

LA BARQUE

VOUS EMBARQUE

CARTE 2026

Cuisine de la mer • Saveurs de Casablanca

ENTRÉES FROIDES

Fraîcheur, partage et saveurs marines

Tomate con ventresca — **40 DH**

Burrata — **140 DH**

Salade La Barque — **85 DH**

Mesclun, thon, mini-maïs, gambas, mangue, cœur de palmier, œuf, avocat, pomme, olives noires et vinaigrette.

Salade César — **75 DH**

Poulet, anchois marinés, romaine, œuf de caille, parmesan, tomates cerises et sauce César.

Tartare d’avocat aux crevettes — **95 DH**

Avocat, crevettes, mangue et sauce cocktail.

Salade russe — **70 DH**

Insalata ai frutti di mare — **105 DH**

Iceberg, crevettes, calamars, moules, palourdes, orange, pamplemousse, tomates cerises et avocat.

Assortiment de salades à partager — **180 DH**

Salade La Barque, salade russe et insalata ai frutti di mare.

ENTRÉES CHAUDES

Recettes de caractère & cuisson minute

Soupe de poissons maison — **60 DH**
Sopa casera de pescado.

Croquettes de fruits de mer — **55 DH**
Croquetas de marisco de la abuela.

Gambas pil-pil — **85 DH**

Patatas bravas — **40 DH**

Poulpe à la galicienne — **85 DH**

Espadon à la Rigamonti — **95 DH**

Solettes à la plancha — **100 DH**

Crevettes à la plancha — **130 DH**

Tortilla española aux oignons — **54 DH**

Tuétano a la brasa — **105 DH**
Os à moelle grillé au barbecue.

LA MER À TABLE

Fritures, grillades et spécialités

NOS FRITURES

Anchois frits au citron — **50 DH**

Calamars frits — **100 DH**

Solettes frites — **95 DH**

Poisson en adobo — **75 DH**

Friture de poissons variés - 1 personne — **120 DH**

Friture de poissons variés - 2 personnes — **220 DH**

Assortiment de tapas - 2 personnes — **210 DH**
Servi avec notre sangria maison sans alcool.

NOS PLATS

Saumon à la brasa — **170 DH**
Saumon grillé, purée d’épinards et sauce à l’orange.

Espadon grillé — **155 DH**
Servi avec des légumes grillés.

Saint-pierre grillé — **160 DH**
Purée de pommes de terre, légumes grillés et sauce aux crevettes.

Parrillada de poissons — **180 DH**
Saumon, espadon, saint-pierre, calamars, crevettes et cigale de mer.

Pulpo a la brasa — **145 DH**
Crème de patate douce truffée et chocolat blanc.

PAELLAS & ARRIVAGE DU JOUR

L’Espagne rencontre l’Atlantique

NOS PAELLAS - POUR 2 PERSONNES

Paella aux fruits de mer — **250 DH**
Paella de mariscos.

Paella terre et mer, façon catalane — **300 DH**

Paella negra aux fruits de mer — **300 DH**

Paella royale — **350 DH**

Paella signature La Barque — **360 DH**
Notre paella maison accompagnée d’une côtelette d’agneau.

POISSONS SELON L’ARRIVAGE

Sélection du jour — **Prix selon arrivage**
Choisissez votre poisson et son mode de cuisson.

À la provençale • En croûte de gros sel • Au feu de bois

À la plancha • En tajine • Au barbecue

Veuillez informer notre équipe de toute allergie ou intolérance alimentaire avant votre commande.

SAVEURS DE TERRE

Traditions marocaines & cuisson au Josper

SAVEURS MAROCAINES

Pastilla au poulet — **55 DH**

Pastilla aux fruits de mer — **65 DH**

Tajine de poulet au citron — **75 DH**
Servi avec des frites maison.

Tajine de viande aux pruneaux — **95 DH**
Servi avec des frites maison.

Couscous à la viande - chaque vendredi — **79 DH**

Couscous au poulet - chaque vendredi — **69 DH**

CUISSON AU JOSPER

Entrecôte grillée — **165 DH**
Sauce au choix.

Médaillon de filet de bœuf au feu de bois — **180 DH**
Sauce au poivre vert ou aux champignons, pommes de terre nouvelles et champignons de Paris.

Côte de bœuf géante - 1,2 kg, pour 2 personnes — **460 DH**
Accompagnée de deux sauces et de quatre garnitures.

GARNITURES

Deux garnitures incluses avec les grillades

Frites maison • Légumes Josper • Riz basmati • Légumes sautés • Gratin du jour

BURGERS & MENU ENFANTS

Les incontournables, façon La Barque

NOS BURGERS

La Barque Fish Burger — **95 DH**
Poisson croustillant, cheddar, oignons caramélisés, salade, tomate et sauce tartare.

