



EGIODOLA

www.egiodola.ma





LA FORMULE

Un menu journalier proposé par le chef
(servi uniquement le midi hors week-end et jours fériés).



AU CHOIX

Entrée + Plat

220

Entrée + Plat + Dessert

260





ENTRÉES

Les huitres de Dakhla

Vinaigre à l'échalote, citron, pain et beurre d'algues Nori

6p 125 / 12p 220

La salade de crabe servie avec gaspacho andalou

95

Le carpaccio de bœuf marbré à la truffe,
copeaux de parmesan, roquette et crème de truffe

110

Le fromage de chèvre pané aux amandes,
salade de roquette à l'Amlou et tomates confites

135

Le tartare de thon rouge à la mangue
et croustillant de sésame

120



PLATS

Les ravioles à la courge, bouillon mousseux à la truffe,
burrata, noisettes et parmesan

160

Papardelle à l'encre de seiche et aux fruits de mer,
jus de crustacé au safran

195

Le fromage de chèvre pané aux amandes et salade
de roquette à l'Amlou, tomates confites

240

Le poisson du jour en filet ou entier (selon arrivage)
préparé à la façon du Chef

260

AU FOUR À BRAISE

Servis avec accompagnements

Le suprême de volaille fermière farci au citron confit
et gingembre 250g

210

La brochette de gigot d'agneau façon EGIODOLA
marinée aux épices marocaines 250g

260

Le f aux filet de boeuf façon Tagliata 250g,
Salade de roquette à l'italienne, frites

280

Le filet de bœuf du Limousin maturé
au minimum 20 jours 250g

340

Le T-bone de bœuf du Limousin maturé
au minimum 20 jours 750g

680

Le cheeseburger de viande maturée, fromage
à raclette, Coleslaw et frites maison 180g

160

SAUCES AU CHOIX

Béarnaise

Chimichurri

Champignons

Poivre noir et vert

LES À-CÔTÉS

Purée de pomme de terre 45

Epinards à la crème d'ail 55

Frites maison 40

Risotto Venere 55

DESSERTS

À LA CARTE

Nos glaces et sorbets du moment servis
avec macaron

65

Le crémeux de fromage blanc avec fruits rouges
à l'huile d'olive et meringue au citron vert

80

Le classique Baba au Rhum avec crème chantilly
à la vanille Bourbon (avec ou sans alcool)

110

Royal chocolat et praliné au citron,
biscuit fin chocolaté

90

LA SELECTION DU PÂTISSIER

Verrine de crémeux vanille, fruits rouges et meringue

Financier et ganache à la pistache

Mousse chocolat croustillant praliné

Macaron

Servi pour 1 personne

85

Servi pour 2 personnes

150

ANNIVERSAIRE

Sur Réservation



Gâteau d'anniversaire

Assortiment de nos desserts

Brochettes de fruits

Gelées de Limoncello

Guimauves

Fusées

170 /p

Tous nos prix sont exprimés en TTC

www.egiodola.ma