

DÉJEUNER & DÎNER

DÉJEUNER
DE 12H30 À 16H00

DÎNER
DE 19H À 22H30

ENTRÉES

Poke Bowl Saumon 🍴	180
Quinoa, avocat, concombre, tomate cerise, pousse de betterave, épinard, mangue, grain de courge, saumon gravlax maison	
<i>Quinoa, avocado, cucumber, cherry tomato, beet sprouts, spinach, mango, pumpkin seed, homemade gravlax salmon</i>	
Cœur de Capri 🍴 🌱	180
Burrata, tomate, basilic frais	
<i>Burrata, tomato, fresh basil.</i>	
Carpaccio de poulpe 🍴	140
Poulpe, zeste de citron vert, herbes fines	
<i>Octopus, lime zest, fines herbes</i>	
Salade avocat gambas 🍴 🌱	160
Avocat, gambas, graines de tournesol, mangue, concombre, tomates cerises, laitue, coriandre, vinaigrette d'ananas	
<i>Avocado, prawns, sunflower seeds, mango, cucumber, cherry tomatoes, lettuce, fresh coriander, pineapple vinaigrette</i>	
Artichaut à l'italienne 🍴 🌱	120
Artichaut, persil ,ail ,citron	
<i>Artichoke, parsley, garlic, lemon</i>	
Melon et jambon serrano 🍴	150
Melon, jambon de porc serrano	
<i>Melon, Serrano ham.</i>	
Salade César	140
Poulet rôti ,copeaux de parmesan, tomate cerise	
<i>Roasted chicken, Parmesan shavings, cherry tomatoes.</i>	
Salade niçoise 🍴	130
Salade , thon, poivrons, tomates, œufs mollet, olives noires, concombre, haricots verts	
<i>Salad, tuna, bell peppers, tomatoes, soft-boiled eggs, black olives, cucumber, and green beans.</i>	
Trio Mezzé 🍴 🌱	120
Houmous, moutabal, labneh, pain pita, huile d'Olive	
<i>Hummus, moutabal, labneh, pita bread, olive oil</i>	

LA MER

Langouste (Selon arrivage)	300
Langouste grillé, sauce au beurre d'estragon et fleur de sel <i>Grilled lobster, tarragon butter sauce and fleur de sel</i>	
Friture de Calamars 🍷	220
Sauce tartare, salade, citron <i>Tartar sauce, salad, lemon</i>	
Médailon de lotte 🍷	220
Snackée à l'ail, fricassée de champignon et sauce crustacée <i>Seasoned with garlic, mushroom, and shellfish sauce</i>	
Pavé de saumon 🍷	220
À la plancha, légumes et fines herbes crème d'aneth <i>Grilled, vegetables and fine herbs with dill cream</i>	
Daurade entière 🍷	250
Grillé ou en croûte de sel au thym gingembre frais, citron <i>Grilled or crusted in salt with fresh thyme, ginger, and lemon</i>	
Loup entier 🍷	300
Grillé ou en croûte de sel au thym gingembre frais, citron <i>Grilled or encrusted in salt with fresh thyme, ginger, and lemon</i>	

LE GRILL

Brochettes de poulet 🍷	140
Marinées au curcuma, thym frais, gingembre, citron <i>Marinated in turmeric, fresh thyme, ginger, and lemon</i>	
Côtelette d'agneaux 🍷	170
Romarin, ail, sauce au choix <i>Rosemary, garlic, sauce of choice</i>	
Coquelet grillé 🍷	150
Herbes de notre potager, ail, moutarde, jus de cuisson à la fleur de sel <i>Seasoned with fresh herbs from our garden, garlic, mustard, cooking juice with fleur de sel</i>	
Brochette de filet de bœuf 🍷	200
Piment d'Espelette marinée, herbe mixte <i>Marinated with Espelette pepper and mixed herbs</i>	
Entrecôte grillée 🍷	200
Beurre maître d'hôtel frites maison et cœur de salade <i>Butter, homemade fries, and heart of lettuce salad</i>	
Filet de bœuf grillé 🍷	220
Herbes, ail, sauce au choix et mesclun de salade <i>Herbs, garlic, sauce of choice, and mixed salad greens</i>	
Côte de bœuf grillée 🍷	240
Thym, fleur de sel, sauce au choix <i>Thyme, fleur de sel, sauce of choice</i>	

