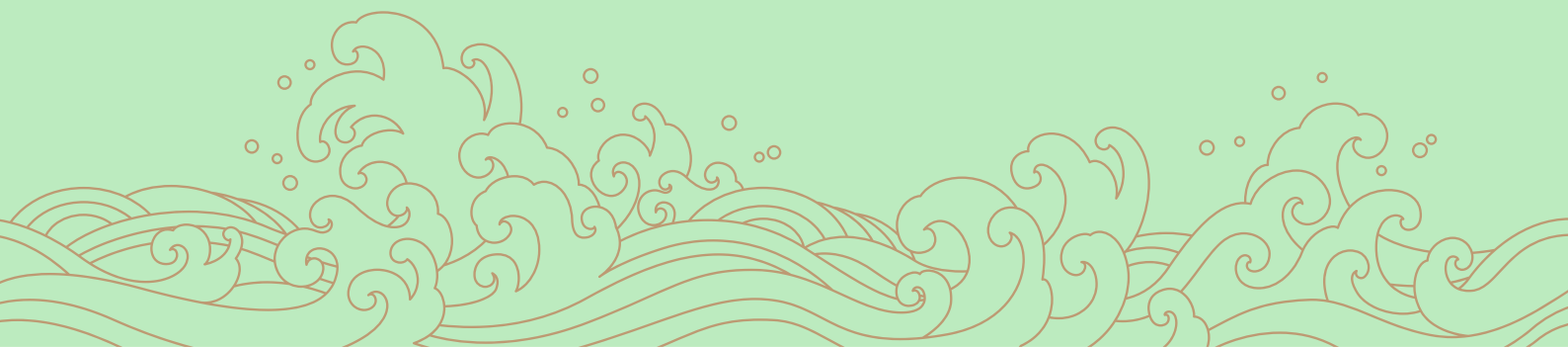


ILOLIの夏

ILOLI NO NATSU - SUMMER 2026 - L'ÉTÉ D'ILOLI



ILOLI



LA CARTE DES METS



Le temps d'un été, ILOLI explore une autre facette de la cuisine japonaise. Une carte plus légère, plus fraîche, pensée autour des plus beaux produits de saison, des cuissons robata, des préparations crues et des desserts glacés. Une invitation à voyager au Japon, sans quitter Casablanca.



N O S M E N U S D ' É T É

ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE EN 5 ÉTAPES 850

L'Accord Mixologique de Kamil + 650

Cocktail de sashimi, sauce yuzukoshō THE FIRST PEACH La douceur de la pêche blanche et les notes florales de camomille adoucissent le piquant du yuzukoshō, tandis que l'acidité du cocktail accompagne la fraîcheur du sashimi.
Assortiment de gunkan-maki ZEST IN PEACE La vivacité du yuzu et du citron vert tranche avec la richesse des gunkan-maki, tandis que la fumée du mezcal et le jalapeño prolongent l'iode et l'umami.
Papillote de Saint-Pierre, sauce crustacés MANATSU L'umami de la tomate accompagne la profondeur de la sauce aux crustacés, tandis que la framboise et le poivre de Timut apportent fraîcheur, tension et relief au Saint-Pierre.
Filet de bœuf, beurre umami et légumes d'été KARAOKE WAS A MISTAKE La profondeur des whiskies répond à la richesse du bœuf et du beurre umami, tandis que la prune apporte une dimension fruitée qui allège et prolonge l'accord.
Pavlova à l'ananas et au yuzu ATSU Le fruit de la passion et la vanille accompagnent la gourmandise de la pavlova, tandis que la verveine et l'acidité du cocktail prolongent la fraîcheur de l'ananas et du yuzu.

