LA GRANDE CARTE

Une exploration géographique des saveurs à travers huit étals

Les Halles
Around the World

Casablanca a toujours su accueillir le monde. Il lui manquait un lieu qui le fasse avec la même grâce à table.

Le concept " Les Halles Around the World " est né de cette évidence. Ce que vous tenez entre les mains n’est pas une simple carte, c’est l'orchestration de huit étals distincts sous une seule et même exigence. De la flamme de notre grill à la précision de notre écailler, chaque spécialité que nous servons obéit à la règle stricte du goût juste — sans frontière et sans artifice.

Nous avons capturé l'effervescence des grands marchés internationaux pour vous la restituer avec l'élégance, le soin et la chaleur de l'hospitalité marocaine.



L'ÉTAL À PARTAGER

Grands formats et gourmandises, pour ouvrir le repas

Le Guacamole monté à table

(V) • (SG)

Avocat entier écrasé devant vous à la fourchette, salsa mexicaine au piment doux, servi avec sa sour cream et ses nachos de maïs artisanaux

75 MAD

Les Bouchées de Tokyo (À garnir soi-même)

(Contient: Poisson, Sésame, Soja, Gluten)

Thon à l'huile, fine julienne croquante de carotte et de concombre, huile de sésame, sauce soja, sriracha, kewpie mayo et riz à sushi, servi avec ses feuilles de nori

85 MAD

L'Assortiment de Briouates Marocaines

(Contient: Gluten, Lait, Crustacés, Poisson)

La tradition croustillante (Viande hachée, Poulet olives façon M'qalli, Fruits de mer charmoula et Jben au thym)

95 MAD

Les Brochettes Filet & Majhool (Façon Fondue)

(Contient: Lait)

Tendres morceaux de filet de bœuf snackés et dattes Majhool caramélisées, servis avec leur crème de fromages affinés

120 MAD

Gyozas au poulet

(Contient: Oeufs, Gluten)

Gyozas de poulet croustillants et dorés à la poêle, haricots verts croquants, sauce asiatique parfumée au sésame

85 MAD

Les Crevettes Dynamite

(Contient: Crustacés, Oeufs, Gluten)

Friture ultra-légère servie en coupe, généreusement enrobée de notre sauce cocktail dynamite signature, ciboulette fraîche

80 MAD

Le Carpaccio de bœuf

(Contient: Lait)

Fines tranches de bœuf cru, délicatement lustrées d'une huile d'olive, sublimées par une crème de parmesan et ses copeaux, roquette fraîche et câpres sauvages

110 MAD

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien • Épicé •



LE MARAÎCHER

Salades repas, fraîcheur et produits du marché

Salade du marché

(Contient: Poisson)

Thon frais mi-cuit, haricots verts croquants, pommes grenailles, tomates cerises, consombre, œufs mollets, anchois marinés et oignon pickles maison

95 MAD

Salade César Revisitée

(Contient: Lait, Gluten)

Cœur de sucrine braisé, médaillons de ballotine de volaille farcie aux champignons et épinards, panés au panko, véritable sauce César onctueuse, tuile de parmesan et croûtons de pain

105 MAD

La Burrata des Halles

(V) • (SG) (Contient: Lait)

Burrata crémeuse, brunoise de tomate et d'échalotes, fruits rouges frais, pistaches torréfiées, vinaigrette framboise & Xérès, herbes fraîches

130 MAD

Salade de Chèvre Chaud

(V) • (SG) (Contient : Lait, Fruits à coque)

Tranche de fromages de chèvre rôtie, mesclun de salades, pommes fondantes au caramel beurre salé, mangues rôties, figues sèches et noix torréfiées

110 MAD

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



L'ÉCAILLER

Fraîcheur iodée, crus et arrivages de la côte

Le Carpaccio de Loup de Mer

• (SG) •

(Contient: Poisson, Gluten, Sésame, Fruits à coque)

Fines tranches de bar, vinaigrette vierge à l'Amlou vert, pistaches torréfiées, poudre d'olives noires, jus de citron et fleur de sel de l'Océan

120 MAD

Le Gravlax de Saumon

(Contient: Poisson, Lait)

