LOUNGE

LUNA'S

ENTRÉES | *STARTERS*

Huîtres de Dakhla (6 pcs) | ***Dakhla Oysters*** *(6 pcs)**
Fraiches au naturel (citron vert) ..... **100 MAD**
Fresh raw (with lime)
Gratinées au four avec un beurre aux herbes | *Oven-baked with herb butter* ..... **120 MAD**
(Allergènes : Lait & Produits laitier) | (*Allergens: Dairy*)

Vol-au-Vent Volaille & Champignons | ***Chicken & Mushroom Vol-au-Vent**** ..... **110 MAD**
Feuilleté croustillant garni de morceaux de poulet tendres et champignons à la crème | *Crispy puff pastry filled with tender chicken pieces and creamy mushrooms*
(Allergènes : Œufs, Lactose, Gluten | *Allergens: Eggs, Dairy, Gluten*)

Soupe du Chef | ***Chef's Daily Soup**** ..... **90 MAD**
Velouté maison réconfortant préparé chaque jour avec les légumes frais du marché | *Comforting homemade soup prepared daily with fresh market vegetables*
(Allergènes : Lait & Produits laitier, Céleri) | (*Allergens: Dairy, Celery*)

Carpaccio de Saumon Frais / *Fresh Salmon Carpaccio* ..... **140 MAD**
Fines tranches de saumon frais, dés de concombre croquants, citron vert, aneth et huile d'olive | *Thinly sliced fresh salmon, crunchy cucumber, lime, dill, and olive oil*
(Allergènes : Poissons) | (*Allergens: Fish*)

Vitello Tonnato / *Vitello Tonnato** ..... **140 MAD**
Tranches de veau moelleuses nappées d'une sauce crémeuse au thon, câpres et roquette | *Tender sliced veal topped with a creamy tuna and caper sauce, arugula*
(Allergènes : Poissons, Œufs, Lait & Produits laitiers | *Allergens: Fish, Eggs, Dairy*)

Foie Gras Poêlé aux Pommes Caramélisées / *Pan-Seared Foie Gras with Caramelized Apples* ..... **240 MAD**
Escalope de foie gras poêlée minute, servie avec ses quartiers de pommes caramélisées au miel | *Pan-seared duck foie gras served with honey-caramelized apple wedges*
(Allergènes : Lactose, Gluten, Œuf, Crustacés | *Allergens: Dairy, Gluten, Egg, Crustaceans*)

Salade de Gésiers de Canard Confits / *Confited Duck Gizzard Salad* ..... **160 MAD**
Gésiers de canard poêlés, salade verte croquante, éclats de noix et vinaigrette maison | *Pan-seared duck foie gras served with honey-caramelized apple wedges*
(Allergènes : Fruits à coque, Moutard, Sulfites | *Allergens: Nuts, Mustard, Sulphites*)

Poulpe de Dakhla Grillé & Houmous de Betterave / *Grilled Dakhla Octopus & Beetroot Hummus** ..... **140 MAD**
Poulpe local grillé, servi sur un houmous maison de betterave doux et crémeux | *Grilled local octopus served over smooth homemade beetroot hummus*
(Allergènes : Mollusques, Sésame | *Allergens: Mollusks, Sesame*)

Foie Gras de Canard Maison & Chutney de Figues / *Homemade Duck Foie Gras & Fig Chutney* ..... **200 MAD**
Foie gras mi-cuit préparé par notre chef, servi avec sa confiture de figues et toast chaud | *Chef's duck foie gras terrine served with fig chutney and warm toast*
(Allergènes : Gluten, Sulfites | *Allergens: Gluten, Sulphites*)

Salade Niçoise du Bistro / *Bistro Niçoise Salad** ..... **100 MAD**
Thon saisi, œufs, olives, tomates fraîches et légumes croquants sur lit de salade | *Seared tuna, boiled eggs, olives, fresh tomatoes, and crisp vegetables*
(Allergènes : Poissons, Œufs, Moutard | *Allergens: Fish, Eggs, Mustard*)

