

BIENVENUE À L'HIPPOCAMPE OÙ VOUS ÊTES COMME CHEZ VOUS.

FONDÉ À L'ORIGINE EN 1939 AU BORD DE LA LAGUNE D'OUALIDIA POUR ÊTRE UNE SCIERIE DESTINÉE À FABRIQUER DES BARQUES DE PÊCHE. IL FUT TRANSFORMÉ APRÈS LA DEUXIÈME GUERRE MONDIALE EN AUBERGE SOUS LA DÉNOMINATION L'HIPPOCAMPE AVEC EN PLUS QUELQUES BUNGALOWS EN BOIS. APRÈS UNE LONGUE FERMETURE, IL SERA ACQUIS ET RÉNOVÉ PAR M.ILLANE EN 1986, IL EST ACTUELLEMENT GÉRÉ PAR LA FAMILLE ILLANE QUI EST FIÈRE AUJOURD'HUI DE VOUS ACCUEILLIR DANS CE CADRE ENCHANTEUR ET VOUS INVITE À DÉGUSTER SA CUISINE BASÉE ESSENTIELLEMENT SUR LES POISSONS DE PREMIÈRE FRAÎCHEUR AINSI QUE SES CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER OU À DÉGUSTER UNE DÉLICIEUSE SALADE AINSI QUE SES TAPAS ET SES ENTRÉES.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS POSER DES QUESTIONS SUR NOTRE MENU OU À NOUS SIGNALER TOUT BESOIN DIÉTÉTIQUE PARTICULIER. BON SÉJOUR ET BON APPÉTIT!

WELCOME BIENVENUE добро пожаловать

WILLKOMMEN POWITANIE

καλωσόρισμα BIENVENIDA

ALOHA 歡迎

BEM-VINDO WELKOM

欢迎 مرحبا بكم

BENVENUTO VÄLKOMME

HOTEL - RESTAURANT



HIPPOCAMPE
OUALIDIA - MOROCCO

WELCOME TO THE HIPPOCAMPE – YOUR HOME AWAY FROM HOME.

LOCATED IN THE LAGOON OF OUALIDIA IT WAS ORIGINALLY FOUNDED IN 1939 AS A SAWMILL TO MANUFACTURE FISHING BOATS. AFTER WORLD WAR II IT WAS TRANSFORMED INTO A HOSTEL NAMED THE HIPPOCAMPE, FEATURING SEVERAL WOODEN BUNGALOWS. AFTER A LONG CLOSURE, IT WAS ACQUIRED AND RENOVATED BY MR. ILLANE IN 1986 AND CONTINUES TO BE MANAGED BY THE ILLANE FAMILY TILL TODAY. WE INVITE YOU TO ENJOY THIS ENCHANTING SETTING AND TO TRY OUR FRESHLY-PREPARED, HIGH QUALITY SEAFOOD AND SHELLFISH, ENJOY A DELICIOUS SALAD OR TASTE OUR TAPAS AND STARTERS. FEEL FREE TO ASK OUR STAFF ANY QUESTIONS YOU MAY HAVE REGARDING OUR MENU OR TO POINT OUT ANY SPECIAL DIETARY NEEDS. ENJOY YOUR STAY!

NOS COQUILLAGES OUT OF THE SHELL

❖ HUITRES DE OUALIDA N°2 <i>OYSTERS OF OUALIDIAN°2</i>	1/2 DZ	95DHS
❖ HUITRES DE OUALIDA N°2 <i>OYSTERS OF OUALIDIAN°2</i>	1 DZ	180DHS
❖ HUITRESGRATINÉES N°2 <i>GRATINATED OYSTERS N°2</i>	1/2 DZ	120DHS
❖ HUITRESGRATINÉES N°2 <i>GRATINATED OYSTERS N°2</i>	1 DZ	230DHS
❖ PALOURDES EN SAUCE À LA CRÈME <i>CLAMS IN CREAM SAUCE</i>		80DHS
❖ PALOURDES À LA PROVENÇAL <i>CLAMS A LA PROVENÇAL</i>		80DHS
❖ MOULES MARINIÈRES <i>MUSSELS IN TOMATO GARLIC SAUCE</i>		45DHS
❖ MOULES FARCIE <i>MUSSELS FILLED WITH BUTTER GARLIC SAUCE</i>		60DHS
❖ OURSINS <i>SEA URCHIN</i>	1/2 DZ	35DHS
❖ OURSINS <i>SEA URCHIN</i>	1 DZ	70DHS
❖ COUTEAUX <i>RAZOR CLAMS</i>	1 DZ	65DHS
❖ PLATEAU DE FRUITS DE MER (POUR 2 PER) (HUITRES, OURSINS, ARAIGNÉES DE MER, COUTEAUX, CREVETTES) <i>SEAFOOD PLATTER (FOR 2 PER)</i> (<i>OYSTERS, SEA URCHINS, FRESH CRAB, RAZOR CLAMS, SHRIMPS</i>)		400DHS
❖ PLATEAU ROYALE DE FRUITS DE MER (POUR 2 PER) (HUITRES, OURSINS, ARAIGNÉES DE MER, COUTEAUX, CREVETTES, LANGOUSTES) <i>ROYAL SEAFOOD PLATTER (FOR 2 PER)</i> (<i>OYSTERS, SEA URCHINS, FRESH CRAB, RAZOR CLAMS, SHRIMPS, LANGOUSTES</i>)		550DHS

