



# BEEF & REEF

## MENU DES CHAMPIONS CHAMPIONS MENU

---

### ENTRÉE

- PRÉFÉRÉS DU PETIT LAPIN | THE LITTLE RABIT CHOICE** 50  
Salade de carotte à l'orange  
*Carrot and orange salad*
- PAUSE FRAÎCHEUR | FRESH BREAK** 50  
Tomate, concombre  
*Tomato, cucumber*

### PLAT

- CHEESEBURGER POUR ENFANT | KID'S CHEESE BURGER** 130  
Pain brioche, viande haché, fromage, tomate  
*Bread bun, minced meat, cheese, tomato*
- CROUSTILLANT DE POULET | CRISPY CHICKEN** 110  
Poulet pané, pomme écrasée  
*Breaded minced meat, mashed potatoes*
- M&C CHICKEN | POULET M&C** 130  
Rigatoni, crème aux fromages, poulet  
*Rogatoni, cheese, cream, chicken*
- FILET DE POISSON GRILLÉ | GRILLED FISH FILET** 150  
Pomme écrasée  
*Mashed potato*
- SPAGHETTI BOLOGNAISE | SPAGHETTI BOLOGNESE** 90  
Spaghetti viande hachée et parmesan  
*Minced meat spaghetti and parmesan*
- MINI PIZZA MARGHERITTA | MINI PIZZA MARGHERITTA** 70  
Sauce tomate, mozzarella, basilic  
*Tomato sauce, mozzarella, basil*

### DESSERT

- PARFUMS DES ÎLES GLACÉES | ICE CREAM ISLAND** (2 boules | 2 scoops) 60  
Chocolat, vanille, fraise, caramel  
*Chocolate, vanilla, strawberry, caramel*
- CHAIRS JUTEUSES | JUICY FRUIT** 60  
Fruits de saison découpés  
*Sliced seasonal fruit*
- 





# BEEF & REEF

## MENU MAROCAIN MOROCCAN KITCHEN

### ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES | SELECTION OF MOROCCAN SALADS

90/120

(Choix de 3/Choix de 6) | (Selection of 3/Selection of 6)

“Tomate Maasla” | “Candied Tomato” (N) (V)  
Aubergine “Zalouk” | Eggplant “Zalouk” (V)  
Salade de potiron aux amandes | Almond-Pumpkin salad (V) (N)  
“Taktouka” tomates et poivrons grillés | “Taktouka” tomatoes and roasted peppers (V)  
Carotte “Meslalla” | “Meslalla Carrots” (V)  
Salade “Marocaine” | “Moroccan” Salad (V)

### ASSORTIMENT DE BRIOUATES SALÉS | SELECTION OF BRIOUATES (SH)(N)

180

Poulet, viande hachée épicée, fruits de mer, fromage léger et épinards. Servi avec sauce aigre-douce  
*Chicken, spiced minced meat, seafood, cheese and spinach. Served with sweet and sour dip*

### TAGINE DE MÉDAILLON D’AGNEAU CUIT À FEU DOUX | SLOW- COOKED MEDAILLON LAMB TAGINE (N)

290

Compote de figues et noix accompagné de légumes à la Chermoula  
*Fig and walnut compote served with Chermoula-infused vegetables*

### TANGIA MARRAKCHIA | TANGIA

280

Jarret de boeuf lentement braisé sur la cendre, pain marocain traditionnel  
*Spiced beef shank, braised on ash, traditional moroccan bread*

### TAGINE DE COQUELET FARCIE | STUFFED SPRING CHICKEN TAGINE

250

Légumes de saison à l’ail, sauce aux champignons issue de son jus de cuisson  
*Stuffed spring chicken, seasonal vegetables with garlic, mushroom and chicken stock*



Tous les ingrédients sont d’origine locale | All the products are locally sourced

V – Végétarien | V – Vegetarian SH – Contient des crustacés | SH – Contains Shellfish N – Contient des Noix | N – Contains Nuts