Salade Gourmande aux Fruits de Mer / *Seafood Gourmet Salad** ..... **160 MAD**
Mélange généreux de crevettes, calamars et palourdes sur salade fraîche assaisonnée au citron | *Generous mix of shrimp, squid, and clams on fresh salad with lemon dressing*
(Allergènes : Crustacés, Mollusques | *Allergens: Crustaceans, Mollusks*)

LES PLATS | MAIN COURSES

Filet de Bœuf façon Rossini | ***Beef Tenderloin Rossini*** ..... **380 MAD**
Pièce de bœuf tendre surmontée d'un morceau de foie gras poêlé et son jus réduit parfumé à la truffe | *Tender beef filet topped with seared foie gras and truffle-infused reduction sauce*
(Allergènes : Lait & Produits laitier, Sulfites) | (*Allergens: Dairy, Sulphites*)

Souris d'Agneau Fondante & Purée Maison | ***Slow-Cooked Lamb Shank & Mashed Potatoes*** ..... **350 MAD**
Souris d'agneau confite lentement au four dans son propre jus au thym, purée de pommes de terre crémeuse
Slow-roasted lamb shank in thyme jus, served with creamy mashed potatoes
(Allergènes : Lait & Produits laitier, Céleri) | (*Allergens: Dairy, Celery*)

Entrecôte Grillée (300g) / ***Grilled Ribeye Steak*** *(300g)** ..... **260 MAD**
Belle pièce de viande grillée selon votre goût, servie avec la garniture et la sauce de votre choix
Grilled ribeye steak cooked to order, served with side and sauce of your choice
(Allergènes : Selon choix de sauce et garniture) | (*Allergens: Depending on the choice of sauce and toppings*)

Suprême de Poulet Rôti / *Roasted Chicken Supreme** ..... **160 MAD**
Filet de poulet rôti au four, servi avec une écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et son jus de cuisson
Oven-roasted chicken breast served with olive oil crushed potatoes and pan jus
(Allergènes : Céleri | *Allergens: Celery*)

Côte de Bœuf Grillée à Partager (1 kg) / ***Grilled Prime Rib to Share*** *(1 kg)* ..... **450 MAD**
Généreuse côte de bœuf pour 2 personnes, servie avec 2 garnitures au choix et 2 sauces au choix | *Generous prime rib for 2 people, served with 2 sides and 2 sauces of your choice*
(Allergènes : Selon choix de sauce et garniture) | (*Allergens: Depending on the choice of sauce and toppings*)

LOUNGE

LUNA'S

Poisson du Jour à la Plancha / *Fresh Catch of the Day on Plancha** ..... **240 MAD**
Arrivage frais du marché de Dakhla, cuit à la plancha avec sa garniture de saison | *Fresh daily arrival from Dakhla market, plancha-seared with seasonal vegetables*
(Allergènes : Poissons | *Allergens: Fish)*

Pavé de Saumon Rôti & Riz Crémeux / *Roasted Salmon Fillet & Creamy Rice** ..... **160 MAD**
Pavé de saumon grillé sur sa peau, accompagné d'un riz onctueux au fromage et herbes fraîches | *Pan-roasted salmon fillet with crispy skin, served with creamy herb rice*
(Allergènes : Poissons, Lait & Produits laitier | *Allergens: Fish, Dairy)*

Risotto Gourmand aux Fruits de Mer / *Seafood Risotto** ..... **160 MAD**
Riz risotto crémeux préparé avec crevettes, calamars, moules et palourdes de Dakhla dans leur jus
Creamy arborio risotto cooked with shrimp, squid, mussels, and Dakhla clams in rich broth
(Allergènes : Crustacés, Mollusques, Lait & Produits laitier, Sulfites | *Allergens: Crustaceans, Mollusks, Dairy, Sulphites*)

Langouste de Dakhla Grillée / *Grilled Dakhla Spiny Lobster* ..... **250 MAD**
Langouste locale grillée au beurre, servie avec une salade fraîche de saison | *Grilled local spiny lobster with butter, served with a fresh side salad*
(Allergènes : Crustacés, Lait & Produits laitier | *Allergens: Crustaceans, Dairy)*