Saumon gravlax en fines tranches fondantes, concombre en rubans, pickles d'oignons rouges, crème acidulée au yaourt grec et aneth et tranches de pain croustillant

135 MAD

Les Huîtres de Dakhla

• (SG) •

(Contient: Mollusques, Gluten, Lait)

Gratinées au gruyère ou servies avec vinaigre d'échalote

(En 6 ou 12 pièces)

130 MAD - 260 MAD

Le Lobster Roll

(Contient: Crustacés, Oeufs, Gluten)

Pain brioché toasté au beurre, chair de homard, sauce citronnée légère, ciboulette fraîche

190 MAD

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LA CRIÉE DU POISSONNIER

Arrivages directs et parfums de la côte. Notre poissonnier sélectionne chaque matin pour vous

La Pêche de nos côtes

• (SG) • (Contient: Poisson)

Selon l'arrivage de nos ports. Préparation au choix: En croûte de sel marin, au four ou grillé au feu de bois

Loup de mer 295

Dorade 295

La Belle Sole Meunière

(Contient: Poisson, Lait, Gluten)

Pièce entière noble préparée dans les règles de l'art, dorée à la poêle au beurre noisette, câpres, segments de citron frais et persil plat

240 MAD

Le Turbot Rôti à partager (800 g - 1 kg)

(Contient: Poisson, Lait, Gluten)

Belle pièce entière de Turbot rôti, jus léger, légûmes de saison

680 MAD

La Cassolette des Halles

(Contient: Poisson, Crustacés)

Selon l'arrivage du jour, une sélection de produits de la mer mijotés en cassolette, nappés d'une sauce bisque onctueuse et savoureuse

180 MAD

Gambas à la Plancha

(Contient: Crustacés, Gluten)

Belles pièces entières, juste saisies à la flamme. Beurre fondu aux épices douces et ail rôti, pommes de terres

140 MAD

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LE GRILL DU BOUCHER

Belles pièces, découpes franches et cuisson à la flamme. Nos viandes sont sélectionnées par notre artisan

Le Tomahawk de Bœuf à Partager (800 g - 1 kg)

• (SG) •

La pièce de spectacle. Bœuf maturé, saisi à la braise. Fleur de sel de l'Océan

580 MAD

L'Entrecôte Maturée du Boucher (300 g)

• (SG) •

La coupe favorite des connaisseurs. Maturée par les soins de l'artisan

180 MAD

Le Cœur de Filet de Bœuf (200 g)

• (SG) •

Médaillon ultra-fondant, la découpe la plus noble et la plus maigre

210 MAD

Le Burger des Halles

Pain brioché artisanal, steack haché de boeuf, oignon cru, cheddar, laitue, sauce burger signature

120 MAD

Le Poulet Rôti au Bois d'Olivier

• (SG) •

Demi-poulet nourri aux herbes à la chair fondante et peau croustillante, rôti lentement au feu de bois servi avec sa réduction de jus de poulet

135 MAD

Le Magret de Canard Entier

• (SG) •

Peau quadrillée et croustillante, viande rosée, délicatement laquée à l'orange et miel de l'Atlas

190 MAD

LA TOUCHE DE L'ARTISAN

Le Supplément "Façon Rossini"

Une belle escalope de Foie Gras poêlée

95 MAD

L'Os à Moelle Rôti

L'incontournable du boucher rôti au four aux herbes et à la fleur de sel

95 MAD

LES SAUCES MAISON

Une sélection de sauces maison délicatement préparées par le chef pour sublimer vos pièces de viande préférées

La Sauce fromagère au bleu d'Auvergne

La sauce Béarnaise traditionnelle

La Chimichurri aux herbes du marché

La Sauce onctueuse au Poivre, pur jus de viande corsé

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •

Accompagnements du Grill & de la Criée

45 MAD

Riz pilaf aux herbes fraîches

Frites maison croustillantes

Purée de pommes de terre onctueuse

Purée de carottes montée au beurre

Légumes du marché selon arrivage

Poêlée de champignons en persillade

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LE TRAITEUR VOYAGEUR

Mijotés de patience, grandes cocottes et fusions du monde. Nos plats de voyage sont servis complets, avec leur garniture dédiée

