



VILLA SORAYA
LODGE & SPA



VILLA SORAYA
LODGE & SPA

Entrées / Starters

Salade César VS

Poulet grillé / Grilled chicken

120 MAD

Gambas sautées / Sautéed gambas

140 MAD

Salade Burrata

150 MAD

Servie avec tomates cerises, olives vertes et sauce signature du Chef

Burrata Salad served with cherry tomatoes, green olives and our Chef's signature dressing

Tulipe Océane

170 MAD

Gambas et thon à la ciboulette

Gambas and tuna with chives

Carpaccio de bœuf épicé à la marocaine

180 MAD

Roquette fraîche, copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique

Moroccan-spiced beef carpaccio, fresh arugula, parmesan shavings, balsamic vinaigrette

Carpaccio de Gambas tiède

170 MAD

Huile d'olive vierge

Warm prawn carpaccio with extra virgin olive oil

Sashimi de saumon

180 MAD

Servi sur un lit de krafes

Salmon sashimi over a bed of krafes

Foie de Canard au torchon Maison

200 MAD

Chutney de dattes à la fleur d'oranger

House-made duck liver torchon with date and orange blossom chutney

Boulettes d'agneau épicées

160 MAD

Farci au cheddar, servies sur sauce tomate maison et pain à l'ail signature

Spiced lamb meatballs stuffed with cheddar, served over homemade tomato sauce with signature garlic bread

Sélection Boucher / Butcher's Steak Selection

Cowboy Steak 1kg

550 MAD

Côte de bœuf avec os, cuite à la perfection, servie avec ail rôti et os à la moelle au four

Bone-in ribeye cooked to perfection, served with roasted garlic and oven-baked bone marrow

Filet Mignon 250g

300 MAD

Filet centre coupé, tendre et juteux, ail rôti et os à moelle au four

Center-cut filet, juicy and tender, served with roasted garlic and oven-baked bone marrow

NY Strip Steak 350g

350 MAD

Pièce épaisse, tendre et juteuse, ail rôti et os à moelle au four

Thick-cut strip steak, tender and juicy, served with roasted garlic and oven-baked bone marrow



VILLA SORAYA
LODGE & SPA

Sélection Boucher / Butcher's Steak Selection

- Magret de Canard Poêlé** 280 MAD
Sauce à l'orange et au miel, légumes de saison Riz sauté
Pan-seared duck breast with orange-honey sauce and seasonal vegetables
- Escalope Façon VS** 290 MAD
Escalope de bœuf pannée, tomates cerise sautées, onions, parmesana romana, reduction de balsamic Breaded beef escalope, sautéed cherry tomatoes, onions, Parmigiano Romano, balsamic reduction

Pêche du Jour / Fresh Catch of the Day

- Saumon Atlantique** 300 MAD
Servi avec bok choy, riz basmati et sauce teriyaki
Atlantic salmon with bok choy, basmati rice and teriyaki glaze
- Filet de Loup de Mer Méditerranéen à la Plancha** 320 MAD
Sauce scampia, légumes de saison et pommes de terre épicées rôties
Mediterranean sea bass in scampia sauce, served with seasonal vegetables and spicy roasted potatoes

Sélection de Pâtes / Pasta Selection

- Penne Arrabiata** 140 MAD
Penne dans une sauce légèrement épicée, basilic frais et parmesan
Penne in lightly spicy tomato sauce, fresh basil and parmesan
- Linguini Bolognese** 160 MAD
Sauce bolognaise italienne classique, viande fraîche hachée, parmesan
Classic Italian bolognese with fresh ground meat, topped with parmesan
- Tagliatelle Con Gambas** 200 MAD
Gambas sautés dans une sauce Alfredo crémeuse
Tagliatelle with sautéed gambas in creamy Alfredo sauce
- Risotto Truffé aux Champignons** 180 MAD
Risotto aux truffes et champignons, riz mijoté lentement et parmasana Truffle and mushroom risotto with slow-cooked rice and pecorino romano



VILLA SORAYA
LODGE & SPA

Accompagnements / Side Dishes

Purée de pommes de terre à la truffe Truffle mashed potatoes	60 MAD
Frites maison Steak fries	50 MAD
Champignons sautés à l'ail et huile d'olive Garlic and olive oil sautéed mushrooms	60 MAD
VS Mac & Cheese à la truffe VS Truffle mac & cheese	70 MAD
Endives braisées Braised endives	60 MAD
Riz Madras Madras rice	50 MAD

Desserts

Fruits découpés Fresh cut fruit	100 MAD
Pain Perdu Caramélisé Beurre salé, glace caramel Caramelized French toast with salted butter and caramel ice cream	130 MAD
Tarte Fine aux Pommes Croustillante, servie avec glace vanille Crispy apple tart with vanilla ice cream	120 MAD
Assortiment Glace Glace & Sorbet	90 MAD
Fondant Au Chocolat Servi avec glace vanille VS molten dark chocolate cake with vanilla ice cream	140 MAD