M E N U D U D É J E U N E R 430

Choisissez votre entrée Rouleaux de printemps en fleurs, sauce au sésame Ceviche de daurade, sauce au basilic, sanshō et poivre rouge	Choisissez votre plat Kaisen Don, bol de riz vinaigré garni de sashimi variés Ramen servi dans un bouillon froid au lait de soja	Choisissez votre final Glaces & sorbets 2 boules Thé ou café
--	---	---

O K O S A M A B E N T O 290

Inspiré de la tradition japonaise, notre menu enfant invite les plus jeunes à découvrir l'univers d'ILOLI.

À L A C A R T E

S U S H I

Le voyage commence ici...

Assortiment de sashimi · 15 pièces Selon l'arrivée du jour	340
Assortiment de nigiri · 10 pièces Selon l'arrivée du jour	380
Assortiment de rolls · 12 pièces Tempura de gambas, saumon-avocat, thon spicy	200
Assortiment de maki · 12 pièces Tartare de truite, tartare de thon, avocat-kimchi	180
Nigiri au choix · 2 pièces Aubergine marinée - Truite - Truite grillée - Thon - Bar	80
Minidon de sashimi de saumon Sauce jaune d'œuf à la truffe	180
Minidon de tataki de bœuf Sauce jaune d'œuf à la truffe	190
Kaisen Don Bol de riz vinaigré garni de poissons selon l'arrivée du jour	290

E N T R É E S

À partager ... ou pas.

Huîtres, gelée de vinaigre Tosa aux agrumes · 3 pièces	150
Carpaccio de crevettes de Madagascar, sauce yuzu et zestes de citron vert	380
Ceviche de daurade, sauce au basilic, sanshō et poivre rouge	170
Rouleaux de printemps en fleurs, crème de safran et sauce au sésame	150
Onsen tamago et sashimi de thon mariné, délicatement fumés, sauce aux anchois et à la poutargue	190
Salade de tempura de homard, mayo spicy et parmesan	390

P L A T S P R I N C I P A U X

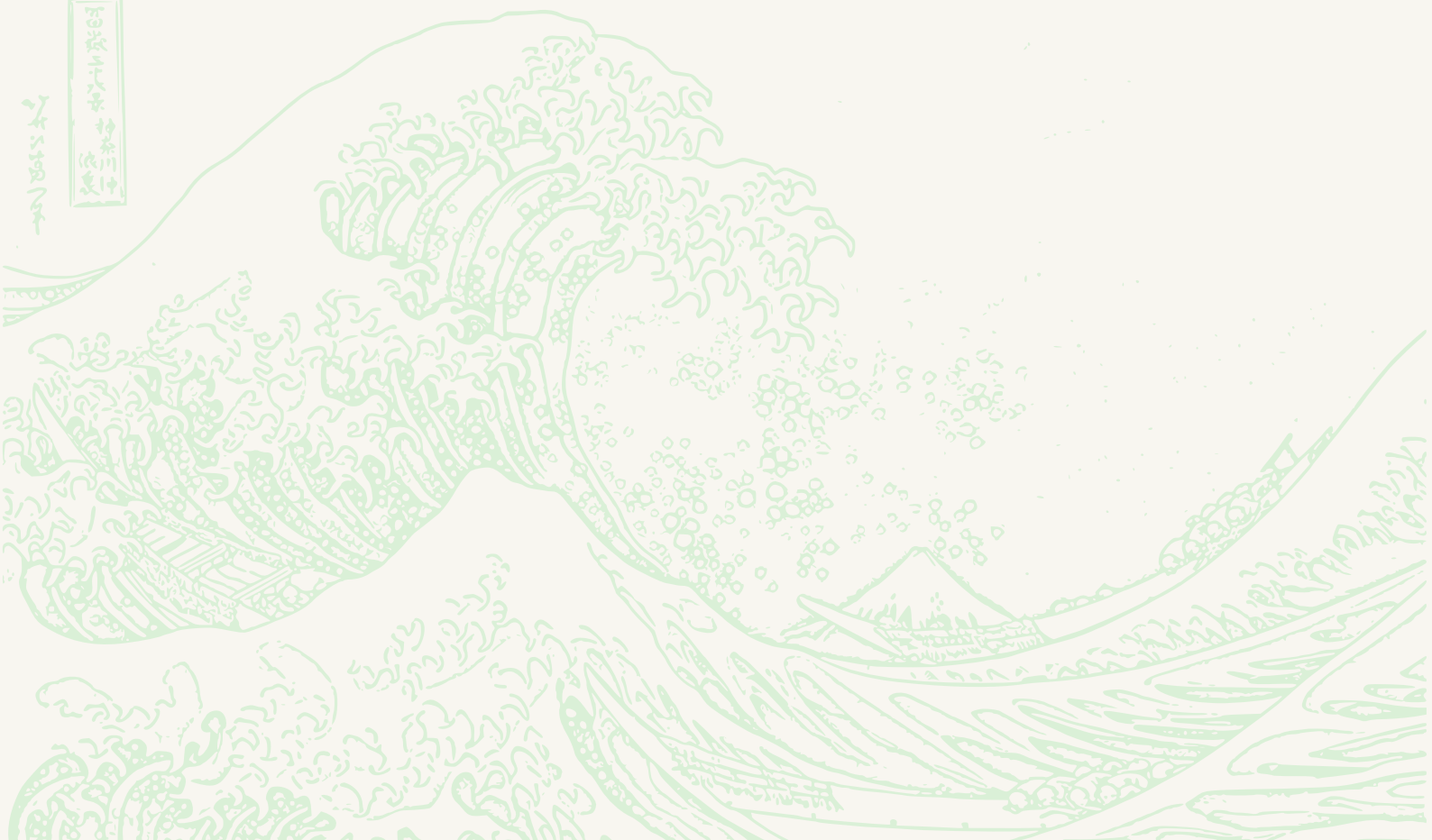
Le plus dur sera de choisir.

