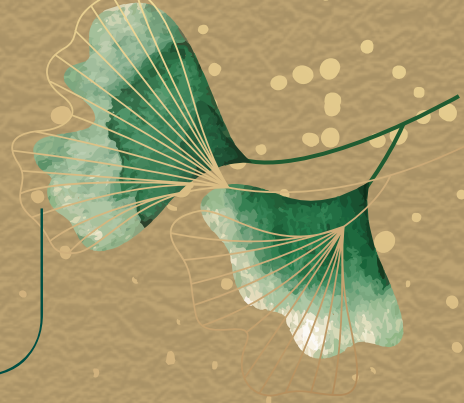
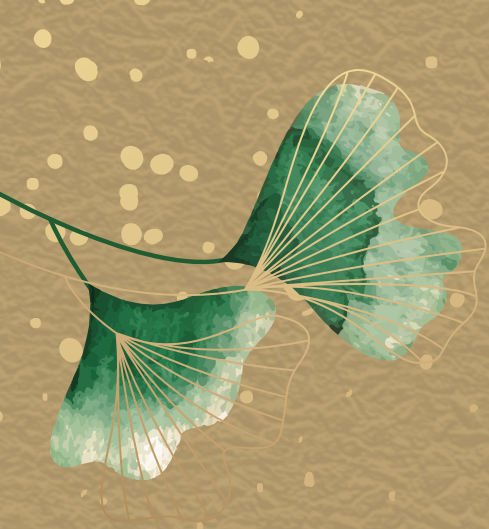


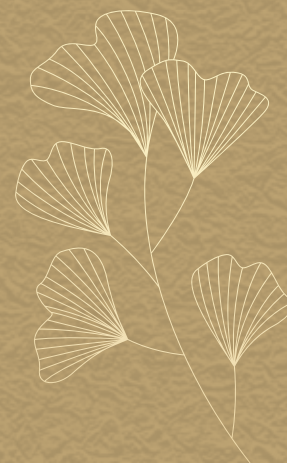


MENU

LOUNGE
LINA'S



LOUNGE
LINA'S

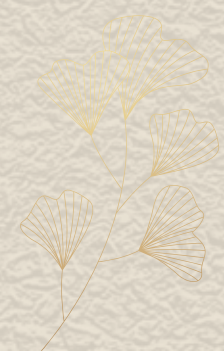


*Ambiance that will
make you stay !*





LOUNGE
LINA'S



LOUNGE
LINA'S





DESSERTS | SWEETS

Cheesecake fondant à la mangue Alphonso <i>Alphonso Mango Cheesecake*</i>	80 MAD
Entremets citron-mangue & éclats de meringue <i>Lemon-Mango Cake with Meringue Crumbs*</i>	80 MAD
Douceur de fruits frais & sorbet plein fruit <i>Fresh Fruit Salad & Fruit Sorbet*</i>	80 MAD
Fondant intense au chocolat noir <i>Intense Dark Chocolate Fondant*</i>	80 MAD
Le Tiramisu Signature Lina's - Préparé en salle <i>Lina's Signature Tiramisu - Prepared tableside</i>	100 MAD
Un spectacle gourmand où le biscuit imbibé rencontre notre crème mascarpone légère, préparé sous vos yeux. <i>A gourmet experience where soaked biscuits meet our light mascarpone cream, prepared right before your eyes.</i>	

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | * Dishes included in Half-board and Full-board packages

MENU ENFANT | KIDS MENU
(JUSQU'À 12 ANS | FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD)

Spaghetti à la Bolognaise <i>Spaghetti Bolognese*</i>	150 MAD
Pâtes italiennes artisanales, sauce tomate mijotée et pur bœuf haché. Servi avec soda (33 cl) ou eau minérale (50 cl). <i>Artisan Italian pasta with slow-cooked tomato sauce and premium minced beef. Served with soda (33 cl) or mineral water (50 cl).</i> (Allergènes : Crustacés, Mollusques <i>Allergens: Crustaceans, Molluscs</i>)	
Bâtonnets de Poulet Croustillants <i>Crispy Chicken Fingers*</i>	150 MAD
Filets de poulet frais panés, servis avec frites maison. Servi avec soda (33 cl) ou eau minérale (50 cl). <i>Crispy breaded chicken fillets served with homemade French fries. Served with soda (33 cl) or mineral water (50 cl).</i>	

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | * Dishes included in Half-board and Full-board packages

Note : En cas d'allergie, merci de prévenir votre serveur. | Please inform your server of any food allergies.



