

TO START

"TAGHAZOUT" SALAD

180

DEEF

DEEF

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

180

DEEF

DEEF

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.

SEA BASS CEVICHE

230

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

BEEF TARTARE

220

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

TUNA TIRADITO

220

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

250

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

200

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

DEEF

DEEF

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

SEAFOOD PAELLA

500

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

200

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

ZUCCA

210

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

220

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

THON EL HROR

200

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

210

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

FRUTTI DI MARE

220

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

Contient du Gluten

Contient des Oeufs

Contient du Lait

Contient du Sésame

Contient des Crustacés

Contient du Poisson

Contient des Noix

Contient du Soja

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.

DEEF & REEF

</

MOROCCAN KITCHEN			
MOROCCAN STARTERS			
ASSORTMENT OF MOROCCAN SALADS		130/180	
<i>(Choix de 3 - Choix de 6 / Selection of 3 - Selection of 6)</i>			
Tomate maasla  Aubergine zalouk Salade de potiron aux amandes  Salade de chakchouka à la fleur de coriandre Carottes meslalla Salade marocaine <i>Maasla tomato  Eggplant zalouk Almond-pumpkin salad </i> <i>Chakchouka salad with coriander blossom Meslalla carrots Moroccan salad</i>			
ASSORTMENT OF BRIOUATES		190	  
Briouates poulet, viande hachée épicée, fruits de mer, fromage et épinards, Servie avec sauce aigre-douce. <i>Briouates with chicken, spiced meat, seafood, cheese and spinach served with sweet and sour dip.</i>			
MOROCCAN DISHES			
VEGETARIAN COUSCOUS		240	
Couscous végétarien, tfaya d'oignons et raisins confits. <i>Tfaya (caramelized onions and candied raisins).</i>			
CHICKEN COUSCOUS		250	
Couscous poulet, tfaya d'oignons et raisins confits. <i>Tfaya (caramelized onions and candied raisins).</i>			
FISH COUSCOUS		320	
Couscous poisson, légumes traditionnels et bouillon parfumé à l'harissa. <i>Traditional vegetables and harissa-flavored broth.</i>			
CHICKEN TAGINE WITH PRESERVED LEMON		260	
Tajine traditionnel de poulet au safran de Taliouine. <i>Traditional chicken tagine with Taliouine saffron.</i>			
OMBRE FISH TAGINE WITH CHERMOULA		320	 
Poisson mcharmél, Croûte de chapelure à la provençale. <i>Mcharmel fish, Provençal breadcrumb crust.</i>			
TANGIA SPICED BEEF SHANK		300	 
Tangia boeuf lentement braisé sur la cendre, Pain marocain traditionnel. <i>Braised on Ash, Traditional Moroccan bread.</i>			
DESSERTS 130			
MAMA TANYA'S HONEY CAKE			  
Un voyage dans l'enfance du chef Georgiy. <i>A journey back to the chef Georgiy's childhood.</i>			
PISTACHIO BAKLAVA		  	
Glace à la pistache Iranienne. <i>Served with Iranian pistachio ice cream.</i>			
WALNUT BAKLAVA		  	
Baklava maison aux noix caramélisées. <i>Homemade walnut baklava with caramelized nuts and walnut ice cream.</i>			
ORANGE FRENCH TOAST		  	
Tranches épaisses de pain brioché trempées dans un mélange de crème anglaise, croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur. <i>Thick slices of brioche bread soaked in a custard mixture, crispy on the outside, soft on the inside.</i>			
CARAMILIZED CHEESECAKE		  	
Un cheesecake au yaourt allégé. <i>A light and airy cheesecake made with yogurt.</i>			
ICE CREAM SELECTION & SORBET		80	
<i>2 boules / 2 scoops</i>			
 Contains Gluten	 Contains Eggs	 Contains Dairy	 Contains Sesame
 Contains Crustacean	 Contains Fish	 Contains Nuts	 Contains Soya

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.