

Carte Déjeuner

ENTRÉES

La traditionnelle Salade de Thon, tomates et oignons <i>The traditional salad of tuna, tomatoes and onions</i>	120
L'incoutournable Salade César au poulet ou saumon <i>The essential Caesar salad with chicken or salmon</i>	140
Poke Bowl santé au saumon, vegan ou poulet <i>Healthy Poke Bowl with salmon, vegan or chicken</i>	150
Salade fraîche Terre-Mer et crudités, mesclun de salade, vinaigrette maison <i>Fresh Land-Sea salad and raw vegetables, mesclun salad, homemade dressing sauce</i>	170
Poêlée de gambas aux herbes et légumes croquants <i>Pan-fried prawns with herbs and crunchy vegetables</i>	190

PLATS

Tajine de boulettes de viande hachée en sauce à la marocaine <i>Tajine of minced meatballs in Moroccan sauce</i>	150
Brochettes de poulet mariné et grillé, servi avec du riz façon orientale <i>Marinated and grilled chicken skewers, served with oriental rice</i>	160
Emincé de poulet à la crème et moutarde à l'ancienne <i>Sliced chicken with cream and old-fashioned mustard</i>	160
Poisson arrivage du jour grillé et servi avec ses légumes sautés <i>Fish of the day grilled and served with sautéed vegetables</i>	180
Filet de bœuf mignon au grill, mousseline de pommes de terre, jus de cuisson <i>Grilled beef tenderloin, potato mousseline, cooking juice</i>	190
Brochettes tenderloin de bœuf mariné et grillé sur feu de charbon <i>Beef tenderloin skewers marinated and grilled over a charcoal fire</i>	190

Tous nos plats sont garnis de légumes, salade ou frites
All our dishes are garnished with vegetables, salad or fries

ITALIAN CORNER

Pizza à votre convenance (<i>Margherita, Thon ou Viande hachée</i>)	120
<i>Pizza at your convenience</i> (<i>Margherita, Tuna or Ground Meat</i>)	
Penne, tagliatelle ou spaghetti (<i>à l'Arrabiata, Vegan, Bolognaise ou Carbonara</i>)	140
<i>Penne, tagliatelle or spaghetti</i> (<i>l'Arrabiata, Vegan, Bolognaise or Carbonara</i>)	

SANDWICHES

Sandwich au thon	120
<i>Tuna sandwich</i>	
Cheeseburger	130
Club sandwich au poulet	150
<i>Chicken club sandwich</i>	
Tartine de saumon crème cheese et avocat	160
<i>Salmon cream cheese and avocado toast</i>	

OMELETTES

Omelette nature	85
<i>Nature omelet</i>	
Omelette aux fines herbes	90
<i>Omelet with herbs</i>	
Omelette Western aux légumes	95
<i>Western Vegetable Omelet</i>	
Omelette au fromage	100
<i>Cheese omelet</i>	

DESSERTS

Salade de fruits de saison découpés	80
<i>Sliced seasonal fruit salad</i>	
Sorbets et crèmes glacées	90
<i>Sorbets and ice creams</i>	
Brownie au noix, glace à la vanille	95
<i>Walnut brownie, vanilla ice cream</i>	
Délices du chef	110
<i>Chef's delights</i>	





TIKIDA GOLF PALACE
AGADIR

Carte Soir

Autour du monde

ENTRÉES

Crème du jour <i>Cream of the day</i>	130
Carpaccio de poulpe parfumé à l'huile d'argan, avocat et tomates <i>Octopus carpaccio flavored with argan oil, avocado and tomatoes</i>	170
Tataki de saumon lait de coco et wasabi <i>Salmon tataki coconut milk and wasabi</i>	180
Déclinaison de gambas crues et cuites <i>Variation of raw and cooked prawns</i>	220

POISSONS ET FRUITS DE MER

Filet de daurade mousseline de chou-fleur et amandes <i>Fillet of sea bream mousseline of cauliflower and almonds</i>	190
Loup de mer risotto de blé au wakame <i>Sea bass wheat risotto with wakame</i>	200
Wok de gambas, légumes aux saveurs asiatiques <i>Wok of prawns, vegetables with Asian flavors</i>	220



RELAIS &
CHATEAUX

SUR COMMANDE

Langouste ou Homard

Lobster

500 / personne

VIANDES

Côte à l'os servi avec son jus de viande

Rib on the bone served with its meat juice

230

Filet de bœuf mignon, réduction du jus de cuisson à la truffe blanche

Beef tenderloin, white truffle with cooking juice reduction

250

DESSERTS

Véritable financier, espuma à la pistache

Real financier, pistachio espuma

100

Cœur coulant au chocolat

Chocolate flowing heart

100

Choco coco orange

Orange coconut chocolate

120

Vaporeux à la réglisse, nage de fruits secs au thé vert

Steamy with liquorice, nage of dried fruits with green tea

120





TIKIDA GOLF PALACE
AGADIR

Saveurs du Maroc

ENTRÉES

Assortiment d'Antipasti marocain : zaalouk, carottes au cumin, salade de poivrons grillés, potiron confit, brochette de poulet et tomates confites 150

Assortment of Moroccan Antipasti : zaalouk, carrots with cumin, grilled pepper salad, candied pumpkin, chicken skewer and candied tomatoes

Pastilla salée aux fruits de mer 150
Salty seafood pastilla

Pastilla sucrée au poulet, amandes et miel 150
Sweet chicken pastilla, almonds and honey

PLATS

Tajine de boulettes de bœuf en sauce à la marocaine 150
Beef meatballs tajine in Moroccan sauce

Tajine de poulet au citron confit 170
Chicken tajine with Candied Lemon

Couscous au choix (végétarien, agneau, poulet ou royal) 190
Couscous of your choice (vegan, lamb, chicken or royal)

Authentique Tajine d'agneau aux pruneaux 190
Authentic lamb tagine with prunes

SUR COMMANDE

Tangia Marrakchia au jarret de bœuf 190
Tangia Marrakchia with beef shank

Pastilla sucrée au pigeon 210
Sweet pigeon pastilla

Le traditionnel Méchoui d'épaule d'agneau (pour deux pers) 220 / personne
The traditional grilled lamb shoulder (for two people)

