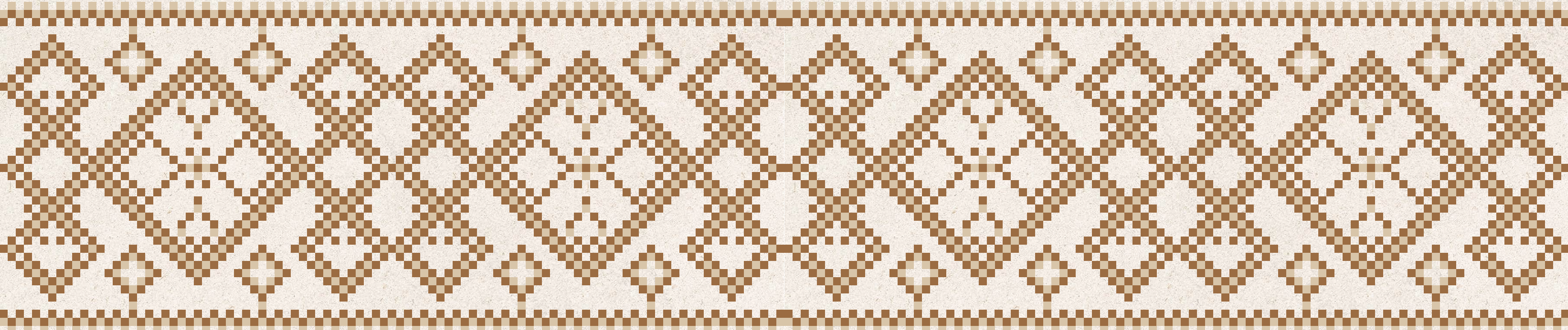
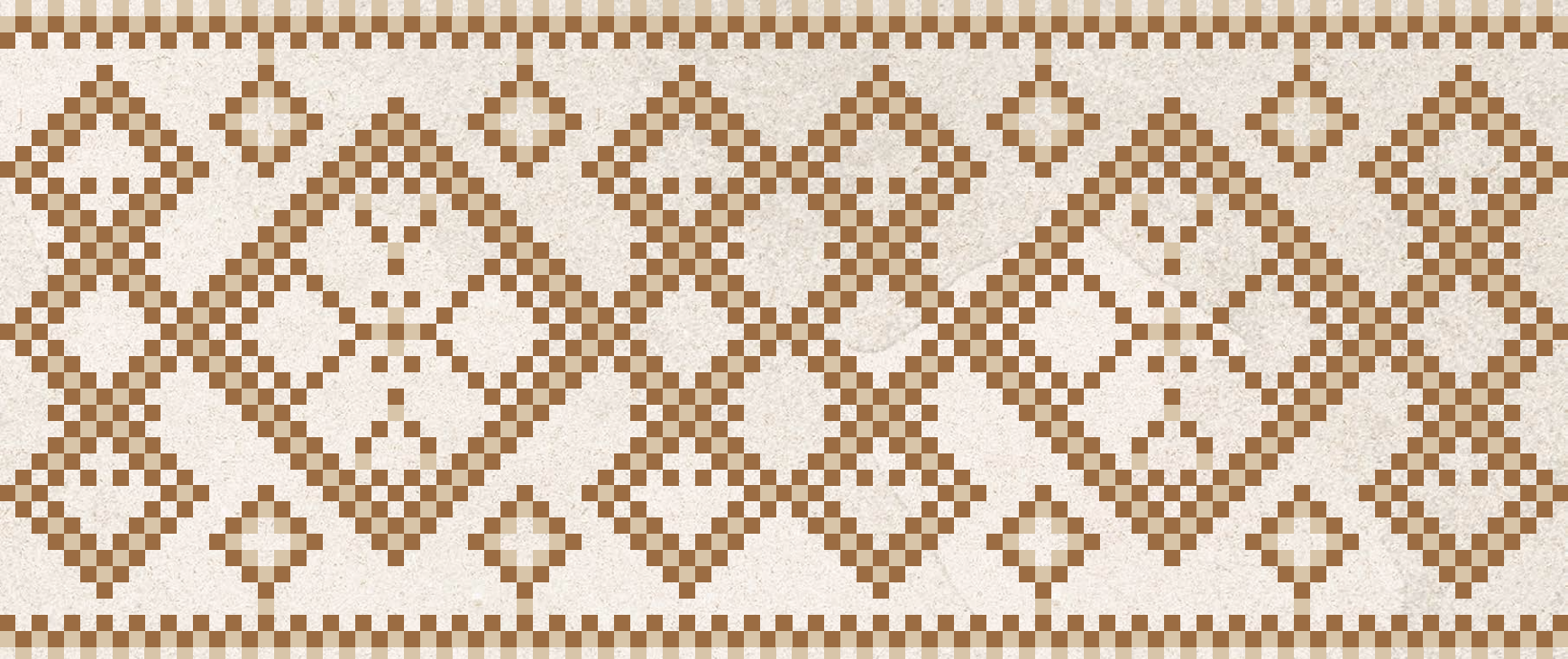