Les Short Ribs de Bœuf Confits
(Contient: Gluten, Lait)

Travers de bœuf premium mijotés 12 heures, laqués à la sauce barbecue maison au rub texan fumé. Viande ultra-fondante servie avec son écrasé de pommes de terre au beurre noisette

290 MAD

Le Tajine d'Osso Bucco de Bœuf aux Dattes Majhool & Amandes
(Contient: Gluten, Fruits à coque)

Le morceau préféré des connaisseurs, confit lentement dans un jus sirupeux au subtil mélange d'épices de Fès, dattes Majhool du Maroc charnues et amandes émondées torréfiées. Accompagné de semoule fine au beurre frais

180 MAD

Le Véritable Butter Chicken
(Contient: Lait, Gluten)

Morceaux tendres de volaille, sauce onctueuse et veloutée à la tomate, beurre et authentique garam masala de Delhi. Servi avec son riz basmati parfumé et véritable pain naan chaud cuit au four Tandoor

140 MAD

La Grande Escalope Milanaise
(Contient: Gluten, Lait, Oeufs)

Pièce de poulet généreuse, panure dorée et croustillante, roquette poivrée et tomates cerises confites. Servie sur ses linguines au beurre

150 MAD

Le Risotto Pesto Gamberi
(Contient: Lait, Crustacés)

Risotto crémeux au pesto maison, délicatement parfumé au parmesan, accompagné de gambas juste saisies à l'huile d'olive

140 MAD

Pavé de saumon rôti sauce à l'orange
(Contient: Poisson)

Pavé de saumon rôti à la cuisson nacrée, sauce onctueuse à l'orange, servi avec des légumes

180 MAD

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LE P’TIT MARCHÉ

Pour nos jeunes voyageurs gastronomes, un premier tour du monde à leur hauteur

Inclus: Un plat au choix + La coupe du P’tit Glacier

80 MAD

Le Mini Burger du Boucher

Pain brioché moelleux, steak de boeuf, cheddar fondant. Servi avec frites maison croustillantes

Les Chicken Fingers

Filets de poulet dorés minute, cœur tendre. Servis avec frites maison

Les Rigatoni de la Mamma

Pâtes italiennes, sauce tomate basilic ou sauce blanche

• (SG) Sans Gluten • (V) Végétarien •



LA VITRINE DU PÂTISSIER

Le savoir-faire de l'artisan, de la générosité des grands classiques à la délicatesse des fruits de saison

Le Mi-Cuit au Chocolat Noir

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten)

Cœur coulant chocolat grand cru Valrhona, biscuit fondant, quenelle de glace artisanale à la vanille et pointe de fleur de sel de l'Océan

80 MAD

Le Flan Pâtissier Crémeux à la Pistache

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten, Fruits à coque)

Pâte à croissant croustillante, appareil à flan onctueux à la pure pâte de pistache, éclats de pistaches torréfiées

80 MAD

Le Tiramisu de notre Torréfacteur

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten)

Crème mascarpone, biscuit à la cuillère imbibé d'un espresso de notre torréfacteur, cacao en finition

65 MAD

Les Trois Profiteroles

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten, Fruits à coque)

Choux maison craquants garnis de glace à la vanille, au chocolat et à la pistache. Généreuse sauce chocolat chaud versée devant vous, amandes toastées

70 MAD

La Jouhara des Halles

(Contient: Lait, Oeufs, Gluten, Fruits à coque)

Gavottes croustillantes, crème pâtissière froide et légère à l'eau de fleur d'oranger, et amandes effilées

65 MAD

La Pavlova aux Fruits

(Contient: Lait, Oeufs)

Meringue française croquante, chantilly peu sucrée, fruits rouges ou fruits exotiques frais selon saison

75 MAD

Laissez-vous également séduire par nos créations pâtissières en choisissant directement votre dessert dans notre vitrine



leshalles.ma
0707688294
0522940698

LA CARTE DES BOISSONS

Au cœur de l'effervescence des Halles, notre sélection célèbre l'excellence du geste et la pureté du produit. Du réveil des grains à l'alchimie des plantes, de la fraîcheur du verger aux rituels gourmands de notre comptoir, chaque création est une escale artisanale conçue pour sublimer votre instant.

