



la terrasse de la brillante
une histoire particulière

ENTRÉES/STARTERS

Caviar d'aubergine, légumes grillés et pignons de pin (V) Aubergine caviar, grilled vegetables and pine nuts	130
Rosace de tomates burratina et sauce au pistou (V) Tomato slices with burratina and pesto sauce	120
Assortiment de briouates marocaines Assorted Moroccan briouates	150
Chou-fleur rôti au four au paprika sur lit de fromage frais Oven-roasted cauliflower with paprika on cream cheese	120
Carpaccio de boeuf à l'italienne basilic et parmesan Beef carpaccio Italien style basil and parmesan cheese	180

PLATS/MAIN COURSES

Tagine de gambas Mchermel aux épices Mchermel prawn tagine with spices	210
Filet de bœuf à la plancha, tian de légumes marinés Grilled beef fillet and vegetable tian	220
Mhamssa façon risotto à la julienne de courgettes et carottes (V) Mhamssa risotto style with zucchini and carrots	180
Linguines au homard de dakhla poêlé, tomates confites à l'ail Linguine with pan-fried lobster, candied tomatoes with garlic	390
Brochettes de poulet mariné, pommes grenailles Marinated chicken skewers and baby potatoes	190

DESSERTS / DESSERTS

Trio de briouates à l'ananas caramélisé au miel Trio of pineapple briouates caramelised with honey	90
Coing Caramélisé façon crumble Caramelized quince crumble style	90
Tarte fine aux poires , glace artisanale Caramelised pear pie with ice cream	90
Moelleux au chocolat, fruit rouge et glace à la fleur d'oranger Chocolate moelleux, red fruit and orange blossom ice cream	120
Glaces artisanales du moment Artisanal ice cream of the day	90

Végétarien (V) - Vegetarian (V)
Prix nets en dirhams marocains
Net prices in Moroccan dirhams

 labrillante_marrakech



h.

la brillante – marrakech
une histoire particulière

LA TABLE DE LAILA

2 PLATS MAD 390 – 3 PLATS MAD 480
2 COURSES MAD 390 – 3 COURSES MAD 480

ENTRÉES/STARTERS

Palette de fines salades marocaines (V)
Pallet of Moroccan salads

Pastilla aux fruits de mer
Seafood pastilla

Ravioles de Homard sur lit d'épinards poêlés au beurre blanc
Lobster ravioli on buttered spinach

Velouté de patate douce, noix torrifiées et bœuf fumé
Sweet potato soup, roasted nuts and smoked beef

PLATS/MAIN COURSES

Confit de souris d'agneau aux figues et pruneaux
Lamb shank confit, with figs and prunes

Médailon de lotte, pommes de terre safranées
Monkfish medallion, with saffron potatoes

Poulet fermier aux olives meslalla et citron confit
Free-range chicken with meslalla olives and candied lemon

Mhamssa façon risotto à la julienne de courgettes et carottes (V)
Mhamssa risotto style with zucchini and carrots

Tagine de Homard bisque de crustacé et légumes du marché Mellah
Lobster tagine with shellfish bisque and vegetables from the Mellah square.

DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat, fruit rouge et glace à la fleur d'oranger
Chocolate moelleux, red fruit and orange blossom ice cream

Coing Caramélisé façon crumble
Caramelized quince crumble style

Trio de briouates à l'ananas caramélisé au miel
Trio of pineapple briouates caramelized with honey

Tarte fine aux poires, glace artisanale
Caramelized pear pie with ice cream

Végétarien (V) – Vegetarian (V)
Prix nets en dirhams marocains
Net prices in Moroccan dirhams

 labrillante_marrakech

