

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

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.	
Sardines fumées	69 Dhs
Marmelade de tomates, olives taggiasches, huile d'olive, piment.	

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.	
Carpaccio de loup bar	175 Dhs
Vinaigrette passion, coriandre.	
Tartare de daurade	169 Dhs
Coco, fruit rouge, pickles de navets.	
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
Écrasé d'avocat, chimichurri, fêta mariné.	
Saumon fumé d'Écosse	195 Dhs
Gaufre de pomme de terre, crème cheese façon tartare, aneth, sumac, citron.	
Araignée de mer	139 Dhs
Mangues, crémeux d'avocat Wasabi, pickles d'oignons rouges.	

PÂTES ET RISOTTOS

Linguini gambas	219 Dhs
Câpres, olives, citron confit, ail, basilic.	
Gnocchis de pomme de terre	159 Dhs
Légumes grillés, straciatella fondante, pistou basilic, noix torréfiées.	
Orecchiette alla puttanesca	179 Dhs
Câpres, olives, anchois, piments, tomates cerises, sauce tomate, straciatella.	
Risotto cèpes	179 Dhs
Cèpes en persillade, crème de cèpes, jus de bœuf réduit, noisettes.	

LUCY
IN THE SKY

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

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.

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 du relais de l'entrecôte,
Sauce champignon,
Jus de boeuf.

Garnitures Supplémentaires (35 Dhs le marmiton)

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

BURGER

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

Burger thon rouge..... 170 Dhs
Bun challah, oignons rouges caramélisés, câpres, roquette, mozzarella, potatoes, sauce wasabi.

POISSONS

Saint pierre grillé aux épices..... 299 Dhs
Risotto milanaise.

Saumon butternut..... 219 Dhs
Crémeux 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
Caponnata, pesto d'herbes sauce vierge.