B E E F & R E E F



# COCKTAILS

---

## SIGNATURES

<b>VOYAGE GLACE</b>	150
Tequila, cointreau, agrumes du jardin, sirop de gue maison <i>Tequila, cointreau, garden citrus, homemade fig syrup</i>	
<b>VENICE BEACH</b>	130
Apérol infusé au melon, sirop de pêche, champagne, eau gazeuse <i>Aperol infused with melon, peach syrup, champagne, sparkling water</i>	
<b>GREEK TOUCH</b>	130
Gin, citron jaune, concombre, sirop mastiha maison, aquafaba <i>Gin, lemon, cucumber, homemade mastiha syrup, aquafaba</i>	
<b>SPICED PALOMA</b>	140
Tequila infusée au piment, pamplemousse, citron, limonade <i>Tequila infused with chili, grapefruit, lemon, lemonade</i>	

## MOCKTAILS

<b>TRADITION</b>	90
Agrumes du jardin, jus de pomme, sirop de gue maison <i>Citrus fruits from the garden, apple juice, homemade fig syrup</i>	
<b>MYKONOS PARTY</b>	90
Concombre, citron jaune, sirop mastiha maison, limonade <i>Cucumber, lime, homemade mastiha syrup, lemonade</i>	

# CHAMPAGNE

---

## BRUT

Moët & chandon baby 20 cl	450
laurent perrier brut	1550
Moët & chandon brut	1250
Veuve clicquot brut	1650
Bollinger special cuvee brut	1850
Ruinart blanc de blancs	3000
Dom pérignon brut	4900

## ROSÉ

Moët & chandon rosé	1900
Veuve clicquot rosé	1900
Laurent perrier rose	1850

# CARTE DES VINS

## WINE MENU

---

### VIN AU VERRE

Gazelle de mogador- domaine du val d'argan - blanc	80
Marques de caceres rioja blanco - rioja - blanc	100
Perle grise - domaine du val d'argan - gris	95
Gazelle de mogador - domaine du val d'argan - rouge	80
Marques de caceres rioja rouge - rioja - rouge	100

## LE BLANC

### VINS DU MAROC | MOROCCAN WINES

#### RÉGION DE MÉKNES

Volubilia - Domaine de la zouina	450
Eclipse - Les deux domaines	600
Epicuria - Domaine de la zouina	650
Coteaux de l'atlas 1 er cru- Château Roslane	800

#### RÉGION DE BENSLIMANE

S De Siroua - Domaine des Ouled Thaleb	450
Ait Souala - Domaine des Ouled Thaleb	500
Médaille - Domaine des Ouled Thaleb	490
Cb Initiales - Domaines des Ouled Thaleb	700

#### RÉGION DE BERKANE

Clos Hermitage - Domaine des 3 Cavaliers	700
--	-----

#### RÉGION D'ESSAOUIRA

Gazelle de Mogador - Domaine du val d'argan	400
---	-----

### VINS DE FRANCE | FRENCH WINES

Chablis - Domaine Gerard Tremblay	790
Sylvaner collection - Alsace - cave de Ribeauvillé	520
Gewurztraminer réserve - Gustave Iorentz	580
E.guigal - côtes du rhone	690
Château le Bonnat - Pessac Léognan - J.J Leshourges	650

Petit Chablis - Domaine Christophe & Fils	890
Les sorcières - côtes Catalanes - domaine du clos des fées	750
Chablis 1 er cru montée de tonnerre - domaine Christophe & Fils	1600

## VINS DU MONDE I WORLD WINES

### ESPAGNE

Mar de frades - Rías baixas albariño	720
--------------------------------------	-----

### ITALIE

Scalunera etna	800
----------------	-----

## LE GRIS

## VINS DU MAROC I MOROCCAN WINES

### RÉGION DE MÉKNES

Volubilia - Domaie de la Zouina	450
---------------------------------	-----

Eclipse - Les deux domaines	600
-----------------------------	-----

### RÉGION DE BENSLIMANE

Ait Souala - domaine des ouled thaleb	500
---------------------------------------	-----

