

B A B A

C U I S I N E M É D I T E R R A N É E N N E

A U X B O U T S D E S D O I G T S F I N G E R T I P S

Pain soufflé huile d’herbes, thym, sésame	30
<i>Puffed bread</i> <i>herb oil, thyme, sesame</i>	
Baba ganoush concombres marinés, feta et tomates cerises	70
<i>Baba ganoush</i> <i>pickled cucumber, feta and cherry tomatoes</i>	
Muhammara noix de pins, jben	90
<i>Muhammara</i> <i>pine nuts, jben</i>	
Mousse d'artichaut tomate cerise, olive, menthe	110
<i>Artichoke mousse</i> <i>cherry tomato, olive, mint</i>	
Parmesan soufflé coulis de tomate, basilic	120
<i>Puffed parmesan</i> <i>tomato coulis, basil</i>	

E N T R É E S S T A R T E R S

Gaspacho de melon concombre, mozzarella, mizuna, melon compressé	120
<i>Melon gazpacho</i> <i>cucumber, mozzarella, mizuna, compressed melon</i>	
Artichaut grillé échalote frite, sauce bagna cauda	120
<i>Grilled artichoke</i> <i>fried shallot, bagna cauda sauce</i>	
Tartare de thon tobiko, daikon, œuf confit, feuille de riz	120
<i>Tuna tartare</i> <i>tobiko, daikon, confit egg, rice paper</i>	
Champignons grillés yaourt, noix de pins, radis, tomates confites	125
<i>Grilled mushrooms</i> <i>yoghurt, pine nuts, radish, confit tomatoes</i>	
Tartelette de crabe miso, pamplemousse, concombre, radis	150
<i>Crab tartlet</i> <i>miso, grapefruit, cucumber, radish</i>	
Ceviche de Saint-Jacques pêche grillée, radis, oignon mariné, gingembre	240
<i>Scallop ceviche</i> <i>grilled peach, radish, pickled onion, ginger</i>	
Sucrine, César verte croûtons, parmesan, vinaigrette César verte aux herbes	80
<i>Sucrine lettuce, green caesar</i> <i>croutons, parmesan, green herb caesar dressing</i>	
Salade de roquette, amlou feta, raisin, vinaigrette amlou, amande	80
<i>Rocket salad, amlou</i> <i>feta, grapes, amlou dressing, almond</i>	
Salade de fenouil, avocat pistache, estragon, pamplemousse, vinaigrette lime	110
<i>Fennel and avocado salad</i> <i>pistachio, tarragon, grapefruit, lime dressing</i>	
Haricots verts grillés poire, parmesan, sésame, vinaigrette miel, lime et moutarde	110
<i>Grilled green beans</i> <i>pear, parmesan, sesame, honey, lime and mustard dressing</i>	
Salade de tomates ancestrales, ananas ananas grillé, stracciatella, vinaigrette aux poivres roses	170
<i>Heirloom tomato salad, pineapple</i> <i>grilled pineapple, stracciatella, pink peppercorn dressing</i>	

P I Z Z A E T P Â T E S P I Z Z A A N D P A S T A

Pizza sauce napolitaine, roquette, stracciatella mozzarella fior di latte, copeaux de parmesan	130
<i>Pizza, Neapolitan sauce, rocket and stracciatella</i> <i>fior di latte mozzarella, parmesan shavings</i>	
Spaghetti genovese, pistache pesto pistache, stracciatella	200
<i>Genovese spaghetti, pistachio</i> <i>pistachio pesto, stracciatella</i>	
Pappardelle au ragù bœuf braisé, ricotta, citron confit	250
<i>Pappardelle with ragù</i> <i>braised beef, ricotta, preserved lemon</i>	
Cavatelli aux champignons sauce légère au vin blanc et parmesan, burrata	250
<i>Cavatelli with mushrooms</i> <i>light white wine and parmesan sauce, burrata</i>	

