

AU BAR DE LA TERRASSE

TAPAS pour 2 personnes30€

Selon l'humeur du chef et la saison

PLANCHA DE LA MER.....25€

Saumon fumé et ses blinis,
Pastilla de poisson,
Accras de morue,
Mousse de poisson



PLANCHA IBERIQUE.....25€

Jambon Serrano
Chorizo
Saucisson
Lomo
Rillettes



PLANCHA MAROCAINE.....22€

Salades marocaines,
Pastilla de poulet,
Btbout (pain marocain nature
aux olives et aux herbes
accompagnant l'huile d'argan



RIAD ANYSSATES

*Nos Mocktails sont devenus chic !
avec la mode des « Healthy Drinks »*

*La cuisine c'est un art qui pour ne s'abâtardir a besoin de
fantaisie, d'un petit grain de folie*

Yves Courrière

LES MOCKTAILS D'ANYSSATES

On pourrait le définir comme l'idée d'un spiritueux, mais sans alcool, l'émotion sans l'ivresse, avec quand même la complexité aromatique et l'esprit de fête. En bref une autre façon de partager vos soirées et d'ouvrir le champ des possibilités sans faire l'impasse ni sur la qualité, ni sur l'originalité, ni sur le goût. Comme pour un cocktail, nous choisissons des produits de bonne qualité ainsi qu'un extracteur de jus pour permettre à votre boisson de vous offrir un maximum de saveur.

Envie d'un goût plus intense ? Tous nos mocktails peuvent être relevés d'un faux gin ou rhum pour plus de caractère,

Tous les mocktails9€

Supplément Spiritueux sans alcool 3€

Les classiques spiritueux sans alcool 12€

Moscow Mull..... Vodka, citron vert, Ginger beer

Mojito

Pina Colada

MOCKTAILS

9€

PANAME : Citron, mangue, ananas, passion

KAWAI : Litchi, sirop d'agave, infusion hibiscus



CHARLY BABY ; raisin blanc, fraise, sucre vanillé, eau gazeuse

MEXICAN STYLE : citron, citron vert, avocat, coriandre et eau

POMELO : pamplemousse rose, menthe, miel et Schweppes

ORIENTAL : Pamplemousse rose, poivron rouge, tabasco, menthe, cassonade, eau gazeuse

CUNCUMBER : concombre, basilic, sirop de citron, thé, eau gazeuse

CIAO CHICHI : citron vert, blanc d'œuf, sirop de sureau, pomme, raisin

BUGGY BUNNY : carotte, poire, orange, passion

MISTER FRAICHEUR : Concombre, citron vert, sirop de canne, infusion verveine, jus de pomme

VINTAGE : framboise, myrtilles, menthe, réglisse, gingembre, infusion hibiscus

SUMMER IDEA : Orange, romarin, ginger beer, concombre, eau gazeuse

FRESH PASTÈQUE : Citron vert, pastèque, coriandre, eau

Plats

Tagine de kefta sauce tomate

Tagine poulet citron

Tagine de fruits secs (poulet, bœuf ou agneau)

Tangia Marrakchia

Tagine de bœuf aux pruneaux

Tagine Brinia (bœuf, aubergines et smen)

Tagine d'agneau Makfoul (tomates et oignons caramélisés)

Medfouna

Tagine de poissons

Desserts

Assortiment de pâtisseries marocaines

Crème brûlée safranée

Tartes (chocolat, citron, fruits de saison)

Fondant chocolat

Brownies

Mousse (chocolat, fraise, citron, caramel)

Oranges à la cannelle

Glace et Sorbet