ENTRÉES | STARTERS

Huîtres de Dakhla (6 pcs) <i>Dakhla Oysters (6 pcs)*</i>	60 MAD
Nature (Allergènes : Mollusques) <i>Natural (Allergens: Molluscs)</i>	
Gratinées à la béchamel & mozzarella <i>Gratinated with béchamel & mozzarella</i>	80 MAD
(Allergènes : Mollusques, Lactose, Gluten(<i>Allergens: Molluscs, Dairy, Gluten)</i>	
La Niçoise Riviera <i>Riviera Niçoise Salad*</i>	110 MAD
Gambas croustillantes, thon à l'huile d'olive, œufs, anchois marinés et vinaigrette signature <i>Crispy prawns, tuna in olive oil, eggs, marinated anchovies, and signature dressing</i> (Allergènes : Mollusques, Lactose, Gluten(<i>Allergens: Molluscs, Dairy, Gluten)</i>	
Vol-au-vent au Saumon Fumé & Citron Vert <i>Smoked Salmon Vol-au-Vent with Lime*</i>	110 MAD
Feuilleté croustillant nappé d'une béchamel, gratiné au fromage et coulis d'agrumes) <i>Crispy puff pastry with smoked salmon, creamy béchamel, melted cheese, and lime</i> (Allergènes : Poisson, Lactose, Gluten <i>Allergens: Fish, Dairy, Gluten)</i>	
Fraîcheur des Mers à la Mangue <i>Mango Seafood Medley*</i>	130 MAD
Méli-mélo de gambas, poulpe, moules et calamars, vinaigrette exotique à la mangue <i>Seafood medley: prawns, octopus, mussels, and calamari, exotic mango vinaigrette</i> (Allergènes : Crustacés, Mollusques <i>Allergens: Crustaceans, Molluscs</i>)	
L'Incontournable César (Poulet / Gambas) <i>Classic Caesar (Chicken / Prawns)*</i>	110 / 130 MAD
Cœur de romaine, parmesan Reggiano et sauce César crémeuse <i>Romaine hearts, Parmesan Reggiano, and creamy Caesar dressing</i> (Allergènes : Lactose, Gluten, Œuf, Crustacés <i>Allergens: Dairy, Gluten, Egg, Crustaceans</i>)	
Poulpe de l'Atlantique & houmous pourpre <i>Atlant opus with Beetroot Hummus*</i>	130 MAD
Poulpe rôti sur un houmous onctueux de betterave <i>Roasted octopus served over smooth beetroot hummus</i> (Allergènes : Mollusques, Sésame <i>Allergens: Molluscs, Sesame</i>)	

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | * Dishes included in Half-board and Full-board packages





CÔTÉ TERRE | *LAND SELECTION*

Entrecôte de bœuf du terroir (300 g) | *Local Beef Ribeye (300 g) 220 MAD**
Viande bovine marocaine sélectionnée, mousseline de pommes de terre à la truffe noire
Selected Moroccan beef ribeye served with black truffle potato mousseline
(Allergènes : Mollusques, Sésame | *Allergens: Molluscs, Sesame*)

Tournedos de bœuf au thym (250 g) | *Thyme Beef Tournedos (250 g)* 250 MAD
Cœur de filet local, pommes de terre fondantes au four et jus court
Local beef tenderloin, oven-roasted thyme potatoes, and reduced jus

Suprême de volaille à la graine de moutarde | *Chicken Supreme with Mustard Seeds 140 MAD**
Écrasé de pommes de terre à la fleur de sel | *Chicken supreme with crushed potatoes and whole-grain mustard sauce*
(Allergènes : Lactose, Moutarde | *Allergens: Dairy, Mustard*)

NOS ACCOMPAGNEMENTS | *SIDE DISHES*

Mousseline de pommes de terre à la Truffe Noire | *Black Truffle mashed potatoes* 50 MAD
Écrasé de pommes de terre à la fleur de sel | *Crushed salted potatoes* 40 MAD
Jardin de légumes verts croquants | *Sautéed green vegetables* 40 MAD
Risotto crémeux au Parmesan | *Creamy Parmesan Risotto* 50 MAD
Frites "Maison" croustillantes | *Homemade French fries* 40 MAD
Salade verte | *Green salad* 30 MAD

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | * *Dishes included in Half-board and Full-board packages*



CÔTÉ MER | *SEA SELECTION*

Pavé de saumon laqué teriyaki | *Teriyaki-Glazed Salmon Fillet 160 MAD**
Risotto crémeux, algues wakamé et émulsion soja-miel | *Creamy risotto, wakame seaweed, and soy-honey emulsion*
(Allergènes : Poisson, Soja, Lactose | *Allergens: Fish, Soy, Dairy*)

Bar de ligne grillé à la plancha | *Grilled Line-Caught Sea Bass 220 MAD**
Accompagné d'un jardin de légumes verts croquants | *Served with crunchy green vegetables*
(Allergènes : Poisson | *Allergens: Fish*)

Risotto vénitien aux fruits de mer & truffe | *Venetian Seafood & Truffle Risotto 150 MAD**
Mélange de la mer sublimé par l'arôme de truffe noire | *Seafood blend enhanced with black truffle aroma*
(Allergènes : Mollusques, Crustacés, Lactose | *Allergens: Molluscs, Crustaceans, Dairy*)

Tagliatelles artisanales aux fruits de mer | *Artisan Seafood Tagliatelle 130 MAD**
Sauce au choix : Napolitaine, Rosée ou Crème d'ail | *Choice of sauce: Tomato, Rosé, or Garlic cream*
(Allergènes : Gluten, Mollusques, Crustacés, Lactose | *Allergens: Gluten, Molluscs, Crustaceans, Dairy*)

Langouste royale & pasta pomodoro | *Royal Spiny Lobster & Pomodoro Pasta 250 MAD**
Langouste entière grillée, linguine à la tomate fraîche et basilic | *Grilled whole spiny lobster with linguine, fresh tomato, and basil*
(Allergènes : Crustacés, Gluten | *Allergens: Crustaceans, Gluten*)

* Plats inclus en formule demi-pension et pension complète | * *Dishes included in Half-board and Full-board packages*

