



L'ARA GOSTA

 VILLA SAHRAI

Pour commencer

MEZZE

CICCHETTI DE VOLAILLE | CHICKEN CICCHETTI – 90

Mariné au yaourt, épices orientales, oignon vert

Marinated in yogurt, oriental spices, green onion

FRITTO MISTO – 140

Segments de daurade, calamars, gambas, sauce tartare, citron

Sea bream segments, squid, prawns, tartar sauce, lemon

TRIO DE DIPS | TRIO OF DIPS – 160

Tarama de cabillaud, Tzatziki, caviar d'aubergine, pita maison

Cod tarama, Tzatzíki, eggplant caviar, homemade pita

PANZEROTTI – 90

Chaussons feuilletés au zaatar, coriandre, noix de cajou

Puff pastry with zaatar, coriander and cashew nuts



ENTRÉES | STARTERS

DI CALAMARI GRILLÉ | GRILLED CALAMARI – 160

Poivrons doux, déglacés au vinaigre de Xérès épicé

Sweet peppers, deglazed with spiced sherry vinegar

AUBERGINE GRILLÉE AU JOSPER | JOSPER-GRILLED EGGPLANT – 110

Feta AOP, origan, épices de Méditerranée

PDO feta, oregano, Mediterranean spices

BURRATA DI BUFALA CAMPANA – 140

Tomate arc-en-ciel, huile de basilic, eau de tomate

Rainbow tomato, basil oil, tomato water

VONGOLE MARINERA – 160

Palourdes en mirepoix cuites à l'étouffée, ail, piment et origan

Clams in a mirepoix, cooked in a covered pot, with garlic, chili pepper and oregano

POULPE À LA GRECQUE | OCTOPUS, GREEK STYLE – 170

Grillé au charbon, sauce vierge à la grecque, fenouil confit, houmous

Char-grilled, Greek virgin sauce, confit fennel, hummus

TATAKI DE THON ROUGE | BLUEFIN TUNA TATAKI – 190

Poireaux frits, pickles de navet, sésame et huile de coriandre

Fried leeks, pickled turnips, sesame and coriander oil

SALADE GRECQUE à partager | GREEK SALAD to share – 180

Feta AOP, légumes du soleil et origan, vinaigrette au citron

Feta PDO, Mediterranean vegetables and oregano, lemon vinaigrette

TIROPITA à partager | to share – 260

Feuilleté en cassolette, truffes noires, feta, épinards, pistaches et amandes

Puff pastry casserole with black truffles, feta, spinach, pistachios and almonds

L'ÉCAILLÉ | SEAFOOD COUNTER

CARPACCIO DE BAR SAUVAGE | WILD SEA BASS CARPACCIO – 210

Pamplemousse rose, citron vert, huile de tomate, branches de fenouil
Pink grapefruit, lime, tomato oil, fennel stalks

LA DAURADE ROYALE | THE ROYAL SEA BREAM – 180

En ceviche, Leche de Tigre, piment habanero, lait de coco, coriandre, citron vert, gingembre
Ceviche, Leche de Tigre, habanero pepper, coconut milk, coriander, lime, ginger

CRUDO DI GAMBERONI ROSSI – 250 🍤

Carpaccio, herbes fraîches, fenouil croquant et citron vert
Carpaccio, fresh herbs, crisp fennel and lime

LA DAURADE ROYALE EN ÉCAILLE à partager | THE ROYAL SEA BREAM SASHIMI to share – 540

Sashimi, trio de sauce du chef
Sashimi, chef's trio of sauces

TARTARE DE THON ROUGE | BLUEFIN TUNA TARTARE – 190

Supplément caviar Siberia (30gr) | Siberia caviar supplement (30g) – 800
Échalotes et citron vert
Shallots and lime

HUÎTRES DE DAKHLA | DAKHLA OYSTERS – 180 / 360 🍤

6 pcs / 12 pcs

ASSIETTE DE FRUITS DE MER | SEAFOOD PLATTER – 250 🍤

2 huîtres, 4 palourdes, 2 oursins, 2 crevettes
2 oysters, 4 clams, 2 sea urchins, 2 prawns

PLATEAU ROYAL | ROYAL PLATTER – 850 🍤

Supplément caviar Siberia (30gr) | Siberia caviar supplement (30g) – 800
4 huîtres, 3 crevettes, 1 demi-homard, 4 oursins, sashimi de thon et de daurade
4 oysters, 3 prawns, 1/2 lobster, 4 sea urchins, tuna and sea bream sashimi