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED

LES ENTRÉES FROID & SALADES OUR COLD STARTERS&SALADS

❖ SALADE NIÇOISE <i>MIXED SALADE</i>	50DHS
❖ SALADE DU PÊCHEUR <i>FISHERMAN'S SALAD</i>	70DHS
❖ SALADE TOMATES MOZZARELLA <i>TOMATO AND MOZZARELLA SALAD</i>	70DHS
❖ SALADE MAROCAINE <i>MOROCCAN SALAD</i>	40DHS
❖ SALADE VERTE AVEC VINAIGRETTE MAISON <i>GREEN SALAD WITH HOUSE DRESSING</i>	35DHS
❖ SALADE CÉSAR AVEC POULET <i>CESAR'S SALAD WITH CHICKEN</i>	85DHS
❖ SALADE DE POULPE <i>OCTOPUS SALAD</i>	65DHS
❖ SALADE D'ARAIGNÉE DE MER <i>CRAB MEAT SALAD</i>	130DHS
❖ DUO D'HOUMOUS ET MOUSSE À L'AUBERGINE <i>DUO OF HUMMUS AND EGGPLANT MOUSSE</i>	45DHS
❖ COCKTAIL DE CREVETTES <i>SHRIMPS COCKTAIL</i>	75DHS
❖ SARDINES MARINÉES <i>MARINATED SARDINES</i>	50DHS
❖ PLATEAU D'ARAIGNÉES DE MER <i>FRESH CRAB PLATE</i>	120DHS

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED

LES ENTRÉES CHAUDE & SOUPES OUR HOT STARTERS & SOUPS

- ❖ SOUPE DU PÊCHEUR 70DHS
AVEC SA ROUILLE ET SES CROÛTONS
FISHERMAN'S SOUP WITH RED AIOLI AND CROUTONS
- ❖ CRÈME DE LÉGUMES 40DHS
VEGETABLE CREAM SOUP
- ❖ GRATIN D'ARAIGNÉES 145DHS
CRAB MEAT AU GRATIN
- ❖ GRATIN AU FRUITS DE MER 155DHS
SEAFOOD AU GRATIN
- ❖ CREVETTES PIL-PIL 85DHS
SHRIMPS PIL-PIL

LES SANDWICHS & PLATS AUX ŒUFS OUR SANDWICHES & EGG DISHES

- ❖ ŒUF À LA COQUE (2PC) 15DHS
SOFT BOILED EGG (2PC)
- ❖ ŒUF AU PLAT (2PC) 30DHS
SUNNYSIDE UP EGGS (2PC)
- ❖ OMELETTE NATURE AVEC FRITES OU SALADE À VERTE 40DHS
PLAIN OMELETTE WITH FRIES OR GREEN SALAD
- ❖ OMELETTE SPÉCIALE AVEC FRITES OU SALADE VERTE 45DHS
(AUX FINES HERBES, CHAMPIGNONS OU FROMAGE)
*HOUSE OMELETTE WITH FRIES OR GREEN SALAD
(WITH FRESH HERBS, MUSHROOMS OR CHEESE)*
- ❖ SANDWICH AU FROMAGE AVEC FRITES 55DHS
CHEESE SANDWICH WITH FRIES
- ❖ SANDWICH AU POULET AVEC FRITES 55DHS
CHICKEN SANDWICH WITH FRIES
- ❖ SANDWICH AU THON AVEC FRITES 55DHS
TUNA SANDWICH WITH FRIES