PASTAS

Penne ou Spaghetti ou Tagliatelle

Sauce à la napolitaine ou sauce blanche aux champignons ou arrabiata ou poulet	120
Bolognese	130
Fruits de mer	160
Penne a la truffe noire	170
Crème de truffe noire et parmesan	
Black truffle cream and Parmesan	
Risotto 	190
Riz Arborio aux pistils de safran, gambas, crème de crustacés	
Arborio Rice with Saffron Threads, Prawns, and Shellfish Cream	
Wok fruits de mer	170
Nouilles chinoises aux fruits de mer, carottes, chou blanc, oignons, courgettes et sauce huître	
Chinese seafood noodles with carrots, white cabbage, onions, zucchini, and oyster sauce	

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnements au choix

Légumes frais du jour	  
Frites « Maison »	
Pomme de terre à l'ail et piment d'Espelette	  
Mesclun	  
Purée à l'ancienne	  
Riz basmati	  

En supplément +(50)

SAUCES

Sauces au choix

Poivre	 
Au bleu	
Aux champignons	
Tartare	
Sauce vierge	  

FROM MOROCCO

Tagine de poulet 🍽️	140
Aux citrons confits et olives vertes	
Cockerel Tagine with candied lemon and green olives	
Tagine de poisson 🍽️	160
Du jour façon berbère	
Catch of the day fish tagine in the berber way	
Tagine d’agneau 🍽️	170
Aux pruneaux, sésames et amandes torréfiées	
Prunes, sesame seeds, and roasted almonds	
Tangia du jarret de bœuf 🍽️	170
Aux citrons confits, pistils de safran, cumin	
Aux citrons confits, pistils de safran, cumin	
Couscous agneaux	180
Couscous poulet	160
Chaque vendredi	
Every friday	

PIZZAS

Margherita	100
Mozzarella, tomates, olives noires et origan	
Mozzarella, tomatoes, black olives, and oregano	
Veggies	120
Sauce tomate, mozzarella, brocolis, olives, épinards, oignons, champignons et mesclun	
Tomato sauce, mozzarella, broccoli, olives, spinach, onions, mushrooms, and mesclun	
Peppéroni	130
Peppéroni, poivrons grillés, mozzarella, tomates, olives noires et origan	
Pepperoni, grilled peppers, mozzarella, tomatoes, black olives, and oregano	
Chèvre & Miel	140
Sauce blanche, fromage de chèvre, miel, noix	
White sauce, goat cheese, honey, walnuts	
Fruits de mer	150
Calamars, crevettes , thon, poivrons, sauce tomate, mozzarella, origan	
Squid, shrimp, tuna, bell peppers, tomato sauce, mozzarella, oregano	
Jambon	130
jambon de bœuf fumé, roquette, tomates cerise et parmesan	
smoked beef ham, arugula, cherry tomatoes, and parmesan	
Serrano	170
Jambon(porc) roquette, tomate cerise, parmesan	
Ham (pork) arugula, cherry tomato, parmesan	