### RÉGION D'ESSAOUIRA

Perle grise - domaine du val d'argan	500
--------------------------------------	-----

## LE ROSÉ

## VINS DU MAROC I MOROCCAN WINES

### RÉGION DE MÉKNES

Eclipse - les deux domaines	600
-----------------------------	-----

## VINS DE FRANCE I FRENCH WINES

La vie en rose - château roubine	580
----------------------------------	-----

By ott - côtes de provence	680
----------------------------	-----

Whispering angel - château d'esclans	780
--------------------------------------	-----

## LE ROUGE

### VINS DU MAROC | MOROCCAN WINES

#### RÉGION DE MÉKNES

Eclipse - les deux domaines	650
Epicuria cabernet sauvignon - domaine de la zouina	600
Lumière - les deux domaines	650
Azayi - domaine ait yazem	650
Coteau de l'atlas - château roslane	850

#### RÉGION DE BENSLIMANE

S de siroua - domaine des ouled thaleb	450
Médaille - domaines des ouled thaleb	490
Ait souala - domaine des ouled thaleb	500
Cb signature - domaine des ouled thaleb	600
Cb initiales - domaine des ouled thaleb	620
Tandem - domaine des ouled thaleb	750

#### RÉGION D'ESSAOUIRA

Gazelle de mogador - domaine du val d'argan	400
La perle noir de mogador - domaine du val d'argan	500

### VINS DE FRANCE | FRENCH WINES

Morgon Les Charmes - Albert Bichot	700
En Pierre Millet - Mercurey - Domaine Adélie	980
Crozes Hermitage - Alain Graillot	880
Deschamps - Saint Joseph - M. Chapoutier	880
E.guigal - côtes du Rhône	750

### VINS DU MONDE | WORLD WINES

#### ESPAGNE

Marques de caceres crianza	480
Lagrimas de maria crianza	520

## ITALIE

Nero d'avola - terre siciliane	550
Santa cristina chianti superiore	680

## VINS MOELLEUX / MUTÉ | SWEET / MUTATED WINES

*(au verre / by the glass)*

Les grains d'or - domaine les 3 cavaliers	140
---	-----

## VINS CASHER / KOSHER WINE

Château haut fourat - bordeaux rouge	750
Les jamelles cabernet sauvignon - rouge	650
Lacheteau haut poitou sauvignon - blanc	750
Les jamelles cinsault - rosé	650



# SPIRITUEUX

---

## WHISKY

J.w red label	100
Monkey shoulder	130
J.w black label	150
Chivas regal 12 yo	150
Glenfiddich 12 ans	110
Macallan tc 12 single malt yo	180
Jack daniel's	110

## VODKA

Absolut Bleu	100
Ketel One	120
Grey Goose	160
Belvedere	160

## GIN

Bombay Sapphire	100
Tanqueray	100
Hendrick's	140

## LIQUEURS

Limocino Bottega	100
Aperol	100
Campari	100
Amaretto Disaronno	100
Malibu	100
Jägermeister	100
Sambuca Bottega	100
Kahlua	100
Frangelico	100
Bailey's Original	100

Cointreau	100
Grand Marnier Cordon Rouge	120
Chartreuse Verte	130

## BIÈRES

---

Estrella Damm	70
Heineken	80
Stella Artois	80
Smirnoff Ice	80
Casablanca	90
Corona	90
Budweiser	90
San Miguel	90
San Miguel 0%	70

## SOFT

---

### MILKSHAKE

Oréo, vanille, chocolat, brownie	120
<i>Oréo, vanilla, chocolate, brownie</i>	

### SODAS

Coca, sprite, schweppes	45
-------------------------	----

### EAUX

Sidi Ali	50
Oulmes	50
Perrier small/large	50/80
Evian small/large	50/80
San Pellegrino small/large	50/80