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED

LES PLATS PRINCIPAUX OUR MAIN DISHES FROM THE OCEAN

❖ CREVETTES À LA PROVENÇALE <i>SHRIMPS À LA PROVENÇAL</i>	95DHS
❖ CREVETTES À LA PLANCHA (GRILLÉES) <i>SHRIMPS À LA PLANCHA (GRILLED)</i>	90DHS
❖ FRITURE VARIÉES <i>MIXED FRIED FISH PLATTER</i>	115DHS
❖ FRITURE DE CALAMARS <i>FRIED CALAMARES</i>	95DHS
❖ SOLE GRILLÉE <i>GRILLED SOLE</i>	160DHS
❖ SOLE MEUNIÈRE <i>PANFRIED SOLE</i>	180DHS
❖ FILET DE SAINT-PIERRE À LA CRÈME <i>FILET OF JOHN DORY IN CREAM SAUCE</i>	150DHS
❖ BROCHETTES DE POISSONS MIXTE <i>MIXED FISH BROCHETTES</i>	110DHS
❖ SAR GRILLÉ <i>GRILLED BREEM</i>	90DHS
❖ PAELLA (CHAQUE SAMEDI ET DIMANCHE) <i>PAELLA (AVAILABLE ON SATURDAY AND SUNDAY)</i>	120DHS

LES HOMARDS & LANGOUSTES OUR LOBSTERS & SHELLFISH

❖ HOMARD GRILLÉ (PAR 100 GR) <i>GRILLED LOBSTER (PER 100 GR)</i>	65DHS
❖ HOMARD POCHÉ (PAR 100 GR) <i>POACHED LOBSTER (PER 100 GR)</i>	65DHS
❖ LANGOUSTES GRILLÉES (PAR 100 GR) <i>GRILLED LANGOUSTE (PER 100 GR)</i>	65DHS
❖ LANGOUSTES POCHÉES (PAR 100 GR) <i>POACHED LANGOUSTE (PER 100 GR)</i>	65DHS
❖ LANGOUSTINES GRILLÉES (RATION 330-370GR) <i>GRILLED OCEAN CRAWFISH (SERVING OF 330-370 GR)</i>	250DHS

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED

PRISE DU JOUR CATCH OF THE DAY

- ❖ TURBOT GRILLÉ SUR CHARBON DE BOIS (PAR 100 GR) 70DHS
TURBOT GRILLED ON WOOD CHARCOAL (PER 100 GR)
- ❖ RAIE AUX CÂPRES SAUCE CITRON 145DHS
STING RAY ON CAPERS AND LEMON SAUCE
- ❖ BROCHETTES DE LOTTE 160DHS
MONKFISH BROCHETTES
- ❖ PAVÉ DE LOTTE À LA CRÈME 175DHS
MONKFISH STEAK WITH CREAM SAUCE
- ❖ DARNE DE THON GRILLÉE SUR CHARBON DE BOIS 140DHS
SEARED TUNA STEAK
- ❖ DARNE D'ESPADON GRILLÉE SUR CHARBON DE BOIS 140DHS
SEARED SWORDFISH STEAK
- ❖ SARDINES GRILLÉES SUR CHARBON DE BOIS 70DHS
SARDINES GRILLED ON WOOD CHARCOAL
- ❖ LOUP DE MER GRILLÉ (PAR 100 GR) 55DHS
GRILLED SEA BASS (PER 100 GR)
- ❖ DORADE GRILLÉ (PAR 100 GR) 50DHS
GRILLED SEA BREAM (PER 100 GR)
- ❖ LOUP OU DORADE AU GROS SEL (PAR 100 GR) 60DHS
SEA BASS OR SEA BREAM IN ROCK SALT (PER 100 GR)
- ❖ PAGEOT GRILLÉ SUR CHARBON DE BOIS (PAR 100 GR) 55DHS
PANDORA GRILLED ON WOOD CHARCOAL (PER 100 GR)

PRIÈRE DE DEMANDER À VOTRE SERVEUR POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES DISPONIBILITÉS

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR MORE INFORMATION ON AVAILABILITY.