Classique Avocat — **80 DH**
Steak du boucher, cheddar, oignons caramélisés, salade, tomate et avocat.

Casa-Port Burger — **115 DH**
Double steak, double fromage, jalapeños, oignons caramélisés, salade, tomate, cornichons et sauce au fromage.

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison.

MENU ENFANTS

Kids Mini — **70 DH**
Deux mini-cheeseburgers au steak du boucher et cheddar, frites et boisson au choix : eau minérale ou jus d’orange.

Linguine bolognaise — **75 DH**

SAVEURS D’ITALIE

Pizzas artisanales

Pepperoni — **80 DH**
Sauce tomate, mozzarella et pepperoni.

Napoletana — **80 DH**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois et olives noires.

Di Carne — **85 DH**
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, poivrons et origan.

Quattro Formaggi — **85 DH**
Sauce tomate, sauce blanche, emmental, gorgonzola, parmesan et mozzarella.

Frutti di Mare — **110 DH**

Margherita — **65 DH**
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic frais et huile d’olive.

Tonno — **70 DH**
Pesto, mozzarella, thon, olives noires et oignons.

Emiliana — **85 DH**
Sauce tomate, mozzarella, aubergine, jambon de dinde, ricotta, basilic et pesto.

Salmone — **110 DH**
Saumon, crème et mozzarella fior di latte.

Gamberetti — **90 DH**
Crème de courgettes, mozzarella fior di latte, crevettes et champignons.

PASTA NOSTRA

L’Italie, généreuse et réconfortante

PÂTES & RISOTTO

Penne ai quattro formaggi — **80 DH**
Penne, parmesan, gorgonzola, emmental, edam et crème fraîche.

Linguine à la sicilienne — **110 DH**
Saumon frais et fumé, crème fraîche et ciboulette.

Linguine frutti di mare — **95 DH**
Crevettes, calamars et crème du chef.

Tagliatelle zucchine e gamberi — **90 DH**
Crevettes, courgettes et crème fraîche.

Risotto ai frutti di mare — **95 DH**
Crevettes, calamars, parmesan et crème fraîche.

DESSERTS

Glaces by Oriental Legend - 3 boules au choix — **60 DH**

Moelleux au chocolat noir 78 % et glace vanille — **65 DH**

Crème catalane à la vanille — **50 DH**

Cheesecake aux fruits rouges — **55 DH**

Assiette de fruits frais de saison — **40 DH**

San Sebastián, sauce au chocolat — **69 DH**

BEBIDAS

Fraîcheur & créations sans alcool

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas	**20 DH**
Eau minérale - 50 cl	**10 DH**
Eau minérale - 1 L	**20 DH**
Oulmès - 33 cl	**15 DH**
Oulmès - 75 cl	**20 DH**

BOISSONS CHAUDES

Nespresso	**20 DH**
Thé ou infusion Tchaba	**20 DH**
Thé à la menthe	**20 DH**

COCKTAILS SIGNATURE SANS ALCOOL

Barcelona Fresh — **55 DH**
Fraise, vanille, orange et soda.

Sevilla Tropical — **55 DH**
Ananas, mangue, orange, passion et citron.

Valencia Sunrise — **55 DH**
Orange, pêche, citron et grenadine.

Ibiza Blue — **55 DH**
Ananas, citron, sirop Blue Curaçao sans alcool et soda.

Granada Red — **55 DH**
Fruits rouges, citron, grenadine et soda.

LIMONADAS & ZUMOS

Ingrédients frais & fait maison

LIMONADES MAISON

Limonada Clásica — **55 DH**
Citron frais, sucre, eau et glace.

Limonada de Fresa — **55 DH**
Citron frais, fraise, sucre, eau et glace.

Limonada de Mango — **55 DH**
Citron frais, purée de mangue, sucre, eau et glace.

Limonada de Maracuyá — **55 DH**
Citron frais, fruit de la passion, sucre, eau et glace.

Limonada de Hierbabuena — **55 DH**
Citron frais, menthe, sucre, eau et glace.

Limonada de Frutos Rojos — **55 DH**
Citron frais, fruits rouges, sucre, eau et glace.

JUS NATURELS

Naranja Natural — **25 DH**
Orange fraîche pressée.

Naranja & Zanahoria — **30 DH**
Orange fraîche, carotte et citron.

Piña Natural — **35 DH**
Ananas frais.

Mango Fresh — **35 DH**
Mangue fraîche, eau et citron.

Tropical Mix — **35 DH**
Ananas, mangue, orange et fruit de la passion.

Valencia Fresh — **30 DH**
Orange, carotte, gingembre et citron.

Jus La Barque - selon la saison — **40 DH**

100 % SANS ALCOOL • INGRÉDIENTS FRAIS • FAIT MAISON