## ENTRÉES | STARTERS

<b>BRIOCHE CARAMELISÉE   CARAMELIZED BRIOCHE</b>	<b>230</b>
Tartare de bœuf épicé, sauce Hollandaise, "Neige" de Parmesan <i>Spiced beef tartare, Hollandaise sauce, Parmesan "Snow"</i>	
<b>LE CAMEMBERT RÔTIS   ROASTED CAMEMBERT (N)(V)</b>	<b>170</b>
Pomme Granny Smith et noix, coeur de salade de chêne à la vinaigrette de framboise <i>Granny Smith, walnuts, oak leaf salad with raspberry vinaigrette</i>	
<b>TAGLIATA DE BŒUF   BEEF TAGLIATTA</b>	<b>180</b>
Laitue croustillante et roquette assaisonnées de sauce à la truffe noire, câpres croquantes, Parmesan <i>Crispy Lettuce and Arugula dressed with Black Truffle Sauce, Crunchy Capers, Parmesan</i>	
<b>AHI POKE BOWL (N)</b>	<b>200</b>
Thon, avocat, edamame, riz sushi, sésame, concombre <i>Tuna, avocado, edamame, sushi rice, sesame, cucumber</i>	
<b>SALADE HEALTHY   HEALTHY SALAD (N)(V)</b>	<b>170</b>
Mesclun de salade, boulghour, edamame, pignon de pin grillé, tomate cerise, avocat, vinaigrette framboise <i>Mesclun salad, bulgur, edamame, toasted pine nuts, cherry tomato, avocado, raspberry dressing</i>	
<b>CARPACCIO DE TOMATE HERITAGE I (V)</b>	<b>190</b>
<b>HEIRLOOM TOMATO CARPACCIO</b> Fromage Burrata, vinaigrette aux olives vertes, citrons confits <i>Burrata cheese, green olive dressing, confit lemon</i>	
<b>SALADE PASSION AU CRABE I</b>	<b>190</b>
<b>CRAB SALAD PASSION (SH)</b> Gelée de mangue, coulis de fruits de passion, feuille de nori <i>Mango jelly, passion fruit coulis, nori</i>	
<b>FRITTO MISTO (SH)</b>	<b>200</b>
Fruits de mer, chips de légumes, mayo épicée <i>Seafood, vegetable chips, spicy mayo</i>	

## BURGERS SIGNATURE | SIGNATURE BURGERS

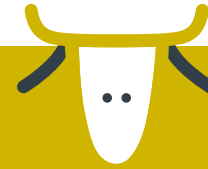
<b>CHEESEBURGER</b>	<b>270</b>
100 % galette de bœuf haché, pain brioché, laitue, cornichon, cheddar, mayo fumée, tomate, oignon <i>100% ground beef patty, brioche bun, tomato, bbq onion jam, lettuce, gherkin, cheddar, smoky mayo</i>	
<b>BURGER DE POISSON   FISH BURGER</b>	<b>260</b>
Pain brioché, sauce aioli, crépinette d'agneau, salade de chou coleslaw, potatoes <i>Brioche bun, aioli sauce, lamb crepinette, coleslaw salad, potato wedges</i>	
<b>"BEEF &amp; REEF" BURGER (SH)</b>	<b>320</b>
Galette de bœuf, homard, laitue iceberg, pomme de terre "foin", relish bbq aux champignons <i>Beef patty, lobster, iceberg lettuce, potato "hay", bbq mushrooms relish</i> Tous nos sandwichs sont servis avec des frites   <i>All our sandwiches are served with French fries</i>	