LA CUISINE MAROCAINE OUR MOROCCAN DISHES

- ❖ COUSCOUS TRADITIONNEL OU VÉGÉTARIEN (VENDREDI) 120DHS
COUSCOUS TRADITIONAL OR VEGETARIAN (FRIDAYS)
- ❖ TAGINE MAROCAIN (SUR COMMANDE 1/2 JOURNÉE AVANT) 120DHS-150DHS
MOROCCAN TAGINE (PREORDER 1/2 DAY IN ADVANCE)

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED

LES VIANDES & VOLAILLES OUR MEAT & POULTRY DISHES

- ❖ ENTRECÔTE GRILLÉE SUR CHARBON DE BOIS 125DHS
STEAK GRILLED ON WOOD CHARCOAL
- ❖ ENTRECÔTE GRILLÉ 145DHS
AVEC SAUCE AU POIVRE VERT OU CHAMPIGNONS
GRILLED STEAK WITH GREEN PEPPER OR MUSHROOM SAUCE
- ❖ BROCHETTES DE DINDE OU VIANDE 105DHS / 135DHS
GRILLÉES SUR CHARBON DE BOIS
TURKEY OR BEEF BROCHETTES GRILLED ON WOOD CHARCOAL
- ❖ STEAK DE DINDE GRILLÉ SUR CHARBON DE BOIS 75DHS
TURKEY STEAK GRILLED ON WOOD CHARCOAL
- ❖ STEAK DE DINDE PANÉ 80DHS
FRIED TURKEY SCHNITZEL
- ❖ ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME AUX CHAMPIGNONS 95DHS
TURKEY STRIPS IN MUSHROOM CREAM SAUCE
- ❖ POULET RÔTI 85DHS
ROASTED CHICKEN
- ❖ POULET GRILLÉ SUR CHARBON DE BOIS 80DHS
CHICKEN GRILLED ON WOOD CHARCOAL

LES PÂTES & PIZZAS OUR PASTA & PIZZA DISHES

- ❖ SPAGHETTI NAPOLITAIN 85DHS
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE
- ❖ SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 120DHS
SEAFOOD SPAGHETTI
- ❖ SPAGHETTI AU HOMARD 190DHS
SPAGHETTI WITH LOBSTER SAUCE
- ❖ PIZZA MARGHERITA 80DHS
- ❖ PIZZA SICILIENS (OLIVE NOIR ET ANCHOIS) 90DHS
PIZZA SICILY (BLACK OLIVES AND ANCHOVY)
- ❖ PIZZA FRUITS DE MER 95DHS
PIZZA WITH SEAFOOD
- ❖ PIZZA POULET 95DHS
PIZZA WITH CHICKEN
- ❖ PIZZA VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN 90DHS

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED

NOS DESSERTS OUR DESSERTS

- ❖ CRÈME CARAMEL 35DHS
- ❖ MOUSSE AU CHOCOLAT 45DHS
- ❖ TARTE MAISON (AU CITRON, À L'ORANGE, À LA POMME)
HOMEMADE PIE (LEMON, ORANGE, APPLE) 45DHS
- ❖ TARTE SAISON 40DHS
SEASONAL PIE
- ❖ GÂTEAU MAISON AU CHOCOLAT 45DHS
HOME MADE CHOCOLATE CAKE
- ❖ TIRAMISU À L'HIPPOCAMPE 55DHS
- ❖ ORANGE À LA CANNELLE 35DHS
ORANGES WITH CINNAMON DUST
- ❖ ASSIETTE DE FRUITS 35DHS
SEASONAL FRUIT PLATE
- ❖ CRÊPE AU NUTELLA 45DHS
FRENCH CRÊPE WITH NUTELLA
- ❖ GLACE / ICECREAM 40DHS
(MAGNUM, TITAN, SOLERO, CORNETTO)

NOS TAPAS OUR TAPAS

- ❖ DUO D'HOUMOUS ET MOUSSE À L'AUBERGINE 45DHS
DUO OF HUMMUS AND EGGPLANT MOUSSE
- ❖ CREVETTES À L'AIL ET AU BEURRE 55DHS
BUTTER GARLIC SHRIMPS
- ❖ POULET THAÏ 45DHS
THAÏ CHICKEN
- ❖ BÂTONNETS DE FROMAGE 45DHS
FRIED CHEESE STICKS
- ❖ CREVETTES PANÉ 65DHS
FRIED SHRIMPS
- ❖ SEICHE À L'AIL OU À L'ARMORICAINE 60DHS
SQUID IN GARLIC OR TOMATO SAUCE
- ❖ TAPAS ROYALE HIPPOCAMPE (VARIÉTÉ DE TAPAS) 180DHS
ROYAL HIPPOCAMPE TAPAS (VARIETY OF TAPAS)