Homard grillé au robata, cuisson nacrée à cœur, glaçage au shōyu	130 / 100g
Rascasse en friture légère, nappée de sauce ankake aigre-douce	260
Poulpe sauté aux légumes de saison, sauce huître et herbes asiatiques	260
Ramen servi dans un bouillon froid au lait de soja et sésame	240
Volaille en fricassée, sabayon au Champagne	380
Entrecôte maturée, beurre umami et petits légumes d'été	390

D E S S E R T S

La touche finale !

CRÉATIONS PÂTISSIÈRES	
Roll cake à la mangue, coulis de fruits exotiques	130
Panna cotta au thé vert et fruits de la passion	130
Pavlova en cornet au matcha	130
Coque de chocolat, crème de noix de coco	130
Parfait japonais au maïs, popcorn caramélisé	130
DOUCEURS GLACÉES	
Mochi Ice · 2 pièces Matcha Vanille-passion	130
Glace · 1 boule Vanille Matcha Caramel au beurre salé Kinako Coffee Toffee Sweet corn	60
Sorbet · 1 boule Pêche Melon Yaourt au yuzu Fruits rouges Pamplemousse-verveine Fruits exotiques Yaourt Chocolat noir	60



LA CARTE DES BOISSONS



Le temps d'un été, ILOLI invite aussi au voyage dans le verre. Cocktails signatures, classiques intemporels et mocktails de création ont été imaginés avec la même exigence que notre cuisine. Bien plus que des boissons, chaque recette explore l'équilibre des saveurs, la précision des arômes et le plaisir d'une dégustation pensée jusque dans les moindres détails.



COCKTAILS SIGNATURES

170

“Pensées autour des six saveurs fondamentales, le sucré, l’acide, l’amer, le salé, l’umami et le piquant, nos créations composent des équilibres subtils où chaque texture, chaque contraste et chaque arôme participent à une expérience de dégustation unique.”

