

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 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	100DHS
❖ HUITRES DE OUALIDA N°2 <i>OYSTERS OF OUALIDIAN°2</i>	1 DZ	195DHS
❖ HUITRESGRATINÉES N°2 <i>GRATINATED OYSTERS N°2</i>	1/2 DZ	130DHS
❖ HUITRESGRATINÉES N°2 <i>GRATINATED OYSTERS N°2</i>	1 DZ	250DHS
❖ PALOURDES EN SAUCE À LA CRÈME <i>CLAMS IN CREAM SAUCE</i>		100DHS
❖ PALOURDES À LA PROVENÇAL <i>CLAMS A LA PROVENÇAL</i>		100DHS
❖ MOULESMARINIÈRES <i>MUSSELS IN TOMATO GARLIC SAUCE</i>		60DHS
❖ MOULES FARCIE <i>MUSSELS FILLED WITH BUTTER GARLIC SAUCE</i>		75DHS
❖ OURSINS <i>SEA URCHIN</i>	1/2 DZ	50DHS
❖ OURSINS <i>SEA URCHIN</i>	1 DZ	90DHS
❖ COUTEAUX <i>RAZOR CLAMS</i>	1 DZ	75DHS
❖ 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>		450DHS
❖ 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>		600DHS

LES ENTRÉES FROID & SALADES OUR COLD STARTERS&SALADS

❖ SALADE VARIÉES <i>MIXED SALAD</i>	75DHS
❖ SALADE OCÉANE <i>SEAFOOD SALAD</i>	135DHS
❖ SALADE TOMATES MOZZARELLA <i>TOMATO AND MOZZARELLA SALAD</i>	85DHS
❖ SALADE MAROCAINE <i>MOROCCAN SALAD</i>	50DHS
❖ SALADE VERTE AVEC VINAIGRETTE MAISON <i>GREEN SALAD WITH HOUSE DRESSING</i>	40DHS
❖ SALADE CÉSAR AVEC POULET <i>CESAR'S SALAD WITH CHICKEN</i>	105DHS
❖ SALADE DE POULPE <i>OCTOPUS SALAD</i>	105DHS
❖ SALADE D'ARAIGNÉE DE MER <i>CRAB MEAT SALAD</i>	180DHS
❖ COCKTAIL DE CREVETTES <i>SHRIMPS COCKTAIL</i>	110DHS
❖ SARDINES MARINÉES <i>MARINATED SARDINES</i>	90DHS
❖ PLATEAU D'ARAIGNÉES DE MER <i>FRESH CRAB PLATE</i>	165DHS

LES ENTRÉES CHAUDE & SOUPES } OUR HOT STARTERS & SOUPS

- ❖ SOUPE DU POISSON 105DHS
AVEC SA ROUILLE ET SES CROÛTONS
FISHERMAN'S SOUP WITH RED AIOLI AND CROUTONS
- ❖ *BISQUE DE HOMARD* 100DHS
- ❖ CRÈME DE LÉGUMES 55DHS
VEGETABLE CREAM SOUP
- ❖ *GRATIN DE LOTTE* 170DHS
- ❖ GRATIN D'ARAIGNÉES 180DHS
CRAB MEAT AU GRATIN
- ❖ GRATIN AU FRUITS DE MER 195DHS
SEAFOOD AU GRATIN
- ❖ CREVETTES PIL-PIL 150DHS
SHRIMPS PIL-PIL

LES SANDWICHES & PLATS AUX ŒUFS } OUR SANDWICHES & EGG DISHES

- ❖ ŒUF À LA COQUE (1PC) 13DHS
SOFT BOILED EGG (1PC)
- ❖ ŒUF AU PLAT (2PC) 40DHS
SUNNYSIDE UP EGGS (2PC)
- ❖ OMELETTE NATURE AVEC FRITES OU SALADE À VERTE 55DHS
PLAIN OMELETTE WITH FRIES OR GREEN SALAD
- ❖ OMELETTE SPÉCIALE AVEC FRITES OU SALADE VERTE 60DHS
(AUX FINES HERBES, CHAMPIGNONS OU FROMAGE)
*HOUSE OMELETTE WITH FRIES OR GREEN SALAD
(WITH FRESH HERBS, MUSHROOMS OR CHEESE)*
- ❖ SANDWICH AU FROMAGE AVEC FRITES 60DHS
CHEESE SANDWICH WITH FRIES
- ❖ SANDWICH AU POULET AVEC FRITES 75DHS
CHICKEN SANDWICH WITH FRIES
- ❖ SANDWICH AU THON AVEC FRITES 65DHS
TUNA SANDWICH WITH FRIES

