

D E S S E R T	
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	
D E S S E R T À P A R T A G E R	
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.	
Notre fantastique glace à la pistache,	249 Dhs
300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena, praliné pistache.	
G L A C E S E T S O R B E T S	
GLACES ET SORBETS FAIT MAISON À BASE DE FRUITS FRAIS SANS SUCRE AJOUTÉ ET SANS COLORANT	
Par boule,.....	19 Dhs
Vanille	
Pistache	
Framboise	
Matcha	
Coco	
Citron Yuzu	
Mangue Passion	
Banane	
Chocolat.	
Supplément chantilly	10 dhs
LUCY IN THE SKY The place to taste to share, to dream, to dance, to sing to live	

LUCY

IN THE SKY

TAPAS	
Crevettes pil pil.....	99 Dhs
Ail, piment, huile d’olive	
Guacamole.....	99 Dhs
Dans un mortier, galettes de nachos	
Brochettes “mille-feuille“ de bœuf.....	99 Dhs
Champignon, sauce cheddar et oignon frit.	
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	
Tartare de bœuf au piment fumé,.....	99 Dhs
Sur une croquette de pomme de terre à la scarmoza, condiment ail noir.	
Filets de sardine marinés au zaatar.....	79 Dhs
Toasts croustillants aux échalotes confites, câpre beldi, trait de harissa.	
Accras.....	90 Dhs
Croustillants de poisson et fruits de mer, sauce tartare relevée au curry rouge.	
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	
Aubergine grillée au Zaatar et épices Égyptiennes.....	139 Dhs
Farce feta parfumée, yaourt, salade d’herbes fraîches et saupoudrée au Dukkah, pain pita.	
Carpaccio de thon rouge.....	185 Dhs
Taillé au couteau, avocat croustillant, sauce ponzu, huile de harissa et condiments “Salsa Siam“.	
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, brioche toastée.	
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, fêta mariné.	
Saumon fumé d’Écosse.....	195 Dhs
Crème aigrelette, pickles, pain bagel, citron.	
Araignée de mer.....	145 Dhs
Fine tartelette croustillante à la chair d’araignée relevée au curry et gingembre frais, pamplemousse rose et nuage de concombre à l’aneth.	
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 carnaroli.....	225 Dhs
Cèpes de pays et asperges vertes.	

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 tandoi.....	189 Dhs
Haut de cuisse de volaille mariné, noix de cajou, riz basmati , sauce yaourt tandoi, naan au beurre d'ail.	
Coquelet.....	179 Dhs
Mariné puis grillé sauce choron, pommes grenailles croustillantes au zaatar sautées en persillade, oignon confit et sucrine.	
Véritable escalope milanaise.....	245 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	Garnitures Supplémentaires (35 Dhs le marmiton)
Sauce béarnaise,	Purée de pomme de terre,
Sauce poivre,	Frites de patates douces,
Sauce champignon,	Frites,
Sauce truffe (supplément 30 dh)	Haricots verts en persillade,
Jus de boeuf.	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	
Filet de Saint-Pierre rôti aux épices.....	310 Dhs
Risotto carnaroli aux agrumes et courgettes croquantes, suc de harissa.	
Filet de saumon.....	195 Dhs
Grillé au garam-massala, fondue de tomate et poivron vert aux parfums d’un rougail, jus d’herbes fraîches.	
Pavé de bar cuit à la vapeur.....	269 Dhs
Légumes verts de saison, émulsion citronnelle, tapenade d’olives noires.	
Filet de daurade grillé au saté,.....	229 Dhs
Crème de maïs grillé relevée au colombo et wok de légumes croquants.	
Loup en croute de sel (2 pers).....	610 Dhs
Garniture au choix, beurre blanc citronné.	
Sole meunière à la grenobloise.....	389 Dhs
Pomme de terre grenaille, capres, citron, persil, croutons.	