MANATSU

Vodka Beluga • Liqueur de Tomate • Framboise Fraîche Poivre de Timut • Rose
13,6% ABV • 14,5 cl • Umami

ZEST IN PEACE

Mezcal Tribute • Triple Sec • Yuzu Frais • Thym • Poivre de Sichuan
Jalapeño vert
14,6 % ABV • 13,5 cl • Frais & Relevé

THE FIRST PEACH

Vodka Beluga • Pêche blanche fraîche • Camomille • Miel de Romarin
10,7 % ABV • 13,5 cl • Florale

ATSU

Rhum Fiji • Liqueur de Vanille • Amaretto • Fruit de la passion Frais
Vanille Fraîche • Infusion Clarifiée de Verveine & Amande
15,3 % ABV • 15,5 cl • Aromatique

KARAOKE WAS A MISTAKE

Japanese Whisky • Bourbon • Umeshu • Infusion de Prune fraîche et Camomille
24,1 % ABV • 12,5 cl • Gourmand

ARIGATO A SAHBI

Gin japonais Etsu • Junmai Saké • Dry Martini
Infusion de Pastèque et Hibiscus
15,9 % ABV • 15 cl • Sec

MOCKTAILS SIGNATURES

160

“Élaborés sans alcool et avec un minimum de sucre, nos créations privilégient la pureté des saveurs, l’équilibre et la complexité aromatique.”

THE RED SUN ON WATER

Gin Sans Alcool N°3 • Cordial de Tomate • Framboise Fraîche • Poivre de Timut
Rose 0 % • 14,5 cl • Umami

WITHOUT CONSEQUENCES

Gin Sans Alcool N°2 • Yuzu Frais • Thym • Jalapeño vert
0 % • 13,5 cl • Frais

TOKYO, NO HANGOVER

Gin Sans Alcool N°1 • Pêche blanche fraîche • Camomille • Miel de Romarin
0 % • 13,5 cl • Floral

ATSU, BUT SOBER

Rhum sans alcool • Vanille • Amande • Aromatique • Fruit de la Passion Frais • Verveine
0 % • 15,5 cl • Aromatique

COCKTAILS CLASSIQUES

150

“Notre équipe de bar se tient à votre disposition pour réaliser les grands classiques de la mixologie, selon la disponibilité des ingrédients. Nous vous invitons à nous faire part de vos envies et à signaler toute allergie ou intolérance au moment de votre commande.”



VINS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE AU VERRE

TAITTINGER BRUT	250
TAITTINGER BRUT ROSÉ	350

VINS EFFERVESCENTS AU VERRE

PROSECCO FREIXENET BRUT	150
-------------------------	-----

CHAMPAGNES

VALLÉE DE LA MARNE

DOM PÉRIGNON, VINTAGE, BRUT	6,500
DOM PÉRIGNON, BRUT ROSÉ	6,000

BOLLINGER R.D, BRUT	4,900
---------------------	-------

MONTAGNE DE REIMS

LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE, BRUT	2,500
------------------------------------	-------

CÔTE DES BLANCS

RUINART BRUT	2,500
RUINART ROSÉ	2,900

RUINART BLANC DE BLANCS, BRUT	2,900
COMTES DE CHAMPAGNE, TAITTINGER, BLANCS DE BLANCS, BRUT	4,100
COMTES DE CHAMPAGNE, TAITTINGER, BRUT ROSÉ	5,000