VÉGÉTARIEN

Trio Mezzé	120
Houmous, moutabal, labneh, pain pita, huile d'Olive	
<i>Hummus, moutabal, labneh, pita bread, olive oil</i>	
Bruschetta	120
Avocat, humus, tomate cerise, mesclun salade, graines	
<i>Avocado, hummus, cherry tomato, mesclun, seeds</i>	
Pastas	120
Penne ou spaghetti ou tagliatelle à la napolitaine, ou aux légumes	
<i>Penne or spaghetti or tagliatelle Napoletana, or with vegetables</i>	
Pizza veggie	120
Sauce tomate, mozzarella, légume	
<i>Tomato sauce, mozzarella, vegetables</i>	
Wok	130
Nouilles chinoises, carottes, chou blanc, oignons , courgettes et sauce thaï huître	
<i>Chinese noodles, carrots, white cabbage, onions, zucchini, and Thai oyster sauce</i>	
Poke bowl	160
Quinoa à l'avocat, concombre, tomates cerise, pousses de betteraves, épinard et mangue, graines de courges	
<i>Quinoa with avocado, cucumber, cherry tomatoes, beet sprouts, spinach, and mango, topped with pumpkin seeds</i>	

KIDS

Crème de légume	70
Pizza Margherita	70
Pâtes à la tomate fraîche ou sauce blanche	80
Nuggets au poulet & frites	90
Burger & frites	100
Fish & chips sauce tartare	100
Coupe de glace deux boules, parfum au choix	30
Cookies & Milk	60
Fruits découpés	80

DOUCEURS

Fondant au chocolat Noir 75%, glace vanille de l'île Bourbon <i>75% dark chocolate, Bourbon Island vanilla ice cream</i>	90
Pastilla au lait La fleur d'oranger, amande torréfier, sucre glace <i>Orange blossom, toasted almond, powdered sugar</i>	80
Paris-Taghazout Crème mousseline à l'amlou d'amande, croustillant d'amande et l'huile d'argan, glace vanille <i>Almond amlou mousseline cream, almond crisp, argan oil, and vanilla ice cream</i>	90
Cheese-cake "original" Aux fruits rouges <i>With red berries</i>	80
Pastelette de dattes et amandes Aux fruits rouges <i>With red berries</i>	90
Fraîcheur de fruites exotiques 🍷 Façon pavlova, ganaches montée vanille, coulis de fruits de la passion, menthe <i>Pavlova style, vanilla whipped ganaches, passion fruit coulis, and mint</i>	90
Tarte fine aux pommes Boule de glace vanille, cannelle <i>Vanilla and cinnamon ice cream scoop</i>	80
Farandole de fruits coupés (de saison) 🍷	80
Boule de glace au choix 🍷	30

DEMI-PENSION & PENSION COMPLÈTE

DÉJEUNER
DE 12H30 À 16H00

DÎNER
DE 19H À 22H30

Choisissez une entrée, un plat et un dessert et régalez-vous !

Please choose a starter, a main, and a dessert, and enjoy!

Nous rappelons à notre aimable clientèle que les boissons ne sont pas comprises dans la demi-pension et la pension complète.

We remind our guests that drinks are not included in half-board and full-board packages.

ENTRÉES

Poke Bowl

Quinoa à l'avocat, concombre, tomates cerises, pousses de betterave, épinards et mangue,
grains de courge

Quinoa with avocado, cucumber, cherry tomatoes, beet sprouts, spinach, mango, topped with pumpkin seeds

Trio Mezzé

Houmous, moutabal, labneh, pain pita, huile d'Olive
Hummus, moutabal, labneh, pita bread, olive oil

Bruschetta

Avocat, humus, tomates cerises, mesclun salade, graines
Avocado, hummus, cherry tomatoes, mesclun salad, seeds

Salade César

Poulet rôti, copeaux de parmesan
Chicken Caesar salad, parmesan shavings

Artichaut à l'italienne

Artichaut, persil, ail, citron
Artichoke, parsley, garlic, lemon

Salade Niçoise

Salade verte, thon, poivrons, tomates, œufs mollet, olives noires, concombre, haricots verts
Green salad, tuna, bell peppers, tomatoes, soft-boiled eggs, black olives, cucumber, and green beans

MAINS

Pastas (Penne ou Spaghetti ou Tagliatelle)

