

Le 27

BY ARNAUD TABAREC

L'OEUF DE POULE

cuit à 63°, champignons en jeu de textures et températures,
pétales de boeuf séché
*chicken egg cooked at 63°, texturized mushrooms cooked at
different temperatures, dried beef petals*

80

LE SAUMON BIO

fumé à la minute au foin, condiment mangue-citron vert, ikura et
herbes fraîches
*Organic salmon smoked with hay, mango-lime condiment, ikura
and fresh herbs*

120

LE JARDIN

Légumes cuits crus, terre végétale et condiment
"tomate-citron-miel d'Imouzer"
*Cooked raw veggies, veggie garden and tomato-lemon-
Imouzer honey*

80

LE POULET FERMIER D'AGADIR

juste saisies, légumes croquants, éclats de cacahuètes et
bouillon "coco-curry"
*Local freerange chicken, crunchy veggies, ground peanuts and
coconut curry broth*

155

QUINOA ET GAMBAS

quinoa à l'huile d'argan, tomates, menthe fraîche et concombre,
gambas juste cuites, amandes torréfiées
*Argan oil quinoa, tomatoes, fresh mint and cucumber, shrimps
and roasted almonds*

135

"HOT-COLD" TOMATO

soupe de tomate dans l'esprit d'un gazpacho, légèrement
épicée
Tomato soup gazpacho style slightly spiced

75

Le 27

BY ARNAUD TABAREC

RISOTTO

riz Carnaroli cuisiné en risotto, courgettes grillées et parmesan
craquant

Carnaroli risotto rice, grilled zucchini and crispy parmesan

90

LE BOEUF "BLACK ANGUS"

entrecôte 300GR servit comme il se doit... avec des pommes de
terre rôties et une sauce aux échalotes confites

300GR steak with roasted potatoes and confited shallot sauce

160

LE POULET FERMIER

rôti aux épices douces, pomme purée rehaussée au wasabi, jus
court

*Local freerange chicken roasted with sweet fineherbs and
wasabi, gravy*

210

LE BAR DE LIGNE

cuit à l'unilateral, sauce vierge et pate RISO

One side cooked sea bass, oil sauce and RISO pasta

175

PAGEOT D'ICI

dans l'esprit d'une bouillabaisse mais d'Agadir

Red sea bream cooked bouillabaisse style from Agadir

120

PASTA

Penne rigate à l'arrabiata

Penne arrabiata

110

Le 27

BY ARNAUD TABAREC

FRAISE

juste marinées à la citronnelle, sorbet au fromage blanc
Strawberries marinated in lemongrass, cream cheese sorbet

75

RIZ AU LAIT

riz au lait un peu tiède, fleur d'oranger, romarin et abricots
lukewarm rice pudding, orange blossom, rosemary and apricots

80

LE VERGER

fruits du moment, muesli cacao et dattes
Seasonal fruit, cocoa granola and dates

70

BANANE D'AOURIR

cuite au four, lait de coco, grains de chia, condiment
pistache-miel
*banana from Aourir, coconut milk, chia seeds, pistachio-honey
condiment*

85

PARTAGE

des fruits simplement à partager...
fruits to share

70