VINS AU VERRE

ROUGE

MAROC : EPICURIA	140
------------------	-----

Cabernet Sauvignon

FRANCE : GRAVES, CHATEAU POUYANNE	200
-----------------------------------	-----

Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

BLANC

MAROC : EPICURIA	140
------------------	-----

Chardonnay

FRANCE : MUSCADET, FIL DE FER, DOMAINE LUNEAU-PAPIN	170
---	-----

Melon de Bourgogne

ROSÉ

MAROC : VOLUBILIA	140
-------------------	-----

Tempranillo & Syrah

FRANCE : LANGUEDOC, CÔTE DES ROSES, GÉRARD BERTRAND	160
---	-----

Grenache noire & Cinsault

VINS AU VERRE SANS ALCOOL

BLANC

LE PETIT ÉTOILÉ	130
-----------------	-----

Chardonnay

ROUGE

LE PETIT ÉTOILÉ	130
-----------------	-----

Cabernet Sauvignon

VINS BLANCS

BOURGOGNE

BOURGOGNE, MAISON PROSPER MAUFoux	790
-----------------------------------	-----

CHABLIS, ALBERT BICHOT	980
------------------------	-----

CHABLIS, SAINT MARTIN, DOMAINE LAROCHE	1,240
--	-------

CHABLIS PREMIER CRU, LES BEAUROYS, DOMAINE LAROCHE	1,990
--	-------

CHABLIS PREMIER CRU, MONT DE MILIEU, CHRISTOPHE ET FILS,	1,610
--	-------

CHABLIS PREMIER CRU, L'ESSENCE DES CLIMATS, DOMAINE LAROCHE	1,610
---	-------

MÂCON-VILLAGES, LOUIS JADOT	1,100
-----------------------------	-------

RULLY, DOMAINE DES ROIS MAGES	1,200
-------------------------------	-------

MEURSAULT, LES CLOUS, DOMAINE VINCENT GIRARDIN	2,440
--	-------

VALLÉE DE LA LOIRE

ANJOU, CHÂTEAU DE LA ROULERIE, LE P'TIT CHENIN	650
--	-----

POUILLY-FUMÉ, HENRI BOURGEOIS	1,300
-------------------------------	-------

MUSCADET, LE VERGER, DOMAINE LUNEAU-PAPIN	790
---	-----

SANCERRE, LA CÔTE DES MONTs DAMNÉS, DOMAINE HENRI BOURGEOIS	1,600
---	-------

SANCERRE, DOMAINE SAUTEREAU	1,300
-----------------------------	-------

VALLÉE DU RHÔNE

VENToux, CHÂTEAU PESQUIÉ	650
--------------------------	-----

LE PARADOU, CHATEAU PESQUIE	650
-----------------------------	-----

CÔTES-DU-RHÔNE, SAINT-ESPRIT, DELAS	650
-------------------------------------	-----

CHÂTEAU NEUF-DU-PAPE, LE MIOCÈNE DOMAINE GRAND VENEUR	1,300
---	-------

CONDRIEU, INVITARE, DOMAINE M. CHAPOUTIER,	2,300
--	-------

HERMITAGE, CHANTE-ALOUETTE, DOMAINE M. CHAPOUTIER	2,850
---	-------

ALSACE

MAISON TRIMBACH, RIESLING	800
---------------------------	-----

LANGUEDOC

GÉRARD BERTRAND, CIGALUS	1,350
--------------------------	-------

MONDE

HONGRIE : OREMUS FURMINT	900
--------------------------	-----

AUSTRALIE : SEE NO EVIL (ORGANIC)	700
-----------------------------------	-----

MAROC

EPICURIA	490
----------	-----

ODYSSEE, LA FERME ROUGE, PREMIER CRU	840
--------------------------------------	-----

VINS ROSÉS ET ORANGE

FRANCE

LANGUEDOC, ORANGE GOLD, GÉRARD BERTRAND	650
---	-----

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA BARGEMONE	800
---	-----

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA BARGEMONE	790
---	-----

IGP MÉDITERRANÉE, LA CROIX, CHÂTEAU PEYRASSOL	650
---	-----

MAROC

VOLUBILIA	650
-----------	-----



VINS ROUGES

BORDEAUX

BORDEAUX, CHÂTEAU ROLAND DE BY,	650
GRAVES, CHÂTEAU POUYANNE	650
SAINT-ÉMILION, TEMPO D’ANGÉLUS	900
SAINT-ÉMILION, NUMÉRO 3 D’ANGÉLUS	900
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU LA MARIOTTE	1,500
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU JEAN-FAURE GRAND CRU CLASSÉ	1,900
HAUT-MÉDOC, CHATEAU MALESCASSE	1,200
GRAVES, CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC GRAND CRU CLASSÉ	1,650
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU DE FIEUZAL	1,800
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU SMITH HAUT LAFFITE	3,800
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU CARBONNIEUX	1,900
SAINT JULIEN, CHATEAU TALBOT	3,600