## PAELLA ET PÂTES | PAELLA & PASTA

<b>PAELLA AUX FRUITS DE MER I SEAFOOD PAELLA (SH)(A)</b>	<b>490</b>
Pour 2 personnes / <i>For 2 people</i> Riz Bomba cuit dans un bouillon de homard et safran, fruits de mer, aioli <i>Bomba rice cooked in lobster-saffron broth, mixed seafood, aioli sauce</i>	
<b>PAELLA "BEEF AND REEF" (SH)</b>	<b>600</b>
Pour 2 personnes / <i>For 2 people</i> Tomahawk de bœuf grillé servi sur une Paella aux fruits de mer <i>Grass-fed grilled tomahawk served over seafood Paella</i>	
<b>LINGUINI AUX FRUITS DE MER I SEAFOOD LINGUINI (SH)(A)</b>	<b>210</b>
Mix de fruits de mer, aubergines frites, bisque <i>Mixed seafood, fried eggplants, bisque</i>	

- Tous les ingrédients sont d'origine locale | *All the products are locally sourced* - Bien être | *Well being*  
V - Végétarien | *V - Vegetarian* A - Contient de l'alcool | *A - Contains Alcohol*  
SH - Contient des crustacés | *SH - Contains Shellfish* N - Contient des Noix | *N - Contains Nuts*

# BEEF & REEF

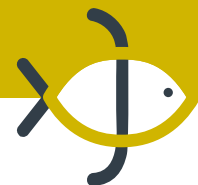


## PARILLA GRILL

<b>TOMAHAWK STEAK</b>	<b>790</b>
Pour 2 personnes / <i>For 2 people</i> Côte de bœuf avec son os de 1,2 Kg et plus, légumes grillés, pomme de terre grillée, chimichurri vert, jus de bœuf <i>Rib eye +1.2 kg, grilled vegetables, baby potato, green chimichurri, beef stock</i>	
<b>LANGOSTE GRILLÉE   LANGOSTA A LA PARRILLA (SH)</b>	<b>350</b>
Gremolata à la menthe, safran, chips de patate douce et "M'hamsa" au citron <i>Mint Gremolata, saffron, lemon "M'hamsa" and sweet potato chips</i>	
<b>RIBEYE STEAK (SH)</b>	<b>320</b>
Entrecôte, confiture d'oignon fumé et de champignons, pomme de terre et crevettes rôties signature <i>Rib eye steak, smoky onion and mushroom jam, signature roasted potatoes and shrimps</i>	
<b>POULET DE PRINTEMPS FUMÉ I SMOKED SPRING CHICKEN</b>	<b>260</b>
Poulet grillé fumé, baba ghanouj <i>Smoked grilled baby chicken, baba ganoush</i>	
<b>POULPE GRILLÉ I GRILLED OCTOPUS (N)</b>	<b>250</b>
Salade aux haricots, salsa verde <i>Beans salad, salsa verde, pesto alla trapanese</i>	
<b>DAURADE ROYALE D'AGADIR   AGADIR SEA BREAM</b>	<b>260</b>
Au feu de bois, "Caponata" de petits légumes aux raisins secs <i>Wood-grilled, "Caponata" of small vegetables with raisins</i>	
<b>"CHOWAYA" GRILLADES   MIXED GRILL "CHOUAYA" STYLE</b>	<b>460</b>
Pour 2 personnes / <i>For 2 persons</i> Assiette de grillades mixtes aux saveurs de notre région, poulet, kefta, merguez, agneau, tomates et oignons grillés <i>Mixed grill with flavours from our region, chicken, kefta, merguez, lamb chops, tomatoes and grilled onions</i>	

## MAIN PLATES

<b>FILET DE BAR À LA PLANCHA   PAN-SEARED WILD SEA BASS FILLET</b>	<b>320</b>
Edamame, petits pois, poireaux braisés, gel d'asperge verte <i>Edamame, green peas, braised leeks, green asparagus gel</i>	
<b>"SAINT-PIERRE EN BRIOCHE"   JOHN DORY "EN BRIOCHE"</b>	<b>280</b>
À la meunière, asperges croquantes, purée de rutabaga, salsa du Maghreb <i>À la meunière style, green asparagus, turnip purée and Maghreb salsa</i>	
<b>BEEF "OSSO BUCO"</b>	<b>260</b>
Servi avec "Manestra" à la sauce tomate, émulsion d'herbes et tomates séchées <i>Served with greek tomato "Manestra", herbal essence, sundried tomato</i>	
<b>COTE DE BŒUF "MILANAISE"   "MILANESE" STYLE BEEF CHOP</b>	<b>390</b>
Pour 2 personnes / <i>For 2 people</i> Salade mâche à la vinaigrette de truffe noire, ses copeaux de Parmesan et pétales de tomate confite <i>Corn lettuce with black truffle dressing, aged Parmesan and sun-dried tomatoes confit</i>	