B U R G E R S

Servis avec frites S E R V E D W I T H F R I E S

Burger fried chicken poulet frit, sauce ranch, pickle	150
<i>Fried chicken burger</i> <i>fried chicken, ranch sauce, pickle</i>	
Burger de champignon champignon, mozzarella, oignon caramélisé, sauce secrète	150
<i>Mushroom burger</i> <i>mushroom, mozzarella, caramelised onion, secret sauce</i>	
Burger de bœuf ribeye, mozzarella, oignon caramélisé, sauce secrète	220
<i>Beef burger</i> <i>ribeye, mozzarella, caramelised onion, secret sauce</i>	

G R I L L A D E S A U C H A R B O N D E B O I S C H A R C O A L G R I L L

Gambas grillées émulsion de poivron, fenouil, coriandre	250
<i>Grilled gambas</i> <i>pepper emulsion, fennel, coriander</i>	
Filet de bœuf grillé	300
<i>Grilled beef tenderloin</i>	
Entrecôte maturée	350
<i>Rib steak</i> <i>dry-aged</i>	
Faux-filet	440
<i>Sirloin steak</i>	
Filet de loup de mer grillé, pil-pil marinade façon portugaise, sauce al pil-pil	280
<i>Grilled loup de mer</i> <i>Portuguese-style marinade, al pil-pil sauce</i>	

À P A R T A G E R T O S H A R E

Servis avec 2 accompagnements au choix S E R V E D W I T H A C H O I C E O F 2 S I D E S

Demi-poulet façon espagnole marinade façon espagnole, jus de volaille	350
<i>Spanish-style half chicken</i> <i>Spanish-style marinade, chicken jus</i>	
Côte de bœuf maturée, avec un choix de sauce : chimichurri ou au poivre	750
<i>Beef rib</i> <i>dry-aged, with a choice of sauce: chimichurri or pepper</i>	
Poisson entier grillé, pil-pil marinade façon portugaise, sauce al pil-pil	750
<i>Whole grilled fish, pil-pil</i> <i>Portuguese-style marinade, al pil-pil sauce</i>	

A C C O M P A G N E M E N T S S I D E S

Frites maison	50
Homemade fries	
Sucrine, César verte croûtons, parmesan	50
Sucrine lettuce, green caesar croutons, parmesan	
Pommes grenailles za'atar, mayonnaise à l'ail	50
Baby potatoes za'atar, garlic and herb mayo	
Mille-feuille de pommes de terre	50
Potato mille-feuille	
Brocoli grillé ranch, échalotes, tournesol	50
Grilled broccoli ranch, shallots, sunflower seeds	
Caponata	50

S A U C E S

Sauce chimichurri	25
Chimichurri sauce	
Sauce au poivre	25
Pepper sauce	

M E N U E N F A N T S C H I L D R E N ' S
M E N U

Chicken nuggets choix de frites ou légumes	110
Chicken nuggets choice of fries or vegetables	
Accras de poisson choix de frites ou légumes	110
Fish accras choice of fries or vegetables	

D E S S E R T S

Parfait citron vert, carpaccio d'ananas	80
Lime parfait, pineapple carpaccio	
Tarte aux pommes, glace vanille	110
Apple tart, vanilla ice cream	
Nougat glacé, sauce orange et gingembre, tuile craquante	110
Iced nougat, orange and ginger sauce, crisp tuile	
Biscuit breton, mousse à l'huile d'olive, gel de citron, glace au yaourt	120
Breton biscuit, olive oil mousse, lemon gel, yoghurt ice cream	
Tarte au chocolat et réglisse, poire, glace vanille	130
Chocolate and liquorice tart, pear, vanilla ice cream	

G L A C E S E T S O R B E T S I C E C R E A M S A N D S O R B E T S

Artisanales et bio Handcrafted and organic	40	la boule / per scoop
--	----	----------------------

G L A C E S I C E C R E A M

Amlou Moroccan speciality
Vanille de Madagascar Madagascar vanilla
Pistache iranienne Iranian pistachio
Caramel beurre salé Salted butter caramel
Praliné Praline
Corne de gazelle Gazelle horn
Huile d'argan Argan oil

S O R B E T S

Chocolat noir Dark chocolate
Fruit de la passion Passion fruit
Orange cannelle Orange and cinnamon
Citron Lemon
Mangue Mango
Fraise Strawberry

Prix en dirhams, taxes et service compris