

برس

Basmane
RESTAURANT MAROCAIN

La nouvelle carte du jour : mets délicieux et prix doux

Le Restaurant Basmane, désireux de mettre son savoir-faire culinaire dans votre assiette, lance sa nouvelle formule pour "grands gourmands et petites bourses".

Pour vos pauses de midi, vos déjeuners d'affaires ou vos repas entre amis, dans le cadre féerique d'un palais andalous pour vous aiguïser l'appétit, La nouvelle carte du jour vous étonnera par son inventivité, Des plats légers, délicieux, très branchés et surtout des prix "sucrés",

Au Basmane, la fête des sens se poursuit, **jour comme nuit.**

LES ENTREES

Assortiments de Salades Marocaines

155 DH

Salade tiède aux Fruits de Mer à la Chermoula

140 DH

Trilogie de briouates
(Crevette, Poulet et Viande hachée)

130 DH

Pastilla aux fruits de Mer
(Feuilles de pastilla farcie aux fruits de Mer)

150 DH

Pastilla de Poulet aux amandes

140 DH

Pastilla aux Pigeonneaux

150 DH

Traditionnelle Soupe "Harira"
(Dattes + Citron)

95 DH

PLATS DE RESISTANCE

POISSONS

Blanc de St Pierre grillé sur lit de tomate et olives confites

220 DH

Dorade marinée aux herbes, grillée

230 DH

Tagine d'Ombrine façon Basmane

220 DH

Tagine de dorade façon Basmane

240 DH

Loup Bar Farci
(Fruits de Mer à la Chermoula)

230 DH

Loup bar grillé à la fleur de thym

220 DH

Filet de Loup braisé à la fleur de coriandre

230 DH

Brochettes de poisson du jour

230 DH

AGNEAU

Tagine d'Agneau aux légumes du terroir

220 DH

Tagine d'Agneau aux quatre fruits secs

240 DH

Brochettes d'Agneau aux herbes de l'Atlas

220 DH

Epaule d'Agneau dorée, Riz et légumes (2 Personnes)

480 DH

VEAU

Tagine de veau au coulis de tomate

220 DH

Tagine de Kebab Maghdour

230 DH

BOEUF

Brochette de fillet de boeuf aux épices

230 DH

Tajine de viande hachée à l'oeuf

190 DH

VOLAILLE

Tagine de Poulet Fermier M'Kalli au Citron Confit

230 DH

Tagine de Pigeons Amande et petits oignons

220 DH

Brochettes de Poulet mariné aux herbes

180 DH

COUSCOUS

Couscous de Poulet au sept légumes

180 DH

Couscous d'Agneau ou de Veau aux Sept Légumes

210 DH

Couscous Royal (Poulet fermier, Viande, Légumes et Tfaya)

240 DH

Couscous aux brochettes de boeuf

220 DH

Couscous aux brochettes d'Agneau

230 DH

Couscous aux brochettes de poulet

190 DH

DELICES ET GOURMANDISES

Ananas à la Royale
80 DH

Couronne d'Orange au Miel et à la Cannelle
60 DH

Pastilla au lait
80 DH

Assortiments de Pâtisseries Marocaine aux amandes
90 DH

Corbeille de Fruits de Saison
90 DH

Glaces au choix
80 DH

Moelleux au Chocolat, Boule de Glace Vanille
80 DH

Tarte Fine aux Pommes, Boule de Glace Vanille
80 DH

Tiramisu Maison
80 DH

Crème Brûlée
80 DH

Nougat Glacé
80 DH

Pour garantir une fraîcheur irréprochable des mets,
certains plats peuvent manquer momentanément sur la carte.