Les Halles

Around the World





Le Torréfacteur des Halles

Nos grains voyagent avant d'arriver à votre tasse

LES CLASSIQUES DU COMPTOIR

Le cœur de notre torréfaction. Grain sélectionné, extraction millimétrée

Espresso
28 MAD

Espresso 100 % Arabica
35 MAD
Single Origin:
Colombie, Honduras, Éthiopie

Ristretto
28 MAD

Double espresso
35 MAD

Capsule Nespresso
30 MAD

La gamme crémée - mousse satinée, lait texturé, cacao pour les gourmands

Cappuccino
40 MAD

Latté Macchiato
40 MAD

Mocha
50 MAD

La trilogie du café allongé - du plus concentré au plus lisse

Americano
30 MAD

Cortado
40 MAD

Flat White
45 MAD

CRÉATIONS SIGNATURES

V60

(Single origin 100 % Arabica: Colombie, Honduras, Éthiopie)

Trois origines de grains de café lentement filtrés au V60

50 MAD

Le V60 Café Beldi

Café marocain beldi extrait lentement au filtre V60. Doux, peu acide, notes de badiane, cannelle, et cardamome. L'unique café aux saveurs marocaines de la carte

50 MAD

Le Cappuccino Marrakech

Mousse satinée, cœur coulant de caramel beurre salé, voile de cannelle. Une belle rencontre en une tasse

50 MAD

Le Latté Fleur d'Oranger

Latté espresso, lait chaud texturé, eau de fleur d'oranger de notre terroir

50 MAD

CAFÉS GLACÉS

Les incontournables du café glacé. Base espresso fraîche

Ice Americano

45 MAD

Ice Latté

50 MAD

Le V60 Glacé

50 MAD

Ice Mocha

50 MAD

Frappé Caramel & Espresso

55 MAD

L'Ice Latté des Halles — Fleur d'Oranger & Citron

Double ristretto, lait froid, sirop maison de fleur d'oranger et zeste de citron

50 MAD

Frappé Mocha

55 MAD

LES AFFOGATOS - Quand le café rencontre la glace

L'Affogato Classique

Glace vanille maison noyée dans un double espresso versé à table

60 MAD

L'Affogato Pistache

Glace pistache maison, coulée de sauce pistache, double espresso versé à table

70 MAD



Le Comptoir des douceurs

Quand le chocolat rencontre les épices du monde et le lait texturé

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat à l'Ancienne

Notre chocolat signature, accompagné d'une crème fouettée maison, légère et délicatement vanillée

55 MAD

Chocolat Orange & Cannelle

Chocolat noir émulsionné, zestes d'orange et bâton de cannelle

55 MAD

Lait au chocolat

Un lait chocolaté tout en douceur, servi chaud ou tiède

30 MAD

LES LATTÉS DU COMPTOIR

Matcha Latté

Poudre de Matcha cérémonie, lait vapeur finement texturé

60 MAD

Iced Matcha (fraise ou mangue)

Poudre de Matcha, lait froid texturé, fruit frais au choix — fraise ou mangue. La finesse herbacée rencontre la douceur du fruit

70 MAD

Chai Latté Artisanal

Lait de curcuma, poivre noir, miel de l'Atlas, cannelle. La boisson du bien-être

55 MAD



L’Herboriste des Halles

Les secrets des marchés des herbes et des plantes

THÉS CHAUDS OU GLACÉS

Le Thé à la Menthe
Thé vert gunpowder, menthe fraîche
30 MAD

Thé Earl Grey
Thé noir délicatement parfumé à la bergamote
45 MAD

Thé Noir Darjeeling
Premier flush de Darjeeling floral, léger, musqué
45 MAD

Thé Vert au Jasmin
Thé vert délicatement parfumé aux fleurs de Jasmin
45 MAD

Rooibos Vanille ou Caramel
Infusion sans théine aux notes douces de vanille ou de caramel
45 MAD