Sauce à la napolitaine ou sauce blanche aux champignons ou bolognese ou arrabbiata ou poulet
Napolitana sauce or mushroom white sauce or Bolognese sauce or arrabbiata sauce or chicken

Wok Thaï

Poulet mariné, légumes à la coriandre, sauce thaï
Marinated chicken, coriander vegetables, Thai sauce

Pan bagnat à la niçoise

Pain maison, thon, tomate, oignon, poivron, œuf, anchois
Homemade bread, tuna, tomato, onion, bell pepper, egg, anchovies

Nuggets maison

Blanc de poulet, thym frais, moutarde, sauce maison
Chicken breast, fresh thyme, mustard, homemade sauce

Le blu burger

Viande hachée 160 g, fromage cheddar, salade, Tomate
Minced beef 160 g, cheddar cheese, lettuce, tomato

LA MER

Poisson du jour

Sauce au beurre blanc citronné, riz basmati à la cardamone
John Dory filet, lemoned butter, basmati rice with cardamom

LE GRILL

Brochettes de poulet

Marinées au curcuma, thym frais, gingembre, citron
Marinated with turmeric, fresh thyme, ginger, and lemon

Côtelettes d'agneaux

Au romarin, ail, sauce au choix
With rosemary, garlic, sauce of choice

Demi Coquelet grillé

Au herbes de notre potager et ail, moutarde, jus de cuisson à la fleur de sel
With herbs from our garden, garlic, mustard, and cooking juices with fleur de sel

Brochettes de bœuf

Marinée piment d'Espelette, herbe mixte
Marinated with Espelette pepper and mixed herbs

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnements au choix

Légumes frais du jour

Frites « Maison »

Pomme de terre à l'ail et piment d'Espelette

Mesclun

Purée à l'ancienne

Riz basmati

SAUCES

Sauces au choix

Poivre

Au bleu

Aux champignons

Tartare

Sauce vierge

En supplément +(50)

FROM MOROCCO

Tagine de poulet 🍽️

Aux citrons confits et olives vertes

Cockerel Tagine with candied lemon and green olives

Tagine de poisson 🍽️

Du jour façon berbère

Catch of the day fish tagine in the berber way

Tagine d'agneau 🍽️

Aux pruneaux et abricots

Lamb tagine with red plums and apricots

PIZZAS

Margherita

Mozzarella, tomates, olives noires et origan

Mozzarella, tomatoes, black olives and oregano

Veggies

Sauce tomate, mozzarella, brocolis, olives, épinards, oignons, champignons et mesclun

Tomato sauce, mozzarella cheese, broccoli, olives, spinach, mushrooms, mesclun

Jambon

Jambon de bœuf fumé, roquette, tomates cerise et parmesan

Smoked beef ham, arugula, cherry tomatoes, and Parmesan cheese

Chèvre & Miel

Base blanche, fromage de chèvre, miel, noix

White sauce, goat cheese, honey, walnuts

DOUCEURS

Fondant au chocolat

Noir 75%, glace vanille de l'île Bourbon
75% dark chocolate, Bourbon Island vanilla glaze

Paris Taghazout

Crème mousseline à l'amlou d'amande, croustillant d'amande et l'huile d'argan, glace vanille
Almond Amlou Mousseline cream, almond crisp and argan oil, vanilla ice cream

Cheese-cake "original"

Aux fruits rouges
With red fruits

Tarte fine aux pommes

Boule de glace vanille, cannelle
Vanilla and cinnamon ice cream scoop

Farandole de fruits coupés (de saison) 🍷

Duo Boule de glace au choix 🍷



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten free



Vegan

**Prévenez un membre de l'équipe dans le cas d'éventuelles
Allergies ou indispositions à certains ingrédients**

*Allergies - some of our menu items may contain various allergens.
Please ask a member of staff for more information.*



**Radisson Blu Resort,
Taghazout Bay Surf Village**