



# LEGEND CLUB

*Dans un écrin contemporain empreint d'élégance, le Legend Club vous convie à une déclinaison moderne de la cuisine gastro new age, où la saisonnalité des produits est sublimée. Perché au 15ème étage, il offre un panorama à couper le souffle sur Rabat.*

*In a contemporary and elegant setting, the Legend Club invites you to a modern interpretation of gastro new age cuisine, where the seasonality of the products is sublimated. Perched on the 15th floor, it offers a breathtaking panorama of Rabat.*





# LEGEND CLUB

## AUTOUR DE LA CUISINE DADA AROUND DADA'S CUISINE

### **Assortiment de Fines Salades Marocaines**

Aubergine Maassel à la fleur d'oranger, Foie à la Charmoula, Pousses de betterave façon Koubiza, Tartare trio de poivrons, Tomate Maassel

*Fine Selection of Moroccan Salads*

*Eggplant with Orange Blossom, Liver with Charmoula, Beet Sprouts Koubiza Style, Trio of Pepper Tartare, Tomato with Maassel*

125 MAD

## POUR COMMENCER - STARTERS

### **Pastilla Poulet Fermier Façon DADA (N)**

Enveloppe en feuilles de brick, poulet fermier, oignons, persil, coriandre, œuf dur & amandes. Un mélange de sucré et de salé parfumé à la cannelle.

*DADA's Farm-style Chicken Pastilla*

*Phyllo dough envelope filled with free range chicken, onions, parsley, coriander, hard-boiled egg & almonds. A delightful blend of sweet and savory flavors enhanced with cinnamon.*

205 MAD

### **La Burrata**

Burrata crémeuse, tomates fraîches en collection, rôties, confites, pistou & fleur de sel.

*The Burrata*

*Creamy burrata cheese, fresh roasted and confit tomatoes, served with pistou sauce and fleur de sel.*

195 MAD

### **Mousse de Foie Gras Façon The View**

Avec ses condiments, confit de figue sèche, fromage du bled & toast.

*The View-style Foie Gras Mousse*

*Served with accompanying condiments, dried fig confit, local cheese, and toast.*

205 MAD

### **Salade Bien-Être**

Salade romaine, cœur de laitue, brocoli, avocat & croutons complets à l'ail.

*Wellness Salad*

*Romaine lettuce, butter lettuce heart, broccoli, avocado, and whole wheat garlic croutons.*

185 MAD

### **Ceviche Classique (SF/S)**

Pêche du jour en Ceviche, Patates-douces & Leche de Tigre.

*Classic Ceviche*

*Fresh catch of the day prepared as ceviche, sweet potatoes and Leche de Tigre.*

175 MAD

### **Parmentier de Crabe (SF)**

Noisette de chou-fleur, infusion de cèpes & crustacés.

*Crab Parmentier*

*Cauliflower with hazelnut butter, porcini infusion, and shellfish.*

215 MAD

### **Raviolis (SF)**

Pêche du jour en Ceviche, Patates-douces & Leche de Tigre.

*Raviolis*

*Filled with salmon, spinach, and pink sauce.*

180 MAD

## POISSONS - FISH

### *Pavé de Loup*

En filet épais, lamelles de fenouil, pickles de carottes et oignons, sauce vierge aux petits légumes croquants, citron confit & langues d'oiseau façon risotto.

295 MAD

#### *Seabass Fillet*

Thick-cut seabass fillet with fennel slices, pickled carrots and onions. Served with a refreshing virgin sauce featuring crisp seasonal vegetables, preserved lemon, and langues d'oiseau prepared in a risotto-style.

### *La Truite d'Ain Aghbalou*

Macarons de pomme de terre, chlorophylle d'épinards, crème d'ail, coulis de tomate & câpres frites.

230 MAD

#### *Ain Aghbalou Trout*

Potato macarons, spinach chlorophyll, garlic cream, tomato coulis, and fried capers.

## VIANDES - MEAT

### *Pièce de bœuf Rossini et son Jus Corsé*

Mille-feuille de pommes de terre, épinards & choux vert.

305 MAD

#### *Rossini Beef Steak with Rich Jus*

Layered potato mille-feuille, spinach, and green cabbage.

### *Duo de Côte Courte et Joue de Bœuf Mijotée*

Pomme fondante, crème d'ail, salade de mesclun & jus de bœuf réduit.

225 MAD

#### *Duo of Short Rib and Braised Beef Cheek*

Served with a velvety potato, garlic cream, mesclun salad, and reduced beef jus.

### *Jarret de Veau façon Tanjia*

Citron confit, Safran de Taliouin, Cumin beldi & Boulgour Safrané.

290 MAD

#### *Tanjia-style Veal Shank*

With preserved lemon, Taliouine saffron, Beldi cumin, and saffron-infused bulgur.

### *Cuisses de Poulet Caramélisées*

Accompagnées de légumes Thaï & chips de betterave.

220 MAD

#### *Caramelized Chicken Thighs*

Served with Thai-style vegetables and beetroot chips.

## RIZ - RICE

### *Carnaroli*

Façon Risotto, aux crevettes gambas, asperges & tomates confites, jus de crustacés.

285 MAD

Prepared in a risotto style with prawns, asparagus, sun-dried tomatoes, and shellfish jus.

## ACCOMPAGNEMENTS (SIDE DISHES)

55 MAD

*Riz Basmati - Basmati Rice*

*Légumes Poelés - Sautéed Vegetables*

*Pomme frite maison - Homemade French Fries*

*Mesclun de salade - Mesclun Salad*

*There's nothing our sweets can't fix !*

# Desserts

*105 MAD*

**POMME D'AMOUR**  
*Cœur coulant en framboise*

**TOFFEE APPLE**  
*Raspberry Coulant*

**ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON**

**PLATE OF SEASONAL FRUITS**

**CRÈME AU CITRON**  
*& son sablé croquant*

**LEMON CREAM**  
*with Crunchy Shortbread*

**PÂTE À CHOUX GÉANTE**  
*À la marmelade d'agrumes  
& basilic*

**GIANT CHOUX PASTRY**  
*with Citrus Marmalade and Basil*

**MILLE-FEUILLE AMLOU**  
*Façon The View*

**AMLOU MILLE-FEUILLE**  
*The View-style*

