.
Grilled bone marrow, roasted garlic, homemade fries, beef jus.

WHOLE ROASTED LAMB RACK

Pour 2 personnes / For 2 people

420



Carré d'agneau rôti, pain pita grillé au charbon et une salade d'oignon et de menthe.
Served with charcoal grilled pita bread and onion a mint salad.

REEF



GRILLED LOBSTER

350



Langouste grillée, gremolata à la menthe, safran, "M'hamsa" au citron et chips de patate douce.
Mint gremolata, saffron, lemon "M'hamsa," and sweet potato chips.

GRILLED OCTOPUS

250



Poulpe grillé, salade de haricots et lentilles, salsa verte, pesto alla Trapanese.
Mixed bean and lentil salad, salsa verde, pesto alla Trapanese.

GARLIC KING PRAWNS

260



Gambas à l'ail, salade de fenouil, une aioli de bisque et du pain au levain grillé.
Served with fennel salad, bisque aioli and grilled sourdough bread.

SEAFOOD LINGUINI

220



Mix de fruits de mer, aubergines frites, bisque.
Mixed seafood, fried eggplants, bisque.

LOBSTER MAC AND CHEESE

320



Homard, étouffée de poireaux, bacon et ciboulette.
Leek étouffée, bacon and chives.

GRILLED SEA BASS FILLET

350



Bar grillé à la parrilla, préparé de deux façons : poivrons rôtis et marinade persil-ail.
Grilled sea bass à la parrilla, prepared two ways: roasted peppers and parsley-garlic marinade.

BURGERS

"BEEF & REEF" BURGER

320



Galette de boeuf, homard, laitue iceberg, pomme de terre "foin", relish bbq aux champignons.
Beef patty, lobster, iceberg lettuce, potato "hay", bbq mushrooms relish.

CHEESEBURGER

270



100 % galette de boeuf haché, pain brioché, laitue, cornichon, cheddar, mayo fumée, tomate, oignon.
100 % ground beef patty, brioche bun, tomato, bbq onion jam, lettuce, gherkin, cheddar, smoky mayo.

SIDES

50

CHEF'S GARDEN SALAD | FRIES | POTATOES MOUSSELINÉ
STEAMED VEGETABLES | GRILLED VEGETABLES

MOROCCAN KITCHEN

MOROCCAN STARTERS

ASSORTMENT OF MOROCCAN SALADS

120/160

(Choix de 3 - Choix de 6 / Selection of 3 - Selection of 6)

Tomate maasla | Aubergine zalouk | Salade de potiron aux amandes | Salade de chakchouka à la fleur de coriandre | Carottes meslalla | Salade marocaine
Maasla tomato | Eggplant zalouk | Almond-pumpkin salad | Chakchouka salad with coriander blossom | Meslalla carrots | Moroccan salad

ASSORTMENT OF BRIOUATES

190

Briouates poulet, viande hachée épicée, fruits de mer, fromage et épinards, Servie avec sauce aigre-douce.
Briouates with chicken, spiced meat, seafood, cheese and spinach Served with sweet and sour dip.

MOROCCAN DISHES

VEGETARIAN COUSCOUS

230

Couscous végétarien, tfaya d'oignons et raisins confits.
Tfaya (caramelized onions and candied raisins).

CHICKEN COUSCOUS

230

Couscous poulet, tfaya d'oignons et raisins confits.
Tfaya (caramelized onions and candied raisins).

FISH COUSCOUS

320

Couscous poisson, légumes traditionnels et bouillon parfumé à l'harissa.
Traditional vegetables and harissa-flavored broth.

CHICKEN TAGINE WITH PRESERVED LEMON

250

Tajine traditionnel de poulet au safran de Taliouine.
Traditional chicken tagine with Taliouine saffron.

OMBRE FISH TAGINE WITH CHERMOULA

320

Poisson mcharmel, Croûte de chapelure à la provençale.
Mcharmel fish, Provençal breadcrumb crust.

TANGIA SPICED BEEF SHANK

290

Tangia boeuf lentement braisé sur la cendre, Pain marocain traditionnel.
Braised on Ash, Traditional moroccan bread.

DESSERTS 120

MAMA TANYA'S HONEY CAKE



Un voyage dans l'enfance du chef Georgiy.
A journey back to the chef Georgiy's childhood.

PISTACHIO BAKLAVA



Glace à la pistache Iranienne.
Served with Iranian pistachio ice cream.

WALNUT BAKLAVA



Baklava maison aux noix caramélisées.
Homemade walnut baklava with caramelized nuts and walnut ice cream.

ORANGE FRENCH TOAST



Tranches épaisses de pain brioché trempées dans un mélange de crème anglaise, croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur.
Thick slices of brioche bread soaked in a custard mixture, crispy on the outside, soft on the inside.

CARAMILIZED CHEESECAKE



Un cheesecake au yaourt allégé.
A light and airy cheesecake made with yogurt.

ICE CREAM SELECTION & SORBET

80

2 boules / 2 scoops



Delight in our menu, a celebration of regional treasures, featuring the freshest catches from the sea and the finest harvests from local farms. Every product we offer is sustainably sourced. For your safety and well-being, we recommend consuming meats fully cooked. Please be advised that consuming raw or undercooked meats may increase the risk of foodborne illness. If you have any allergies or dietary intolerances, kindly inform our team before placing your order so we can accommodate your needs accordingly.