LIBITI
RESTAURANT

LIBITI
RESTAURANT





LIBITI LIOUM

ليبتي ليوم

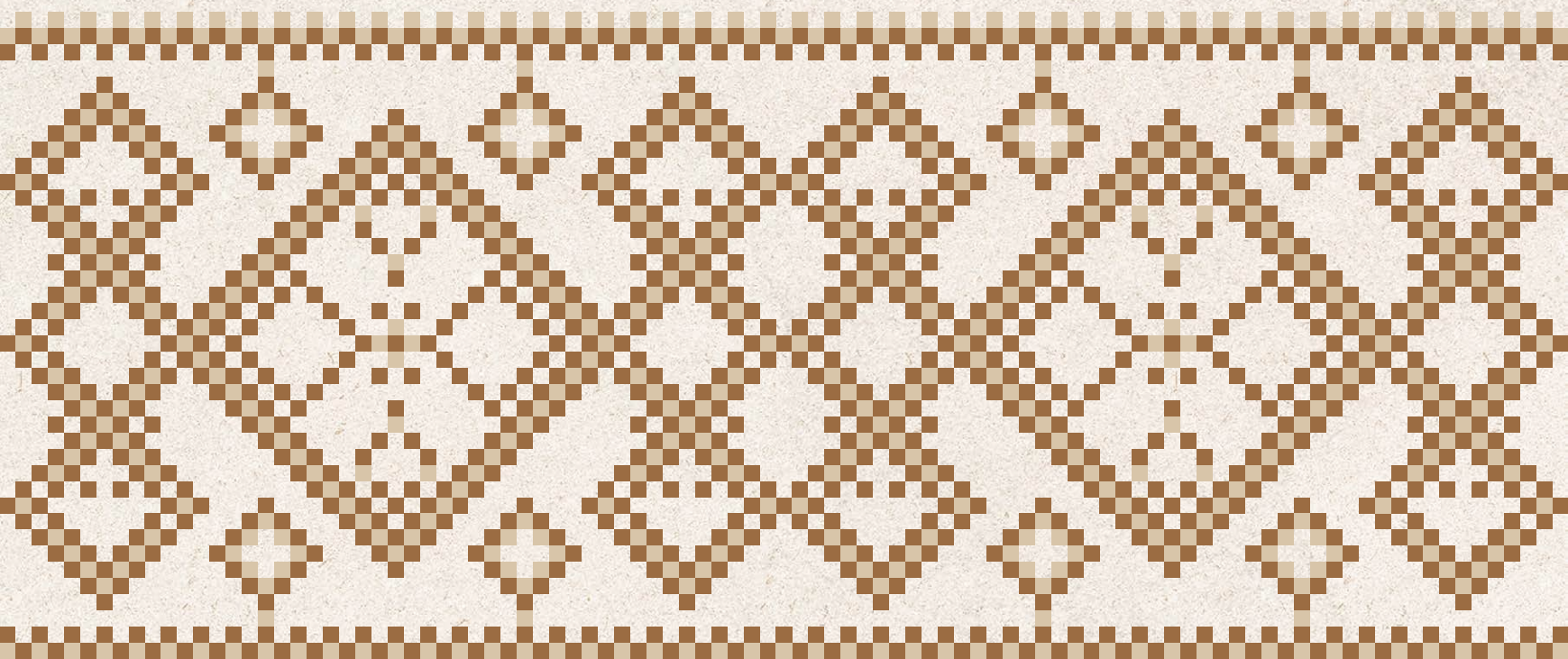
Cuisine d'aujourd'hui, influencée par le monde,
concoctée juste pour vous

