



INFORMATIONS GENERALE

- Surface intérieur: 110m2 accueillant jusqu'à 45 personnes assises
Avec en plus un petit coin salon "Espace Attente"
Et un comptoir de Bar pouvant attabler jusqu'à 10 personnes
- La Terrasse: 300m2 accueillant jusqu'à 100 personnes assises
- Le Patio: 40m2 accueillant jusqu'à 10 places assises
- Parking: 3 niveaux sous terrains et un aériens pouvant abriter plus de 200 voitures
(5dhs Tarifs membres du club / 10dhs tarifs Public)
- Zone Wifi gratuit

CONTACT

11, Boulevard de la Corniche - Casablanca
Tel Club: 0522 797 133 / 0522 797 547
Site Web: <http://miamifitnessclubcasa.ma>
E-mail : la.table.du.miami@gmail.com

CONCEPT

La table du Miami est le restaurant du Miami Fitness Club, premier centre de remise en forme d'Afrique situé dans le site exceptionnel du MIAMI PLAGE, sur la célèbre corniche de Casablanca.

Entièrement rénové, le restaurant met à disposition 500 m² d'espaces où les hôtes peuvent y apprécier un large choix de boissons et de rafraîchissements, ainsi que des plats délicieux, tout en se relaxant face à l'océan.

Le restaurant la Table du Miami propose un univers moderne alliant convivialité, confort et plaisir des yeux. Il a bénéficié d'une attention toute particulière intégrant design et intimité.

Il est possible à tout moment de s'y faire servir un rafraîchissement ou une collation auprès de notre comptoir et, à l'heure du déjeuner ou diner, d'y profiter des trésors de fraîcheur et de gastronomie de notre carte, soigneusement préparée par notre Chef Français Mr Denis Alcaine.

A ne surtout pas confondre avec une Brasserie, le restaurant la Table du Miami propose une authentique cuisine méditerranéenne réalisée à partir de produits sélectionnés pour leur qualité gustative.

Les équipes de salle quand à elles se caractérisent par leur dynamisme et leur prévenance afin de garantir au client un service performant, convivial et irréprochable.

La terrasse du Miami Fitness Club, à la fois claire et ombragée, ouverte sur l'Océan et protégée, est à toute heure du jour un lieu privilégié de détente. On peut y admirer l'océan mais aussi un magnifique coucher de soleil animant la totalité de la terrasse.

*« Avec le restaurant la Table du Miami, vous aurez l'assurance de partager un repas de qualité et équilibré en toute convivialité.
Vous pouvez démarrer votre journée avec un somptueux déjeuner à la terrasse surplombant l'océan.
Au coucher du soleil, rendez-vous pour un diner aux chandelles et en soirée, une sélection de cocktails vous attend sous le ciel étoilé. »*

Chef Denis Alcaine

MENU A LA CARTE

LES ENTREES

LES SALADES

- Tomates mozzarella et sa crème de basilic 55dhs
- Salade de Chèvre (Salade, émulsion de fromage de chèvre, huile d'olive, herbes de Provence, toast de pain grillé) 65dhs
- Salade Italienne (Salade, tomate cerise, artichaut, Brezola, parmesan, crème balsamique, tomates séchées) 85dhs
- Salade de la Mer (Salade, fruits de mer poêlés persillés) 80dhs
- Salade Miami (salade, tomate, avocat, carottes râpées, thon, mais, lamelle de courgettes, olives noire, sauce blanche) 85dhs
- Salade Césars au poulet 75dhs
- Salade Césars aux crevettes 80dhs
- Salade Verte 30dhs

LES TARTINES

- Andalouse (Pain de campagne grillé, frotté à l'ail, coulis de tomate, huile d'olive, jambon de pays) 45dhs
- Sévillane (Pain de campagne grillé, frotté à l'ail, coulis de tomate, huile d'olive, fromage Manchego) 65dhs
- Végétarienne (Pain de campagne grillé, frotté à l'ail, coulis de tomate, huile d'olive, roquette, parmesan, mozzarella, crème balsamique) 55dhs

LES INCONTOURNABLES

- Truites fumées de l'atlas et sa crème fouettée (servis avec toasts) 85dhs
- Assiette « Gaouri » (Assortiment de charcuteries) 95dhs
- Feuilleté au Roquefort 75dhs

LE PLAT PRINCIPAL

LES VIANDES

■ Entrecôtes frottée à la fleur de sel et poivre concassé, grillée à la plancha	135dhs
■ Magret de Canard grillé	130dhs
■ Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence	120dhs
■ Filet de bœuf grillé	140dhs
■ Brochette géante de poulet et légumes du soleil	125dhs
■ Sauté de poulet Satey et son riz basmati aux légumes Wok	135dhs

**Toute nos viandes peuvent être accompagnées de sauces au choix (poivre vert, roquefort, diable, forestière)*

LES POISSONS

■ Calamars du chef au chorizo préparés à la plancha	115dhs
■ Sole portion à la plancha	130dhs
■ Steak de thon aux sésames	145dhs
■ Gambas à la plancha persillées	140dhs
■ Steak d'espadon à la plancha	135dhs

**Les accompagnements varient selon l'humeur du chef*

LES PATES

■ Linguine Arabiata (Sauce tomate piquante)	90dhs
■ Linguines aux fruits de mer (Fruits de mer poêlés et crème fraîche)	110dhs
■ Linguines aux truffes (Crème fraîche, parmesan et crème de truffes)	115dhs
■ Linguines du chef (Champignons et piment frais, pointe de coulis de tomates, ail, huile d'olive)	95dhs

