



BOSPHORE
ORIENTAL RESTAURANT



*Le Bosphore,
comme son nom l'indique est une invitation au voyage vers
les pays de l'orient. une cuisine riche en saveur et en générosité,
de douceurs de nostalgie et de gourmandises.*

*Ces délicieuses saveurs de l'orient, le chef
les connaît bien et à voulu les regrouper et offrir
le meilleur de chaque pays, Liban, Turquie, Maroc dans sa
nouvelle carte. Le tout dans une ambiance festive grâce à
notre plateau d'artistes marocains et orientaux..*

Formule orientale 400

3 Mezzés froids Ou 2 Mezzés Chauds et un plat

Houmous

Pois chiche, tahina, citron vert

Moutabele

caviar d'aubergines grillées, tahina , citron

Mouhamara

Poivrons, noix, ail, pâte de piments

labneh

Fromage blanc frais à l'huile d'olive

Rikakat

Cigare au fromage halloumi et scamorza

Arayes kefta

Pain libanais farci de viande de kefta,
tomate et persil

Falafel

Plat

Brochette Kefta Adana

Formule orientale chic 550

4 Mezzés froids Ou 3 Mezzés Chauds et un plat

Houmous

Pois chiche, tahina, citron vert

Moutabele

caviar d'aubergines grillées, tahina , citron

Mouhamara

Poivrons, noix, ail, pâte de piments

labneh

Fromage blanc frais à l'huile d'olive

Rikakat

Cigare au fromage halloumi et scamorza

Kebbé

Viande au boulgour farci

Falafel

Plat

Brochette Mixte

Tous nos prix sont en MAD

Entrées froides

Assiette de saumon fumé, aneth, citron	175
Carpaccio filet de bœuf sauce pesto, parmesan	160
Big salade César poulet grillé et gambas roti	160
Big César poulet, Gambas, œuf de caille	180
Burrata crémeuse, tomates juste rôti rafraîchi au basilic	140

Entrées chaudes

Crevettes Pil Pil	160
Cassolette de champignons de paris	140
Nems au fromage	140
Assortiment de Briwat, poulet, viande hachée, fromage	190

Plats

Brochette de bœuf D'Istanbul	250
Brochette kefta Adana	220
Brochette Shish Taouk de volaille	220
Assortiments Bosphore brochette de bœuf , poulet, kefta	390
Kabsa de poulet	250
Tajine de daurade	240

Viandes

Filet de bœuf grillé (250G)	280
Entrecôte grillée (300G)	270
Côte de bœuf grillé au charbon 1kg pour 2 personnes	580

Showcooking du chef

Cascade spécial (450g) pour 2	600
Tomahawk aux herbes (1kg) pour 2	650
Galette XXL viande hachée fourrée au cheddar	280
Carré d'agneau aux herbes (1kg) pour 2	700

Poissons

Filet de daurade tomates séchées	240
Filet de Saint pierre sauce crevette	240
Pavé de saumon à l'orange et moutarde à l'ancienne	260
Paella classique aux fruits de mer	2 pax 490
Paella Royale homard ou langouste (500g)	2 pax 890

Plateau de fruits de mer

Plateau prestige : 8 Huitres, 8 crevettes roses, 6 palourdes, chair de crabe	520
Plateau royal : 1/2 Homard, 12 palourdes, 12 Huitres, 12 crevettes roses, chair de crabe	1250
Huitres de Dakhla 6 pc	140
Huitres de Dakhla 12 pc	260

Poissons entiers & viver

Sole	80 /100g
Loup bar sauvage	90 /100g
Daurade royale	90 /100g
Turbot	90 /100g
Homard du vivier	110 /100g
Langouste royal du vivier	110 /100g

Desserts

Kunafa	100
Baklava glace vanille	100
Mousse au chocolat noir à l'huile d'olive et cookies zaâtar libanais	100
Coeur coulant au chocolat vanille glacé	100
Tiramisu Nutella	80
Cookies de la Cascade	100
Plateau de fruits avec ses sorbets	150
Cheesecake new York aux fruits rouges	90
Forêt noire	100
La farandole de desserts assortiment de fruits et desserts	4 pax / 390
Gâteau d'anniversaire	1 pax / 80
Minimum 4 pax - commande 24h avant	

Tous nos prix sont en MAD