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Campari	80 DH
Martini Blanc / Rouge	80 DH
Sambuca	80 DH
Ricard	80 DH
Porto Rouge	80 DH
Porto Blanc	80 DH

GINS & VODKAS

Belvédère	100 DH
Grey Goose	100 DH
Absolut Bleu / Citron	90 DH
Smirnoff Rouge	90 DH
Tequila	90 DH
Gin Bombay Sapphire	90 DH
Gin Gordon's	90 DH

WHISKIES

J & B	80 DH
Red Label	80 DH
Ballantine's	80 DH

WHISKIES D'AGE

Blue Label	250 DH
Black Label	100 DH
Jack Daniel's	100 DH
Dimple	100 DH
Old Parr	100 DH
Chivas	100 DH

COGNACS & LIQUEURS

Courvoisier X.O	190 DH
Courvoisier V.S	110 DH
Bailey's	90 DH
Marie Brizard	90 DH
Grand Marnier	90 DH
Get 27	90 DH
Cointreau	90 DH

BIÈRES

Heineken	60 DH
Casablanca	60 DH
Corona	70 DH
Budweiser	60 DH
Leffe	70 DH

READY TO DRINK

Red Bull	50 DH
Smirnoff Ice	60 DH

SOFT DRINKS

Coca cola / Light	30 DH
Orangina / Light	30 DH
Schweppes	30 DH
Sprite	30 DH
Jus d'Orange	40 DH
Jus de Tomate	40 DH
Cocktail du Jour	50 DH

EAUX MINÉRALES

	1/1	1/2
Sidi Ali	35 DH	25 DH
Ain Saiss	35 DH	25 DH
Oulmes (Eau Gazeuse)	35 DH	25 DH
San Pellegrino	50 DH	
Evian	50 DH	

BOISSONS CHAUDES

Espresso Illy	30 DH
Thé à la Menthe	30 DH
Thé Anglais	30 DH
Verveine	30 DH

VINS MAROCAINS

VINS BLANCS

	Btlle 75cl	Btlle 37.5 cl
Domaine de Sahari Réserve	240 DH	130 DH
Laroque	250 DH	-
Médailleon	320 DH	180 DH
« S » de Siroua	320 DH	180 DH
Volubilia	320 DH	180 DH
Eclipse	390 DH	
Epicuria	470 DH	
CB Initiales	470 DH	
Coteaux de l'Atlas	490 DH	

VINS GRIS

	Btlle 75cl	Btlle 37.5 cl
Boulaouane Gris	220 DH	-
Laroque Gris	270 DH	160 DH
Volubilia	320 DH	180 DH
Eclipse	390 DH	
Domaine de Sahari	240 DH	

VINS ROSÉS

	Btlle 75cl	Btlle 37.5 cl
Domaine de Sahari Réserve	240 DH	130 DH
Médailleon	320 DH	180 DH
« S » de Siroua	320 DH	180 DH
Volubilia	320 DH	180 DH
Eclipse	390 DH	

VINS ROUGES

	Btlle 75cl	Btlle 37.5 cl
Domaine de Sahari Réserve	240 DH	130 DH
Laroque	290 DH	160 DH
Médailleon	320 DH	180 DH
« S » de Siroua	320 DH	180 DH
Volubilia	320 DH	180 DH
Eclipse	390 DH	
Ait Souala	390 DH	
Epicuria Sauvignon	470 DH	
C. B Signature	380 DH	
Coteaux de l'Atlas	490 DH	
Tandem	560 DH	

VINS DU MONDE

VINS BLANCS

Chablis	450 DH
Mouton Cadet Blanc	380 DH

VINS ROSÉS

Cotes du Rhône	290 DH
Mateus	330 DH

VINS ROUGES

Cotes du Rhône M.Castel	320 DH
Château Lafitte Mengin, 1eres Côtes de Bordeaux	470 DH
Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux	480 DH
Saint-Emilion M.Castel	520 DH
Château pindefleurs, saint-Emilion Grand Cru	740 DH

CHAMPAGNES

	Btlle 75cl	Btlle 37.5 cl
Moët & Chandon Brut	1200 DH	700 DH
Laurent Perrier Brut	1200 DH	700 DH
Moët & Chandon Rosé	1600 DH	
Laurent Perrier Rosé	1800 DH	

La nouvelle carte du jour : mets délicieux et prix doux

Le Restaurant Basmane, désireux de mettre son savoir-faire culinaire dans votre assiette, lance sa nouvelle formule pour "grands gourmands et petites bourses".

Pour vos pauses de midi, vos déjeuners d'affaires ou vos repas entre amis, dans le cadre féérique d'un palais andalous pour vous aiguïser l'appétit, La nouvelle carte du jour vous étonnera par son inventivité, Des plats légers, délicieux, très branchés et surtout des prix "sucrés",

Au Basmane, la fête des sens se poursuit, **jour comme nuit.**