






LES ENTRÉES

-  Salade légère de cœur de romaine façon césar, gambas sautées 140
- Salade Atlantique aux fruits de mer 150
- Salade niçoise, tronçon d'ombrine et vinaigrette classique 120
- Croustillant de chèvre, saumon fumé et salade verte à l'huile d'argan 160
- Soupe de poissons de roche, beignets de sardines 90
- Salade Boratta au carpaccio de tomates et feuilles de basilic 130
-  Huitres de Dakhla « selon arrivage, à la pièce » 20

TERRE

- 145 Cuisse de canard confite
-  140 Demi-poulet rôti à la fleur de thym et l'ail doux
- 170 Côtes d'agneau à la plancha

MER

- Pavé de saumon de Norvège 175 
- Filet de saint-pierre au romarin 170
- Grosses crevettes grillées 210
- Tagine de poisson façon « Souiri » 150
- Calamars grillés à la Provençale 120 

Nos plats sont accompagnés d'une garniture et une sauce au choix

LES GARNITURES 30



Pommes frites
Haricots verts
Moussaka d'aubergine
Riz Basmati

M'hamsa safrané
Cassolette de légumes
Pommes de terre écrasées
Quinoa

LES SAUCES

Albufera, Poivre, Castré d'orange, Vierge, Safrané, ou Citronnelle aux herbes

DESSERT

- 90 Cheese cake aux fruits rouges
- 75 Le chocolat noisette, caramel coulant, noisette caramélisée et une petite croûte de sucre
-  70 Nage d'agrumes, émulsion de vanille tuile aux amandes
- 70 Pavlova à la crème citron. Souvenir d'Australie
-  70 Assiette de fruits coupés



Recettes issues du programme De-Light by Sofitel

Chers clients pensionnaires, nous vous informons que le déjeuner n'entre pas dans le cadre de votre forfait demi-pension

L'ATLANTIQUE