Les plats

LA MER | FROM THE SEA

LE BAR SAUVAGE | THE WILD BASS – 320

À la plancha, piquillos au basilic
Grilled, piquillo peppers with basil

LE SAINT-PIERRE | JOHN DORY – 280 🍷 🍴

Mariné et grillé, asperges rôties, beurre blanc aux amandes
Marinated and grilled, roasted asparagus, almond beurre blanc

LA GAMBAS ROYALE | THE KING PRAWN – 550 🍤

Gambas royales snackées, tombée d'épinards et asperges blanches
Seared king prawns, wilted spinach and white asparagus

L'ARAGOSTA – 650 🍷 🍤

Demi-homard bleu de Oualidia au Jospier, beurre de basilic acidulé
Half a Jospier-grilled blue lobster from Oualidia, tangy basil butter

FEDUEÀ à partager | to share – 480 🍷 🍤

Vermicelles à l'encre de seiche, calamars, moules, palourdes, crevettes tigrées
Squid ink vermicelli, squid, mussels, clams, tiger prawns



LA TERRE | FROM THE EARTH

TAGLIATA DE BŒUF | BEEF TAGLIATA – 280

Belle noix d'entrecôte grillée (300 g), confiture à l'échalote, sauce Choron

Beautiful grilled ribeye steak (300g), shallot jam, Choron sauce

CÔTE DE BŒUF à partager | RIBEYE STEAK to share – 630

Bœuf Black Angus, Sel Maldon, pomme de terre à la provençale

Black Angus beef, Maldon salt, Provençal-style potatoes

LE KLEFTIKO – 260

Côtelettes d'agneau au Jospier, pommes de terre cuites dans son jus, sauce Tzatziki à la menthe, pain pita

Josper-grilled lamb chops, potatoes cooked in its juice, mint tzatziki sauce, pita bread

SUPRÊME DE VOLAILLE | CHICKEN SUPREME – 220

Rôti à la braise, jus de cuisson à l'estragon, pain kebab

Charcoal roast, tarragon-infused jus, kebab bread



LES GARNITURES

SIDE DISHES – 60

Pomme de terre à la grecque

Greek-style potatoes

Riz pilaf

Pilaf rice

Sauté d'épinards

Sautéed spinach

Salade de tomates

Tomato salad

Pomme de terre à la Provençale

Provençal-style potatoes

Salade de feuilles vertes

Green leaf salad

Penne à l'huile d'olive

Penne with olive oil

LES PÂTES | PASTA

SPAGHETTI ALLA VONGOLE – 260

Spaghetti aux palourdes et à la poutargue

Spaghetti with clams and bottarga

LINGUINI AU HOMARD | LOBSTER LINGUINI – 350

Sauce homardine

Lobster sauce

RIGATONI À LA TRUFFE | TRUFFLE RIGATONI – 320

Supplément truffes fraîches | Fresh truffle supplement – 150

L'ORZO à partager | to share – 360

Comme une paëlla, moules, crevettes roses, palourdes et seiche

Like a paella, mussels, pink shrimp, clams and cuttlefish

Pour finir

LES DESSERTS | DESSERTS

TOUT PISTACHE – 120

Glace maison, coulis et éclats de pistache

Homemade ice cream, coulis and pistachio pieces

PAGOTO GIAOURTI à partager | to share – 180

Glace au yaourt grec, noix de pécan au caramel, miel, beignets grecs

Greek yogurt ice cream, caramel pecans, honey, Greek doughnuts

LE SOUFFLÉ – 120

À la noisette du Piémont

With Piedmont hazelnut

LE CHOCOLAT – 120

Coulant au Chocolat Valrhona Bio 72%, glace à la vanille et sa crème montée

Valrhona Organic 72% Chocolate Fondant, vanilla ice cream and whipped cream

PAVLOVA – 120

Citron pâtissier, myrtilles et menthe fraîche

Pastry lemon, blueberries and fresh mint

 GLUTEN  CRUSTACÉS ET COQUILLAGES | CRUSTACEAN AND SHELL  PRODUITS LAITIERS | DAIRY  FRUITS À COQUE | NUTS

PRIX INDIQUÉS EN DIRHAMS (MAD), TOUTES TAXES COMPRISSES | PRICES ARE INDICATED IN DIRHAMS (MAD), ALL TAXES INCLUDED