LES PLATS PRINCIPAUX DE LA MER OUR MAIN DISHES FROM THE OCEAN

- ❖ CREVETTES À LA PROVENÇALE 135DHS
SHRIMPS À LA PROVENÇAL
- ❖ CREVETTES À LA PLANCHA (GRILLÉES) 120DHS
SHRIMPS À LA PLANCHA (GRILLED)
- ❖ FRITURE VARIÉES 155DHS
MIXED FRIED FISH PLATTER
- ❖ FRITURE DE CALAMARS 145DHS
FRIED CALAMARES
- ❖ SOLE GRILLÉE 230DHS
GRILLED SOLE
- ❖ SOLE MEUNIÈRE 240DHS
PANFRIED SOLE
- ❖ SOLE ROYALE GRILLÉE 270DHS
GRILLED ROYAL SOLE
- ❖ SOLE ROYALE MEUNIÈRE 295DHS
PANFRIED ROYAL SOLE
- ❖ FILET DE SAINT-PIERRE À LA CRÈME 235DHS
FILET OF JOHN DORY IN CREAM SAUCE
- ❖ BROCHETTES DE POISSONS MIXTE 145DHS
MIXED FISH BROCHETTES
- ❖ SAR GRILLÉ 145DHS
GRILLED BREAM
- ❖ PAELLA (CHAQUE SAMEDI ET DIMANCHE) 175DHS
PAELLA (AVAILABLE ON SATURDAY AND SUNDAY)

LES HOMARDS & LANGOUSTES OUR LOBSTERS & SHELLFISH

- ❖ HOMARD GRILLÉ (PAR 100 GR) 90DHS
GRILLED LOBSTER (PER 100 GR)
- ❖ HOMARD POCHÉ (PAR 100 GR) 90DHS
POACHED LOBSTER (PER 100 GR)
- ❖ LANGOUSTES GRILLÉES (PAR 100 GR) 105DHS
GRILLED LANGOUSTE (PER 100 GR)
- ❖ LANGOUSTES POCHÉES (PAR 100 GR) 105DHS
POACHED LANGOUSTE (PER 100 GR)

- | | |
|---|--------|
| ❖ LANGOUSTINES GRILLÉES (RATION 330-370GR) | 300DHS |
| <i>GRILLED OCEAN CRAWFISH (SERVING OF 330-370 GR)</i> | |

PRISE DU JOUR CATCH OF THE DAY

- | | |
|--|--------|
| ❖ TURBOT GRILLÉ SUR CHARBON DE BOIS (PAR 100 GR) | 95DHS |
| <i>TURBOT GRILLED ON WOOD CHARCOAL</i> | |
| ❖ RAIE AUX CÂPRES SAUCE CITRON | 185DHS |
| <i>STING RAY ON CAPERS AND LEMON SAUCE</i> | |
| ❖ BROCHETTES DE LOTTE | 215DHS |
| <i>MONKFISH BROCHETTES</i> | |
| ❖ PAVÉ DE LOTTE À LA CRÈME | 230DHS |
| <i>MONKFISH STEAK WITH CREAM SAUCE</i> | |
| ❖ DARNE DE THON GRILLÉE SUR CHARBON DE BOIS | 195DHS |
| <i>SEARED TUNA STEAK</i> | |
| ❖ DARNE D'ESPADON GRILLÉE SUR CHARBON DE BOIS | 225DHS |
| <i>SEARED SWORDFISH STEAK</i> | |
| ❖ BROCHETTE D'ESPADON GRILLÉE SUR CHARBON DE BOIS | 205DHS |
| <i>GRILLED SWORDFISH SKEWER</i> | |
| ❖ SARDINES GRILLÉES SUR CHARBON DE BOIS | 95DHS |
| <i>SARDINES GRILLED ON WOOD CHARCOAL</i> | |
| ❖ LOUP DE MER GRILLÉ (PAR 100 GR) | 70DHS |
| <i>GRILLED SEA BASS (PER 100 GR)</i> | |
| ❖ DORADE GRILLÉ (PAR 100 GR) | 70DHS |
| <i>GRILLED SEA BREAM (PER 100 GR)</i> | |
| ❖ PAGEOT GRILLÉ SUR CHARBON DE BOIS (PAR 100 GR) | 70DHS |
| <i>PANDORA GRILLED ON WOOD CHARCOAL (PER 100 GR)</i> | |
| ❖ LOUP OU DORADE AU GROS SEL (PAR 100 GR) | 75DHS |
| <i>SEA BASS OR SEA BREAM IN ROCK SALT (PER 100 GR)</i> | |