BOURGOGNE

BOURGOGNE, MAISON ALBERT BICHOT	650
COTEAUX BOURGUIGNONS, MAISON BICHOT	650
MERCUREY, LOUIS JADOT	1,100
NUITS-SAINT-GEORGES, LOUIS JADOT	2,200

BEAUJOLAIS

BROUILLY, ROCHES ROSES	650
BROUILLY, GEORGES DU BOEUF	650

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE-RÔTIE, LES BECASSES, M. CHAPOUTIER	2,400
CROZES-HERMITAGE, DELAS LES LAUNES	800
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CLOS DE L’ORATOIRE	1,400

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY, THIERRY GERMAIN	650
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL, LA SOURCE	700
SANCERRE, DOMAINE SAUTEREAU	950

ESPAGNE

VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA	650
CIRSION, BODEGAS RODA	3,500

ITALIE

ANTINORI, GUADO AL TASSO	1,990
TOSCANA, GIUSTO DI NOTRI	1,200

MAROC

EPICURIA	650
ITHAQUE, LA FERME ROUGE, PREMIER CRU	840



SPIRITUEUX

APÉRITIFS & SAKÉ

SAKÉ NIHONSHU (20 cl)	300
MARTINI BIANCO	100
MARTINI EXTRA DRY	100
MARTINI ROSSO	100
RICARD	100
PORTO CRUZ TAWNY	100

WHISKIES

BOURBON TENNESSEE	
JACK DANIEL'S	130
BLENDED MALT	
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	200
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	800
JAMESON	120
CHIVAS 12 ANS	140
SINGLE MALT	
GLENMORANGIE 15 ANS	180
THE MACALLAN 12 ANS	250
THE MACALLAN 18 ANS	350

VODKAS

BELVEDERE	180
PURE CÎROC	160
BELUGA	150

GINS

TANQUERAY NO.TEN	160
MONKEY 47	200
CITADELLE	140

TEQUILAS

DON JULIO BLANCO	180
1800 REPOSADO	220
CASAMIGOS AÑEJO	280

RHUMS

FIDJI - ISLE OF FIJI, RHUM DES ÎLES VOLCANIQUES, PLANTATION	120
BARBADE - GRAND RÉSERVE, PLANTATION	120
CARAÏBES - 3 STARS, PLANTATION	120

