

VISTROT

— BRASSERIE —

LES HUITRES

Huitres de Dakhla (à la pièce) 20 Dhs
Sauce au vinaigre de vin et échalottes

Huitres Gratinées au Vin Blanc (à la pièce) 28 Dhs
Vin blanc, crème

LES BRUSCHETTAS DU VISTROT À LA PIÈCE

Bruschetta Old School 35 Dhs
Focaccia, rosbeef, beurre, moutarde, cornichons

Bruschetta d'Anchoïade de Légumes 35 Dhs
Brocolis, carottes, anchois au sel

Bruschetta de la Mer 53 Dhs
Poulpe, Gambas, pommes de terre, paprika

Bruschetta à la Buratta, Truffe et Jambon 53 Dhs
Pain de seigle, champignons, roquette

Bruschetta à la Buratta, Truffe et Bresaola 78 Dhs
Pain de seigle, champignons, roquette

Bruschetta au Foie Gras Poellé 160 Dhs
Pain de seigle, oignons confits

SUR LE POUCE

Frites Parmesan 70 Dhs
Parmesan Rapé, Mayonnaise à la truffe

Frites Bravas du Vistrot 60 Dhs
Sauce aux poivrons rouges, Piment d'espelette

Os à Moelle Grillé 80 Dhs
Toast et sa petite sauce

le Cru de Poisson du Moment 45 Dhs
Orange, huile d'olive, gingembre, piment

Gambas Pil Pil Façon Vistrot 135 Dhs
5 pièces Gambas, huile d'olive, Paprika Fumé

Rouleau d'Aubergine à la Bresaola (à la pièce) 23 Dhs
Pesto, sauce tomate

L'aubergine Confite au Chèvre Fondu 75 Dhs
Fromage de chèvre brûlé au chalumeau, miel, huile d'olive

Cassolette de Risotto à la Truffe 75 Dhs

Plat de Côte Confit 100 Dhs
Sauce barbecue maison, frites

Trilogie de Burgers Inspiration du Chef 85 Dhs
3 mini burgers

Les Oeufs Brouillés à la Truffe 75 Dhs
Crispy de canard

Emincé de Filet de Boeuf, Sauce Maison 50 Dhs
Tranches de filet, sauce

Queue de Bœuf et sa Purée 80 Dhs

Sauté de Champignons 75 Dhs
Ail, persil, beurre

LES FROMAGES

Saint Marcellin Fondu 160 Dhs
Miel, noix et herbes (selon disponibilité)

Mini Camembert Fondu 160 Dhs
Miel, Noix et herbes (selon disponibilité)

Assiette de Fromage (selon arrivage)
4 pièces 160 Dhs
5 pièces 180 Dhs
6 pièces 200 Dhs

LES ENTRÉES

Escargots à la Bourguignonne 75 Dhs

6 pièces, croûtons, ail, beurre

A Salade de Poulpe et Gambas 160 Dhs

Tomates confites, concombres, olives rouges, vinaigrette

Le Pressé de Légumes Grillés au Brie 120 Dhs

Légumes du moment, brie, pesto de basilic, jambon/bresaola

Carpaccio de Bœuf 105 Dhs

Parmesan, pesto, roquette

Carpaccio de Poulpe 80 Dhs

Huile d'olive, paprika fumé

A L'oeuf Mollet à la Crème de Parmesan 135 Dhs

Oeuf, mini croûtons, sauté de champignons, jambon cru/bresaola

A Salade de Chèvre Chaud 135 Dhs

Fromage de chèvre, salade, pommes vertes, tomates confites noix, figues, bresaola

Salade Vistrot 135 Dhs

Magret fumé, gésiers de canard, pommes de terre grenailles, tomates, noix, haricots

Bœuf Tonato 90 Dhs

Anchois, câpres, thon, pickles, mayonnaise

Gnocchi de Pommes de Terre 115 Dhs

Epinards, roquefort, pignons grillés

Rouleaux d'Aubergines à la Bresaola 65 Dhs

Pesto, sauce tomate

LES PÂTES

A Tagliatelles aux Gambas 180 Dhs

Crème, parmesan

Risotto Végétarien Lié a l'Ail 120 Dhs

Écrasée d'aubergines, jus de tomates cerises rôties, fromage de chèvre et crème parmesan

LES BURGERS

Burger cheddar 145 Dhs

Pain, Boeuf, cheddar, tomate, sauce maison, salade iceberg, frites

Burger Roquefort 145 Dhs

Pain, Boeuf, roquefort, tomate, sauce maison, salade iceberg, frites

Burger Rossini 235 Dhs

Pain, Boeuf, tranche de foie gras poêlé (50g), frites

Supplément Fromage Cheddar 25 Dhs

A Allergène

LES VIANDES

Filet de Bœuf Sauce Signature du Chef 160 Dhs

Filet de Bœuf au Saint Marcellin Fondu 210 Dhs

Filet de Bœuf Rossini 320 Dhs

Sauce au foie gras, tranche de foie gras poêlé, toast

Entrecôte Black Angus 300 grs 550 Dhs

Viande maturée 40 jours Origine USA

Blanc de Volaille et Son Jus Forestier 150 Dhs

LES POISSONS

Filet de Bar 230 Dhs

Sauce crémeuse aux petits légumes verts

Saumon Laqué aux Saveurs d'Ailleurs 160 Dhs

Sauce au gingembre frais

LES GARNITURES

Les garnitures sont à choisir séparément, afin d'accorder votre plats à votre gout.

Frites 40 Dhs

Purée à la Sauce de Truffe 50 Dhs

Riz Vénééré 40 Dhs

Poêlée de légumes Verts sautés 50 Dhs

Pommes de Terre Grenailles 50 Dhs

Purée de Pommes de Terre 40 Dhs

Légumes de saison sautés 50 Dhs

Poêlée de Champignons 75 Dhs

Salade Verte 25 Dhs

Coquillettes Gratinées à la Truffe 80 Dhs

A Allergène

LES FROMAGES

Assiette de Fromage (selon arrivage)

4 pièces	160 Dhs
5 pièces	180 Dhs
6 pièces	200 Dhs

DOUCEURS

Fondant au Chocolat Vistrot 75 Dhs

Crème anglaise, glace à la vanille de Madagascar

Profiteroles au Chocolat 65 Dhs

Choux farcis de glace à la vanille de Madagascar, sauce au chocolat et amandes effilées grillées

Cheese Cake Maison aux Fruits Exotiques 70 Dhs

Pain Perdu au Caramel Beurre Salé 75 Dhs

Crème Brulée 70 Dhs

Sorbets et Glaces Artisanales (selon arrivage)

2 boules 55 Dhs

3 boules 80 Dhs

Coupe Colonel 150 Dhs

Sorbet citron, vodka