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) | 125DHS |
| <i>COUSCOUS TRADITIONAL OR VEGETARIAN (FRIDAYS)</i> | |
| ❖ TAGINE MAROCAIN (SUR COMMANDE 1/2 JOURNÉE AVANT) | 120DHS-150DHS |

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 190DHS
STEAK GRILLED ON WOOD CHARCOAL
- ❖ ENTRECÔTE GRILLÉ 210DHS
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 85DHS
TURKEY STEAK GRILLED ON WOOD CHARCOAL
- ❖ STEAK DE DINDE PANÉ 90DHS
FRIED TURKEY SCHNITZEL
- ❖ ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME AUX CHAMPIGNONS 110DHS
TURKEY STRIPS IN MUSHROOM CREAM SAUCE
- ❖ POULET RÔTI 125DHS
ROASTED CHICKEN
- ❖ POULET GRILLÉ SUR CHARBON DE BOIS 120DHS
CHICKEN GRILLED ON WOOD CHARCOAL

LES PÂTES& PIZZAS OUR PASTA & PIZZA DISHES

- ❖ SPAGHETTI NAPOLITAIN 90DHS
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE
- ❖ SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 165DHS
SEAFOOD SPAGHETTI
- ❖ SPAGHETTI AU HOMARD 265DHS
SPAGHETTI WITH LOBSTER SAUCE
- ❖ PIZZA MARGHERITA 95DHS
- ❖ PIZZA SICILIENS (OLIVE NOIR ET ANCHOIS) 100DHS
PIZZA SICILY (BLACK OLIVES AND ANCHOVY)
- ❖ PIZZA FRUITS DE MER 135DHS
PIZZA WITH SEAFOOD
- ❖ PIZZA POULET 100DHS
PIZZA WITH CHICKEN

❖ PIZZA VÉGÉTARIEN / <i>VEGETARIAN</i>	95DHS
❖ PIZZA DINDE FUMER	120DHS

NOS DESSERTS OUR DESSERTS

❖ CRÈME CARAMEL	35DHS
❖ MOUSSE AU CHOCOLAT	55DHS
❖ TARTE MAISON (AU CITRON, À L'ORANGE, À LA POMME) <i>HOMEMADE PIE (LEMON, ORANGE, APPLE)</i>	50DHS
❖ TARTE SAISON <i>SEASONAL PIE</i>	50DHS
❖ GÂTEAU MAISON AU CHOCOLAT <i>HOME MADE CHOCOLATE CAKE</i>	50DHS
❖ TIRAMISU À L'HIPPOCAMPE	60DHS
❖ ORANGE À LA CANNELLE <i>ORANGES WITH CINNAMON DUST</i>	35DHS
❖ ASSIETTE DE FRUITS <i>SEASONAL FRUIT PLATE</i>	40DHS
❖ CRÊPE AU NUTELLA <i>FRENCH CRÊPE WITH NUTELLA</i>	45DHS
❖ GLACE / <i>ICECREAM</i> (MAGNUM, TITAN, SOLERO, CORNETTO)	45DHS

NOS TAPAS OUR TAPAS

❖ CREVETTES À L'AIL ET AU BEURRE <i>BUTTER GARLIC SHRIMPS</i>	75DHS
❖ POULET THAÏ <i>THAÏ CHICKEN</i>	50DHS
❖ BÂTONNETS DE FROMAGE <i>FRIED CHEESE STICKS</i>	45DHS
❖ CREVETTES PANÉ <i>FRIED SHRIMPS</i>	80DHS
❖ SEICHE À L'AIL OU À L'ARMORICAINE <i>SQUID IN GARLIC OR TOMATO SAUCE</i>	80DHS
❖ TAPAS ROYALE HIPPOCAMPE (VARIÉTÉ DE TAPAS)	180DHS

ROYAL HIPPOCAMPE TAPAS (VARIETY OF TAPAS)