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED

LES BOISSONS OUR BEVERAGES

LES BOISSONS CHAUDES/OUR HOT DRINKS

❖ THE À LA MENTHE / MOROCCAN MINT TEA	30DHS
❖ THE NOIR LIPTON / LIPTON BLACK TEA	25DHS
❖ CAFÉ NOIR / COFFEE	30DHS
❖ CAFÉ NOIR NESPRESSO / NESPRESSO COFFEE	35DHS
❖ CAFÉ AU LAIT / MILK COFFEE / CAPPUCCINO	35DHS
❖ VERVEINE / HERBAL TEA	25DHS
❖ LAIT CHAUD / HOT MILK	20DHS
❖ CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	30DHS

LIMONADES / SOFT DRINKS

BTL

❖ COCA COLA	20DHS
❖ COCA COLA ZERO	30DHS
❖ SCHWEPPES CITRON	20DHS
❖ SCHWEPPES TONIC	20DHS
❖ SPRITE	20DHS
❖ JUS D'ORANGE	25DHS
❖ JUS DE CITRON	30DHS
❖ JUS DE SAISON	40DHS

EAUX / WATER

1/2 BTL

BTL

❖ SIDI ALI	15DHS	20DHS
❖ OULMES	20DHS	25DHS

LES ALCOOLS / DRINK MENU

APÉRITIFS

VERRE / GLASS

❖ RHUM	85DHS
❖ RICARD / PASTIS	85DHS
❖ MARTINI BLANC OU / OR ROUGE	85DHS
❖ PORTO	85DHS
❖ KIR	100DHS
❖ GIN	90DHS
❖ BOMBAY GIN	120DHS
❖ VODKA YOURINKA	110DHS
❖ VODKA SMIRNOFF / ABSOLUTE	140DHS
❖ MOHITO VODKA	150DHS
❖ WHISKEY : GRANTS / LABEL 5	110DHS
❖ WHISKEY : J.W. RED / JACK DANIEL	130DHS
❖ WHISKEY : J.W. BLACK	170DHS

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED

LES BIÈRES / BEER

❖ FLAG SPÉCIALE		BTL
❖ HEINEKEN		55DHS
❖ CASABLANCA		70DHS
❖ CORONA		70DHS
		75DHS

LES VINS / WINE LIST

1/2 BTL

BTL

VINS ROUGES / RED WINE

❖ CABERNET ROUGE	140DHS	250DHS
❖ MÉDAILLON ROUGE	180DHS	350DHS
❖ VOLUBILIA ROUGE	200DHS	380DHS

VINS ROSÉS / ROSÉ WINE

❖ CABERNET ROSÉ	140DHS	250DHS
❖ MÉDAILLON ROSÉ	180DHS	350DHS
❖ VOLUBILIA ROSÉ	200DHS	380DHS

VINS BLANCS / WHITE WINE

❖ SÉMILLANT BLANC	140DHS	250DHS
❖ MÉDAILLON BLANC	180DHS	350DHS
❖ VOLUBILIA BLANC	200DHS	380DHS
❖ MOUTON CADET		600DHS

VINS GRIS / GRIS WINE

❖ GERROUANE GRIS		220DHS
❖ BOULAOUANE GRIS		250DHS
❖ VOLUBILIA GRIS	200DHS	380DHS

DIGESTIFS

VERRE/GLASS

❖ FERNETBRANCA		75DHS
❖ BRANDY NAPOLÉON		145DHS
❖ CALVADOS		140DHS
❖ COURVOISIER		160DHS
❖ ARMAGNAC		140DHS
❖ POIRE WILLIAMS		130DHS

LES CHAMPAGNES & MOUSSEUX / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

BTL

❖ MOUSSEUX PRESTIGE		400DHS
❖ DE CASTELLANE		1450DHS
❖ LAURENT PERRIER BRUT		1600DHS

TVA 10% COMPRISE — COUVERT DE 4,00DHS PAR PERSONNE EN SUS — SERVICE NON COMPRIS

TVA 10% INCLUDED — A COVER CHARGE OF 4DHS PER PERSON WILL BE APPLIED TO YOUR BILL — GRATUITY NOT INCLUDED