Thé Vert Cerise Japonaise
Thé vert délicat aux notes florales et fruitées de la cerise japonaise
45 MAD

INFUSIONS: BIEN-ÊTRE ET VOYAGE

Sélection d'infusions à découvrir auprès de votre serveur
Une fine sélection d'herbes et de plantes, des mélanges qui transportent vers de lointaines contrées
45 MAD

Infusions: verveine ou camomille
Une parenthèse de sérénité absolue
30 MAD





Le Pressoir du Primeur

Fruits frais de notre primeur, pressés à froid pour un maximum de bienfaits

COLD PRESS

Boost: Carotte, Orange, Curcuma, Citron

Une journée qui démarre avec un plein de vitamine C, bêta-carotène et agents anti-inflammatoires

45 MAD

Rojo: Pomme, Betterave, Carotte, Gingembre, Orange

Goût vitaminé et naturellement sucré

50 MAD

Verde: Concombre, Pomme, Citron, Gingembre

La détox légère et acidulée

50 MAD

Yellow Shot : Citron, Curcuma, Gingembre

60 ml de concentration pure. À boire d'un trait, ou à diluer

35 MAD

Jus d'orange pressé

35 MAD

Jus de carottes et orange

35 MAD

Jus de citron pressé

40 MAD

Jus de citron au gingembre

45 MAD

Jus d'ananas

55 MAD

Jus de mangue

55 MAD

Jus Multifruits
(selon arrivage des fruits de saison)

50 MAD

DETOX MAISON

Delight Detox: Mangue, Pomme Verte, Basilic, Citron
La détox la plus douce

60 MAD

Red Detox: Betterave, Concombre, Citron, Gingembre, Basilic
La détox intense

60 MAD

LES LASSIS

Lassi Mangue & Cardamome

Yaourt battu, purée de mangue, cardamome verte et touche de miel de l'Atlas

60 MAD

Lassi Coco & Passion

Yaourt, lait de coco, fruits de la passion, citron. Le plus tropical des Lassis

60 MAD

Lassi Framboise, Litchi & Rose

Yaourt, framboise, litchi, eau de rose. Floral et élégant

60 MAD



Le Bar à Cocktails des Halles

Nos mixologistes sans alcool réinterprètent les grands classiques des comptoirs du monde

LE VOYAGE EN VERRE

La Sangria des Halles

Mélange de fruits frais découpés dans un mélange spécial de jus de fruits et d'eau pétillante, un vrai goût de vacances

60 MAD

Le Marrakech Sunset

Oranges fraîches pressées, eau de fleur d'oranger, menthe fraîche, miel de l'Atlas. La définition sensorielle du Maroc dans un verre

65 MAD

Hibiscus Fizz

Infusion d'hibiscus, framboise, citron pressé, eau pétillante. Rose carmin, bulles vives

60 MAD

Tropical Spice

Ananas frais, gingembre, citron vert, piment doux, eau pétillante.

65 MAD

Green Garden

Concombre frais, citron vert, basilic, eau pétillante. Végétal, épuré, sans sucre

60 MAD

CLASSIQUES REVISITÉS

Les classiques des tables en terrasse, ou leurs versions revisitées pour plus de fruits et de soleil

Virgin Mojito

50 MAD

Fraise et Basilic Mojito

65 MAD

Virgin Piña Colada

60 MAD

Avocado Piña Colada

70 MAD



LE COMPTOIR DES SODAS

30 MAD

Coca-cola **Coca-cola zero** **Fanta orange** **Hawaï** **Pom's**

Schweppes **Sprite**

LE COMPTOIR DES SOURCES

Sidi Ali 50 cl	**Sidi Ali 75 cl**	**Aqua Panna 50 cl**	**Aqua Panna 75 cl**
25 MAD	40 MAD	45 MAD	65 MAD
Oulmès 50 cl	**Oulmès 75 cl**	**San Pellegrino 33 cl**	**San Pellegrino 75 cl**
30 MAD	45 MAD	35 MAD	55 MAD


Les Halles
Around the World
leshalles.ma
0707688294
0522940698