LES FROMAGES

- | | |
|---|-------|
| ■ Assiette de Manchego et Filet d'huile d'olive | 60dhs |
| ■ Fromage de Chèvre fondu | 55dhs |

LES DESSERTS

- | | |
|------------------------------------|-------|
| ■ Bananes flambées | 35dhs |
| ■ Brownies chocolat figues et noix | 35dhs |
| ■ Brownies chocolat | 30dhs |
| ■ Tarte aux pommes du chef | 40dhs |
| ■ Salade de fruits de saison | 35dhs |
| ■ Banoffee Pie façon Crumble | 40dhs |

CARTE DES BOISSONS

EAUX MINERALES

■ Sidi Ali	15dhs	25dhs
■ Oulmes	15dhs	25dhs
■ Sodas (Coca Cola, Coca Zero, Coca Light, Sprite, Fanta Orange, Fanta Lemon, Schwepps)	25dhs	
■ Jus de fruits frais (selon saison)	30dhs	
■ Redbull	35dhs	

BOISSONS CHAUDES

■ Espresso	20dhs	
■ Thé infusions	18dhs	
■ Thé Marocain à la Menthe	18dhs	
■ Cappuccino	25dhs	
■ Café au lait	25dhs	
■ Chocolat chaud	25dhs	

BIERES

■ Carlsberg	35dhs	
■ Budweiser	45dhs	
■ Kronenbourg 1664	40dhs	
■ Leffe	45dhs	
■ Smirnoff Ice	50dhs	

APERITIFS

■ Coupe de Champagne Moët & Chandon Brut	150dhs	
■ Kir Royal	150dhs	
■ Kir au vin blanc	60dhs	
■ Ricard	50dhs	
■ Pastis « Berger Blanc »	50dhs	
■ Porto « Morgado Rouge »	50dhs	

GIN & TEQUILA

■ Gordon's Gin	70dhs	700dhs
■ Tanqueray Gin	90dhs	850dhs
■ Tequila San Jose	70dhs	650dhs
■ Tequila Don Julio Blanco	120dhs	2000dhs

WHISKIES & VODKA

■ JW Red Label	70dhs	800dhs
■ JW Black Label	90dhs	1200dhs
■ J&B	70dhs	800dhs
■ Smirnoff Bleu	70dhs	750dhs
■ Smirnoff Rouge	70dhs	750dhs
■ Belvedere Pure	90dhs	1300dhs
■ Ciroc	90dhs	1300dhs

VINS DU MAROC

LES ROUGES

■ Touareg (Meknes)	35dhs	130dhs
■ Eclipse (Meknes)		260dhs
■ Lumière de Gérard Depardieu		360dhs
■ Terres Rouges (Domaine de la Ferme rouge)	50dhs	220dhs
■ Volubilia Rouge (Meknes)		250dhs
■ Domaine de Sahari « Reserve » (Meknes)		135dhs

LES ROSES

■ Touareg rosé (Meknes)	35dhs	120dhs
■ Domaine de Sahari « Réserve » (Meknes)		130dhs
■ Eclipse (Meknes)		200dhs
■ Volubilia Rose (Meknes)		230dhs

LES VINS BLANC

■ Touareg (Meknes)	35dhs	120dhs
■ Terres Blanches (Domaine de la Ferme rouge)	50dhs	215dhs
■ Eclipse (Meknes)		200dhs

DIGESTIFS

■ Bailey's Original	60dhs	700dhs
■ Cognac Hennessy	90dhs	
■ Calvados Brandy Cortel	50dhs	
■ Irish Coffee	75dhs	
■ Marie Brizard Anisette	50dhs	
■ Limoncello	40dhs	
■ Manzanita	50dhs	

COCKTAILS

■ Mojito (Rhum, menthe Fraiche, Citron vert, sucre de canne)	75dhs	
■ Sex on the Beach (Vodka, Melon, Framboise, Ananas, Crambery)	75dhs	
■ Bloody mary (Vodka, Jus de tomate, Sel de céleri)	75dhs	
■ Margarita (Cointreau, Tequila, Citron Vert)	75dhs	
■ Caipirinha (Cachaça, Citron vert, Sucre de canne)	75dhs	
■ Tequila Sunrise (Tequila, Jus d'orange, Grenadine)	75dhs	
■ Pina Colada	75dhs	
■ Bellini (Jus de pêche et Champagne)	95dhs	

COCKTAILS « SANS ALCOOL »

■ Virgin Pina Colada	60dhs	
■ Virgin Mojito	60dhs	
■ Virgin Sex on the Beach	60dhs	

CHAMPAGNES

■ Moët & Chandon Brut	150dhs	1100dhs
■ Moët & Chandon Rosé		1300dhs
■ Ruinart BRUT		1300dhs

FORMULE GROUPE

Menu à 120dhs

Salade Composée
(Tomate, Mais, Cœur de palmier, Thon)
★★★

Boulettes Siciliennes
(Accompagnées de sauce tomate et riz)
★★★

Salade de fruit frais de saison

Boisson : Eau (Sidi Ali)

Menu à 180dhs

Feuilleté de Fruits de Mer
★★★

Rouille de Seiche
(Accompagnée de pommes de terres cuites au jus d'Aïoli)
★★★

Farandole de Dessert

Boisson : Eau (Sidi Ali)

Menu à 230dhs

Feuilleté au Roquefort
★★★

Rôti de Bœuf et sa sauce forestière
(Accompagné d'un gratin dauphinois et champignons sautés)
★★★

Tarte aux pommes du Chef

Boisson : Eau (Sidi Ali) et Café

*Des Tarifs préférentiels seront appliqués sur une sélection de Boissons (Bières, limonades et vins)

GALERIE PHOTOS





