

BAROMÈTRE

CUISINE & MIXOLOGIE



NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR UNE
CUISINE FUSION, RENDANT HOMMAGE À
NOTRE TERROIR MAROCAIN.

MERCI D'INFORMER VOTRE SERVEUR OU
MAITRE D'HÔTEL DE TOUTE INTOLÉRANCE
OU ALLERGIE ÉVENTUELLE.

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE EXPÉRIENCE
AGRÉABLE ET MÉMORABLE PARMI NOUS.



SHARING

DUO DE MINI BURGERS. 95



DUO DE BEIGNETS DE POULPE. 90



TOAST DE BOEUF CHIMICHURRI. 80 



PÉTALES D'AVOCAT AUX GAMBAS & QUINOA .120



CARPACCIO DE BOEUF,
CHAMPIGNONS & PARMESAN.125



DAURADE FAÇON CEVICHE À LA MANGUE,
SUR UN CROUSTILLANT DE WONTON. 90 



BRIE PANÉ & POIRE CARAMÉLISÉE. 80



BURRATINA, TOMATE & PESTO. 125



OLIVES MAROCAINES,
TAPENADE PARFUMÉ À LA TRUFFE. 60



HOUMOUS BETTERAVE
À LA FETA. 85

IS CARING

HOMMAGE AU MAROC

CROMESQUIS DE TANJIA AU CITRON CONFIT. 80



PASTILLA AUX FRUITS DE MER
CREME INFUSÉE AU SAFRAN. 120



LES CIGARS DE LALLA AU POULET & GINGEMBRE. 80



"MARRAKESH 5AM".
LE SANDWICH STREET-FOOD
VIANDE HACHÉE, TOMATE & OIGNONS. 95



CALAMARS FRITS À LA TEKTOUKA. 115



SARDINES MAROCAINES ÉPICÉES. 80



CIGARS AUX TROIS FROMAGES. 110



"À TRAVERS LE MAROC"
4 SALADES MAROCAINES
INCONTOURNABLES. 95

MAINS

LE TIGRE QUI PLEURE

Filet de boeuf en lamelles mariné à l'asiatique,
trilogie de légumes & gratin dauphinois.

270

PÊCHE ATLANTIQUE

Poisson du jour, mousseline de céleri rave
légumes de saison & sauce au beurre blanc.

280

TORTELLONIS

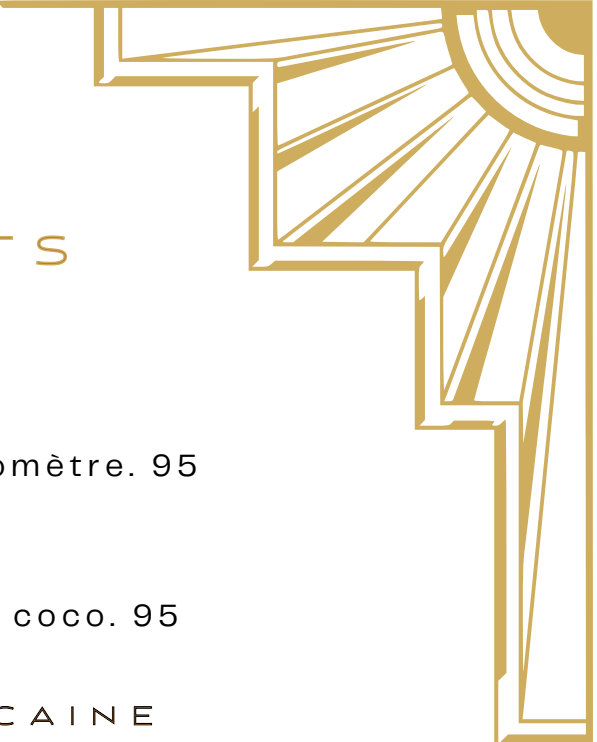
Aux cèpes & champignons de saison
émulsion aromatique au vieux parmesan.

240

MOROCCAN SUPREME

Filet de poulet à notre sauce ancestrale au
citron confit & olives, pomme de terres aux herbes.

240



DESSERTS

CITRON

Le "trompe l'oeil" du Baromètre. 95

CHOCOLAT

Chocolat & bavaois au coco. 95

JAWHARA MAROCAINE

Pastilla à la mousse de vanille & fleur d'oranger. 80

MIGNARDISES

Sélection de douceurs à savourer selon vos envies
(par pièce). 25



AFTER DINNER

COFFEE OR TEA

Nespresso coffee or Traditional mint tea. 35

AFTER DINNER COCKTAILS

Martini Espresso

130

Amaretto Sour.

100





Notre huile d'olive provient d'oliviers
centenaires, naturellement irrigués sur
notre domaine situé à Tassoultante,
près de Marrakech.

Les olives sont cueillies à la main puis
pressées à froid, un procédé qui préserve
toute leur qualité et leurs bienfaits.

De notre terre à votre table, chaque goutte
reflète l'essence intemporelle du
patrimoine de Marrakech



PARTAGEZ VOTRE
EXPÉRIENCE
AVEC NOUS

BAROMÈTRE

C U I S I N E & M I X O L O G I E



#BAROMETREMARRAKECH



BAROMETRE MARRAKECH



WWW.LEBAROMETRE.NET

MERCI