## DU FOUR | FROM THE OVEN

<b>PIZZA "A LA NORMA" (V)</b>	<b>180</b>
Sauce tomate, aubergine frite, roquette, tomate, burrata crémeuse, Parmesan <i>Tomato sauce, fried eggplant, fresh rocket, fresh tomato, creamy burrata, shaved Parmesan</i>	
<b>PIZZA "SALSICCIA E SPINACI"</b>	<b>180</b>
Base blanche, saucisses épicées, épinards, oignon <i>White base, spiced sausages, spinach, onion</i>	
<b>PIZZA "CECINA"</b>	<b>220</b>
Base blanche, mozzarella, carpaccio de Cecina, copeaux de Parmesan, roquette <i>White base, mozzarella, Cecina carpaccio, shaved Parmesan, rocket lettuce</i>	
<b>PIZZA MARGHERITA (V)</b>	<b>170</b>
Sauce tomate, Buffalo mozzarella, Parmesan, basilic frais <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella, Parmesan, fresh basil</i>	
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE (SH)</b>	<b>210</b>
Sauce tomate, fruits de mer, moules <i>Tomato sauce, seafood, mussels</i>	
<b>PIZZA AU SAUMON FUMÉ I SMOKED SALMON PIZZA</b>	<b>190</b>
Base de fromage à la crème, saumon fumé, œufs de saumon, ciboulette <i>Cream cheese base, smoked salmon, salmon roe, chives</i>	

## GARNITURES | SIDES

<b>LÉGUMES VAPEUR I STEAMED VEGETABLES (V)</b>	<b>50</b>
<b>MESCLUN DE SALADE I CHEF'S GARDEN SALAD (V)</b>	<b>50</b>
<b>FRITES I FRIES (V)</b>	<b>50</b>
<b>MOUSSELINE DE POMME DE TERRE I POTATOES MOUSSELINE (V)</b>	<b>50</b>
<b>FRITES AU FROMAGE I LOADED FRIES</b>	<b>70</b>
Pomme de terre, jus, fromage, bacon <i>Potato, gravy, cheese, bacon</i>	

## DESSERTS | DESSERTS

<b>PARIS-BREST (N)</b>	<b>130</b>
Mousse praliné Amlou, amande, choco craquelin <i>Amlou praline mousse, almond, chocolate cracker</i>	
<b>MAMA TANYA'S HONEY CAKE   GÂTEAU DE MAMA TANYA</b>	<b>110</b>
Retour à l'enfance du Chef <i>A journey back to the Chef's childhood</i>	
<b>BAKLAVA À LA PISTACHE   PISTACHIO BAKLAVA (N)</b>	<b>120</b>
Glace à la pistache Iranienne <i>Served with Iranian pistachio ice cream</i>	
<b>PROFITEROLES (N)</b>	<b>130</b>
Pâte à choux, sauce au chocolat chaud et amandes émincées <i>Choux pastry, warm chocolate sauce, and chopped almonds</i>	
<b>TIRAMISU (A)</b>	<b>120</b>
Demandez à votre serveur pour une version non alcoolisée <i>Ask your server for the non-alcoholic version</i>	
<b>SÉLECTION DE CRÈME GLACÉE ET SORBET I ICE CREAM SELECTION &amp; SORBET</b>	<b>80</b>
2 boules / <i>2 scoops</i>	

Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %  
*All prices are in Dirhams and all taxes and charges included VAT%10*