Confit de Canard & Pommes de Terre Sautées / *Duck Confit & Sautéed Potatoes* ..... **350 MAD**
Cuisse de canard confite bien dorée, servie avec pommes de terre rissolées et échalotes douces | *Crispy duck leg confit served with golden sautéed potatoes and sweet shallots*
(Allergènes : Céleri | *Allergens: Celery)*

GARNITURES & SAUCES | *SIDES & SAUCES*

1 AU CHOIX INCLUS AVEC LES VIANDES | *1 INCLUDED WITH MEATS*

Purée de pommes de terre maison | *Mashed potatoes*
(Allergènes : Lait & Produits) | (*Allergens: Dairy*)

Purée parfumée à la truffe | *Truffle mashed potatoes*
(Allergènes : Lait & Produits) | (*Allergens: Dairy*)

Écrasé de pommes à l'huile d'olive | *Olive oil crushed potatoes*

Pommes lyonnaises | *Sautéed Lyonnaise potatoes*

Légumes frais de saison | *Sautéed seasonal vegetables*

Riz crémeux aux herbes | *Creamy herb rice*
(Allergènes : Lait & Produits) | (*Allergens: Dairy*)

Salade maraîchère | *Fresh side salad*

1 AU CHOIX INCLUS AVEC LES VIANDES | *1 INCLUDED WITH MEATS*

Sauce Fromage Bleu | *Blue Cheese sauce*
(Allergènes : Lait & Produits) | (*Allergens: Dairy*)

Sauce au Poivre vert | *Green Peppercorn*
(Allergènes : Lait & Produits, Sulfites) | (*Allergens: Dairy, Sulphites*)

Jus de viande Thym /Romarin | *Thyme beef jus*
(Allergènes : Sulfites) | (*Allergens: Sulphites*)

Beurre Blanc agrumes | *Citrus Beurre Blanc*
(Allergènes : Lait & Produits, Sulfites) | (*Allergens: Dairy, Sulphites*)

Sauce Béarnaise | *Classic Béarnaise sauce*
(Allergènes : Lait & Produits, Œufs) | (*Allergens: Dairy, Eggs*)

Crème aux Champignons | *Creamy Mushroom*
(Allergènes : Lait & Produits) | (*Allergens: Dairy*)

DESSERTS | *DESSERTS*

Fondant au Chocolat Maison | *Chocolate Lava Cake** ..... **100 MAD**
Moelleux au chocolat cœur coulant | *Warm chocolate cake with a melting heart*
(Allergènes : Gluten, Lait & Produits laitier, Œufs) | (*Allergens: Gluten, Dairy, Eggs*)

Assiette de Fruits Frais & Sorbet Citron | *Fresh Fruit Plate & Lemon Sorbet** ..... **100 MAD**
Sélection de fruits de saison et sorbet rafraîchissant | *Seasonal fresh fruit selection served with a refreshing lemon sorbet*
(Allergènes : Selon choix de sauce et garniture) | (*Allergens: Depending on the choice of sauce and toppings*)

Tiramisu Maison Préparé en Salle | *Tableside Classic Tiramisu** ..... **100 MAD**
Recette classique italienne montée à votre table | *Classic Italian recipe freshly prepared table side*
(Allergènes : Gluten, Lait & Produits laitier, Œufs) | (*Allergens: Gluten, Dairy, Eggs*)

Tarte au Citron Meringuée | *Lemon Meringue Tart** ..... **100 MAD**
Crème citron acidulée et meringue dorée | *Zesty lemon curd topped with toasted meringue*
(Allergènes : Gluten, Lait & Produits laitier, Œufs) | (*Allergens: Gluten, Dairy, Eggs*)

Crème Brûlée façon Tulum | *Tulum-Style Crème Brûlée** ..... **100 MAD**
Crème onctueuse vanillée sous une fine couche de sucre caramélisé | *Smooth vanilla custard topped with a crunchy caramelized sugar crust*
(Allergènes : Lait & Produits laitier, Œufs) | (*Allergens: Dairy, Eggs*)

Pâtisserie du Jour | *Pastry of the Day** ..... **100 MAD**
Création du jour du Chef Pâtissier (veuillez consulter notre équipe) | *Daily pastry creation by our Pastry Chef (please ask our team)*