

DESSERT

Fine tarte aux pommes	95 Dhs
Glace vanille de Madagascar.	
Biscuit coulant au chocolat	115 Dhs
Cœur de Guanaja, glace vanille de Madagascar.	
Cheese cake aux fruits rouges	85 Dhs
Crème mascarpone à la rose.	
Véritable tiramisu a l'Amaretto	115 Dhs
Servi au plat.	
La vraie profiterole	95 Dhs
Fondu de chocolat, amandes caramélisées, à la fleur de sel, chantilly à la vanille.	
Souffle au grand marnier (15 min d'attente)	110 Dhs
Crème citron acidulée, glace au grand marnier.	
Coulant thé matcha	100 Dhs
Glace thé matcha.	
Omelette norvégienne (15 min d'attente)	115 Dhs
Glace vanille , glace framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.	
Vacherin aux fruits exotiques	105 Dhs
Sorbet coco, mangue passion.	
Assiette de fruits de saison	100 Dhs
Sorbet citron, glace framboise	

DESSERT À PARTAGER

Pastilla au lait et fleur d'oranger	159 Dhs
Amandes caramélisées à la fleur de sel.	
Baba au vieux rhum	185 Dhs
Chantilly à la vanille de Madagascar.	

GLACES ET SORBETS

GLACES ET SORBETS FAIT MAISON À BASE DE FRUITS FRAIS
SANS SUCRE AJOUTÉ ET SANS COLORANT

Par boule	19 Dhs
Vanille	
Framboise	
Matcha	
Coco	
Citron Yuzu	
Mangue Passion	
Banane	
Chocolat.	

Supplément chantilly 10 dhs

LUCY
I N T H E S K Y

*The place to taste
to share, to dream, to dance,
to sing to live*

LUCY
I N T H E S K Y

TAPAS

Crevettes pil pil	99 Dhs
Ail, piment, huile d'olive	
Guacamole	99 Dhs
Dans un mortier, galettes de nachos	
Calamar farci	99 Dhs
Crevettes, bisque	
Assortiments vapeur	65 Dhs
Poulet, calamar, champignons, crevettes	
Poulpe à la galicienne	89 Dhs
Pomme de terre grenaille, piment, tomates confites, huile d'olive	
Patatas truffas	79 Dhs
Straciatella truffe fondante	
Fish and chips	89 Dhs
Ombrine, sauce tartare, citron	
Croquette de chèvre	109 Dhs
Salade de poivrons rouges grillés	
Sardines fumées	69 Dhs
Marmelade de tomates, olives taggiasches, huile d'olive, piment.	

ENTRÉES POUR PATIENTER

Houmous	69 Dhs
Pois chiche frit pimenté, paprika fumé, huile d'olive.	
Straciatella thon	95 Dhs
Olives, câpres, huile d'olive, zaatar, pain aux graines toasté.	

ENTRÉES À PARTAGER (2 OU 3 PERSONNES)

Caviar d'aubergine	139 Dhs
Grillée au feu de bois, crème fumée, noisettes, chocolat noir, cebettes, brioche toastée.	
Carpaccio de thon rouge	249 Dhs
Crème de maïs, câpres frites, pop corn, maïs soufflé, vinaigre uberti.	

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf maturé	159 Dhs
Parmesan, huile d'olive, citron, poudre de câpres.	
Terrine de foie gras extra	265 Dhs
Chutney de fruits épicé, brioche toasté.	
Tartare de daurade	185 Dhs
Vinaigrette miso tomates cerises jaune, condiments, crème double	
Buratta crémeuse	175 Dhs
Dans une tomate grillée à la flamme, chimichurri, caramel de tomates, pistaches à la fleur de sel.	
Cesar terre mer	169 Dhs
Romaine, blanc de volaille, gambas, parmesan, croûtons, œuf poché, bacon de canard poudre.	
Antipasti de légumes	129 Dhs
Ecrasé d'avocat, chimichurri, féta mariné.	
Saumon fumé d'Écosse	195 Dhs
Crème aigrelette, pickles, pain bagel, citron.	
Araignée de mer	155 Dhs
Pomme granny Smith, émulsion lait de coco pamplemousse fleur de rose.	
Ceviche de loup bar	189 Dhs
Leche de tigre, avocat, piment, maïs grillé.	

PÂTES ET RISOTTOS

Linguine gambas	295 Dhs
Grosse gambas tigrées, bisque légère, ail, huile d'olive, basilic.	
Gnocchis de pomme de terre	159 Dhs
Légumes grillés, straciatella fondante, pistou basilic, noix torréfiées.	
Paccheri alla puttanesca	179 Dhs
Câpres, olives, anchois, piments, tomates cerises, sauce tomate.	
Risotto truffe	275 Dhs
Truffe noire Melanosporum, rocher de parmesan, cèleri.	

VIANDES

Tartare de filet de bœuf maturé, frites, salades classique	159 Dhs les 100 gr
truffe	179 Dhs les 100 gr
Souris d'agneau confite	369 Dhs
Olives, citron, basilic, ail confit, piment, zaatar, garniture au choix.	
Poulet tandori	189 Dhs
Haut de cuisse de volaille mariné, noix de cajou, riz basmati , sauce yaourt tandori, naan au beurre d'ail.	
Véritable escalope milanaise	235 Dhs
Tartufade, œuf parfait, spaghettis a la crème de parmesan.	

VIANDES MATURÉES QUALITÉ EXTRA

(cuisson au four à bois argentin)

Nos viandes sélectionnées par nos soins sont maturées dans nos armoires de maturation pendant 30 jours minimum.

Elles sont importées de France et sont de race :

Salers, Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Aubrac.

Nous vous conseillons une cuisson saignante pour une meilleure dégustation.

MIN 30 J

Côte de boeuf	105 Dhs / 100gr, (minimum 600gr)
Faux filet	150 Dhs / 100gr, (minimum 150gr)
Entrecôte	175 Dhs / 100gr, (minimum 250gr)
Filet	180 Dhs / 100gr, (minimum 150gr)

SAUCES, JUS & GARNITURES

Sauces & Jus

Sauce béarnaise,
Sauce poivre,
Sauce champignon,
Sauce truffe (supplément 30 dh)
Jus de boeuf.

Garnitures Supplémentaires (35 Dhs le marmiton)

Purée de pomme de terre,
Frites de patates douces,
Frites,
Haricots verts en persillade,
Poêlon de légumes de saison,
Salade croquante citronnée.
Riz basmati

BURGER

Cheeseburger pur boeuf	179 Dhs
Bun moelleux, vieux cheddar, pastrami grillé, frites, sauce cheddar.	

POISSONS

Saint pierre grillé aux épices	299 Dhs
Risotto milanaise.	
Saumon butternut	219 Dhs
Crèmeux butternut, mélasse de grenade, graines de courges torréfiées.	
Pavé de bar cuit à la vapeur	269 Dhs
Légumes verts de saison, émulsion citronnelle, tapenade d'olives noires.	
Filet de daurade	249 Dhs
Capponatta, pesto d'herbes sauce vierge.	
Loup en croute de sel (2 pers)	610 Dhs
Garniture au choix, beurre blanc citronné.	
Sole meunière a la grenobloise	389 Dhs
Pomme de terre grenaille, câpres, citron, persil, croutons.	