« Libiti-Bitou », expression typiquement
marrakchie exprimant le désir de faire plaisir
« ce que tu veux- je veux »



Contemporary international cuisine
specially created for you

«Libiti-bitou» is a local marrakchi expression
This means the desire to please
«We want what you want»



ENTREES

BETTERAVES

Crème légère au chèvre frais
120



DAURADE

En carpaccio, jeunes pousses et condiment aux câpres
140



FETA

En salade à la grecque
130



SAINT-JACQUES

Juste saisies, céleri-rave au safran
150



SAUMON

Gravlax maison, crème de ciboulette citronnée
150

STARTERS

BEETROOT

Light cream containing fresh goat cheese
120



SEA BREAM

Carpaccio with salad shoots and caper condiment
140



FETA CHEESE

Greek salad
130



SCALLOPS

Lightly fried, with saffran flavoured celery
150



SALMON

Home-made Gravlax, cream flavoured with lemon and chives
150

Pour toute demande particulière, végétarienne ou sans-gluten, le chef est à votre écoute.

For any special request, vegetarian or gluten free, the Chef remains at your disposal.

PLATS

LINGUINE

Aux gambas, sauce tomate à l'ail

170



POULET

Aigre-doux, wok de légumes et riz à la thai

160



CANARD

Magret aux agrumes, compotée de poireaux et beurre de clémentines

180



AGNEAU

En croute d'herbes et son risotto de « m'hamssa »

190



FILET DE BOEUF

Grillé, écrasé de pommes de terre, jus corsé

200



SAINT-PIERRE

Poêlée de légumes verts au basilic, sauce « chermoula »

200

PLATS SUR COMMANDE 24H A L'AVANCE

Plat pour deux personnes

Poulet entier rôti laqué au miel 540

Côte de boeuf grillée (1kg) beurre de fines herbes 560

Poisson en croute de sel selon l'arrivage du jour 580

(loup-bar, daurade ou pageot royal)

Pour toute demande particulière, végétarienne ou sans-gluten, le chef est à votre écoute.

MAIN DISHES

LINGUINE

With prawns, tomato and garlic sauce

170



CHICKEN

Served with sweet and sour stir-fried mixed vegetables and Thai rice

160



DUCK

Duck magret with citrus fruits, leek compote and Clementine butter

180



LAMB

Cooked in a crusty loaf with herbs and accompanied with «M'hamssa» risotto

190



BEEF FILET

Grilled, mashed potato, strong jus

200



JOHN DORY FISH

Fried green vegetables with basil cooked in a «chermoula» sauce

200

ORDERS 24H IN ADVANCE

Dishes for two people

Whole honey-coated roasted chicken 540 MAD

Grilled side of beef (1kg) with butter and fine herbs 560 MAD

Fish in a salty crust depending on the catch of the day 580 MAD

(monk fish, sea bass, sea bream or royal pigeon)

For any special request, vegetarian or gluten free, the Chef remains at your disposal.

DESSERTS

FROMAGE

Sélection de cinq sortes affinées

170



FRUITS DE SAISON

Façon Minestrone et son granité parfumé « thé à la menthe »

90



ANANAS FRAIS

En raviolis, émulsion de lait de coco

90



SOUFFLÉ

Glacé au café et son sablé breton

90



CRÈME CATALANE

Fusion gingembre-cannelle, cassonade caramélisée

90



MOELLEUX

Au chocolat et beurre d'orange (10min)

90

Pour toute demande particulière, végétarienne ou sans-gluten, le chef est à votre écoute.

DESSERTS

CHEESE

Selection of five cheeses

170



FRUITS IN SEASON

Minestrone style and «mint tea» flavoured granita

90



FRESH PINEAPPLE

Ravioli, coconut milk cream

90



SOUFFLÉ

Coffee ice-cream and Breton shortbread

90



CATALAN CREAM

Ginger and cinnamon infusion, caramelized brown sugar

90



MOLTEN CAKE

With chocolate and orange butter (10minute wait)

90

For any special request, vegetarian or gluten free, the Chef remains at your disposal.

LIBITI
RESTAURANT