LES BOISSONS OUR BEVERAGES

LES BOISSONS CHAUDES/OUR HOT DRINKS

❖ THE À LA MENTHE / MOROCCAN MINT TEA	35DHS
❖ THE NOIR LIPTON / LIPTON BLACK TEA	30DHS
❖ CAFÉ NOIR / COFFEE	35DHS
❖ CAFÉ NOIR NESPRESSO / NESPRESSO COFFEE	40DHS
❖ CAFÉ AU LAIT/MILK COFFEE/CAPPUCCINO	40DHS
❖ VERVEINE / HERBAL TEA	30DHS
❖ LAIT CHAUD / HOT MILK	20DHS
❖ CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	35DHS

LIMONADES / SOFT DRINKS

BTL

❖ COCA COLA	25DHS
❖ COCA COLA ZERO	30DHS
❖ SCHWEPES CITRON	25DHS
❖ SCHWEPES TONIC	25DHS
❖ SPRITE	25DHS
❖ JUS D'ORANGE	45DHS
❖ JUS DE CITRON	50DHS

EAUX / WATER

1/2BTL

BTL

❖ SIDI ALI	15DHS	20DHS
❖ OULMES	20DHS	30DHS

LES ALCOOLS / DRINK MENU

APÉRITIFS

VERRE/GLASS

❖ RHUM	95DHS
❖ RICARD/PASTIS	95DHS
❖ MARTINI BLANC OU/OR ROUGE	95DHS
❖ PORTO	95DHS
❖ KIR	120DHS
❖ GIN	120DHS
❖ BOMBAY GIN	150DHS
❖ VODKA YOURINKA	130DHS
❖ VODKA SMIRNOFF / ABSOLUTE	170DHS
❖ MOHITO VODKA	170DHS
❖ WHISKEY : GRANTS / LABEL 5	140DHS
❖ WHISKEY : J.W. RED / JACK DANIEL	160DHS
❖ WHISKEY : J.W. BLACK	200DHS

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

	BTL
❖ FLAG SPÉCIALE	65DHS
❖ CASABLANCA	80DHS
❖ ESTRELLA GALICIA AMBRE SANS A LCOOL	75DHS
❖ ESTRELLA GALICIA SANS A LCOOL	70DHS
❖ BUDWEISER SANS ALCOOL	70DHS
❖ FLAG GOLD	80DHS
❖ CARLSBERG	90DHS

LES VINS / WINE LIST**1/2 BTL****BTL****VINS ROUGES / RED WINE**

❖ CABERNET ROUGE	170DHS	280DHS
❖ MÉDAILLON ROUGE	225DHS	400DHS
❖ VOLUBILIA ROUGE	235DHS	400DHS
❖ LE PETIT ETOILE RG ¾ SANS ALCOOL		400DHS
❖ LAVILLE PAVILLON ROUGE		400DHS

VINS ROSÉS / ROSÉ WINE

❖ CABERNET ROSÉ	170DHS	280DHS
❖ MÉDAILLON ROSÉ	225DHS	400DHS
❖ VOLUBILIA ROSÉ	235DHS	400DHS
❖ SAHARI ROSÉ		400DHS
❖ LE PETIT ETOILE RS ¾ SANS A LCOLL		400DHS

VINS BLANCS / WHITE WINE

❖ SÉMILLANT BLANC	170DHS	280DHS
❖ MÉDAILLON BLANC	225DHS	400DHS
❖ VOLUBILIA BLANC	235DHS	400DHS
❖ SAHARI BLANC		400DHS
❖ CHARDONNAY CASTEL		400DHS
❖ LE PETIT ETOILE BL ¾ SANS ALCOOL		400DHS

VINS GRIS / GRIS WINE

❖ GERROUANE GRIS		260DHS
❖ BOULAOUANE GRIS		280DHS
❖ VOLUBILIA GRIS	235DHS	400DHS

DIGESTIFS**VERRE/GLASS**

❖ FERNET BRANCA	105DHS
❖ BRANDY NAPOLÉON	170DHS
❖ CALVADOS	160DHS
❖ COURVOISIER	190DHS
❖ ARMAGNAC	175DHS
❖ POIRE WILLIAMS	160DHS

LES CHAMPAGNES & MOUSSEUX/CHAMPAGNE & SPARKLING WINE**BTL**

❖ DE CASTELLANE	1500DHS
-----------------	---------

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

