

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 framboise et crumble praliné rose	100 Dhs
Crème mascarpone à la rose.	
Tiramisu à l'amaretto	100 Dhs
La vraie profiterole	95 Dhs
Fondu de chocolat, amandes caramélisées, à la fleur de sel, chantilly à la vanille.	
Souffle au grand marnier (20 min d'attente).....	110 Dhs
Crème citron acidulée, glace au grand marnier.	
Assiette de fruits de saison	100 Dhs
Sorbet citron, glace framboise	

DESSERT À PARTAGER

Pastilla au lait et fleur d'oranger ,.....	149 Dhs
Amandes caramélisées salées.	
Notre fantastique glace à la pistache ,.....	249 Dhs
300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena, praliné pistache..	
Pavlova fruits rouges ,.....	170 Dhs
Fruits rouges, crème légère extra vanille, confit de fruits rouges.	

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	
Coco	
Citron Yuzu	
Mangue Passion	
Chocolat.	
Supplément chantilly	10 dhs

Tous nos prix sont en Dhs, service et taxes compris.



Scan to explore
our English menu

LUCY
IN THE SKY

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

LUCY
IN THE SKY

TAPAS

Tacos de ventrèche de thon marinée puis grillée,	105 Dhs
Salade de poivrons fermentés, câpres Beldi au pistou, aioli safrané et chips d'ail.	
Tacos de de daurade royale marinée comme un ceviche,	105 Dhs
Salade de papaye, avocat et arachides grillées, gel yuzu.	
Toast brioché croustillant aux gambas et graines de sésame,	105 Dhs
Sauce corail au curry jaune.	
Tacos de poulpe grillé à l'avocat,	89 Dhs
Aioli d'aneth et pomme paille au saté	
Tartare de saumon	85 Dhs
Et condiments en fines tartelettes croustillantes d'algues nori.	
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	
Patatas truffas	75 Dhs
Croustillantes au pastrami, stracciatella légère	
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

Huîtres de Dakhla,	
6 huîtres	160 Dhs
12 huîtres	295 Dhs
Sashimi de sériole à la pomme verte,	189 Dhs
Sauce shoyu, citron caviar, huile d'aneth et gingembre frit	
Poêlée de Champignons du moment en persillade,	135 Dhs
Mousseline de petit pois, œuf mollet croustillant et cappuccino noisette.	
Ceviche de bar au pesto de coriandre,	185 Dhs
Cèleri croquant, extraction d'agrumes et carotte tranchée à l'huile d'argan, cracker miso sésame..	
Saumon gravelax confit aux épices, tranché à la main,	169 Dhs
Blinis aux parfums d'anis, crème acidulée wasabi et pickles de petits légumes.	
Tartare de bœuf aux condiments en croûte de pain de campagne,	185 Dhs
Sabayon aux épices douces, garniture au choix.	
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 grillé à froid,	189 Dhs
Sauce chimichuri, guimauves parmesan et chips carnée.	
Terrine de foie gras extra	265 Dhs
Chutney de fruits épicé, brioche toasté.	
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.	

VIANDES MATUREES 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

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

Garnitures Supplémentaires 35 Dhs

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

Gratin de macaroni al'tartufatta et parmesan. 79 Dhs

VIANDES

Tartare de bœuf aux condiments en croûte de pain de campagne,..... **185 Dhs**
Sabayon aux épices douces, garniture au choix.

Filet de bœuf en croute de feuilletage (25 min d'attente)..... **295 Dhs**
Duxelles de champignons, véritable sauce aux poivres, garniture au choix.

Souris d'agneau cuisinée comme une kebsa,.....**389 Dhs**
Riz parfumé aux épices, sauce yaourt à la menthe .

Coquelet grillé au tandoori,.....**199 Dhs**
Sauce yaourt, noix de cajou grillées et salade d'herbes fraîches. Garniture au choix.

Véritable escalope milanaise
 245 Dhs || Tartufade, œuf parfait, spaghettis a la crème de parmesan. | |

BURGERS

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

POISSONS

Tronçon de turbo rôti à la feuille de kaffir,.....**449 Dhs**
Pousses d'épinard et câpres juste tièdes, jus d'arêtes au kumquat.

Médaille de lotte rôti aux épices japonaises,.....**339 Dhs**
Champignons nameko et gnocchis d'algue nori sautés en persillade, noisettes grillées et beurre blanc miso.

Filet de saumon rôti teriyaki en croûte de sésame.....**195 Dhs**
Hollandaise au wasabi, garniture au choix.

Aiguillettes de bar roulées aux légumes.....**245 Dhs**
Cuites en vapeur d'herbes, fine crème de chou-fleur coco et vinaigrette cacahuète.

Filet de Saint-Pierre rôti aux épices.....**310 Dhs**
Risotto carnaroli aux agrumes et courgettes croquantes, suc de harissa.

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, croûtons.

PÂTES FRAICHES MAISON

Ravioles de fromage cuisinées Al'ragu,.....**189 Dhs**
Gratinées au pecorino romano.

Spaghettis aux fruits de mer.....**259 Dhs**
Palourdes, gambas, poulpe et calamars, sauce tomate, persillade et basilic.

Maccheroni al'carbonara.....**165 Dhs**
Charcuterie de bœuf maison, jaune d'œuf confit et carpaccio de champignons de Paris.

Tagliatelles aux courgettes grillées.....**165 Dhs**
Liées à l'avocat, pistaches, roquette et pecorino romano.

GNOCCHI ET RISOTTO

Gnocchis de ricotta croustillants,.....**169 Dhs**
Crème de courgette au basilic, salade croquante aux pistaches grillées, condiment datte et citron confit

Risotto carnaroli.....**225 Dhs**
Cèpes de pays et asperges vertes.