COGNACS

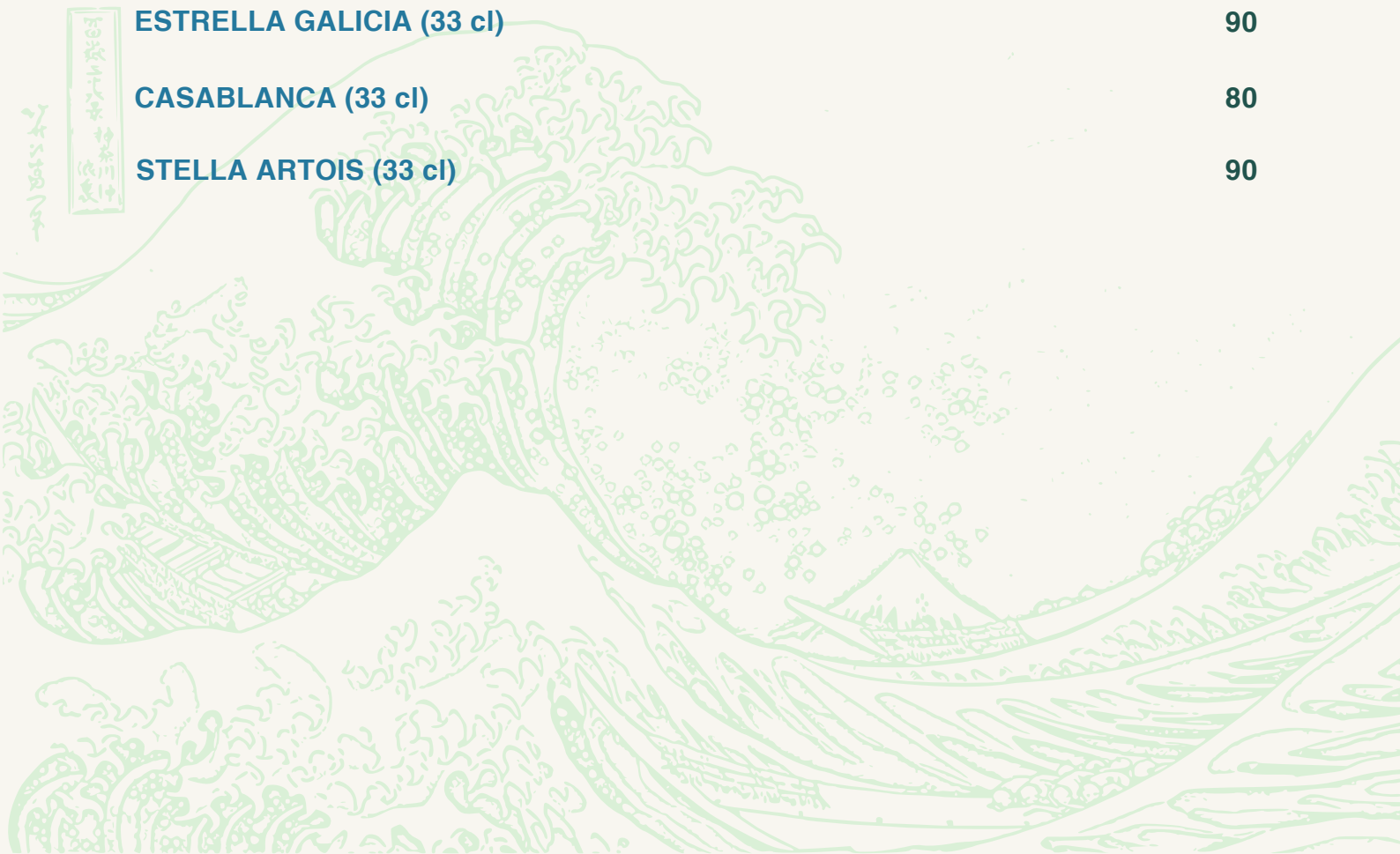
HENNESSY VS	150
HENNESSY VSOP	220
DELAMAIN PALE & DRY XO	580

DIGESTIFS

GET 27	120
LIMONCELLO	120
SAMBUCA	120
GRAPPA	120
BOTTEGA	120
JÄGERMEISTER	120
BAILEYS	120
COINTREAU	120
GRAND MARNIER	120
POIRE WILLIAMS, ARTHUR METZ	120

BIÈRES

ESTRELLA GALICIA (33 cl)	90
CASABLANCA (33 cl)	80
STELLA ARTOIS (33 cl)	90



大波瀾
大波瀾
大波瀾

S O F T S

EAUX PLATE & PÉTILLANTE

SIDI ALI	50
OULMÈS	50

SODAS

COCA-COLA	50
COCA ZÉRO	50
SCHWEPPE CITRON	50
SCHWEPPE TONIC	50
SPRITE	50

JUS DE FRUITS FRAIS

TROPICAL	100
COCKTAIL DE FRUITS DE SAISON	100
CITRON GINGEMBRE	100

LIMONADES FRAÎCHES

FRUIT DE LA PASSION	100
FRUITS ROUGES	100
YUZU	100

THÉS & CAFÉS BY NESPRESSO

RISTRETTO INTENSO	60
DÉCAFÉINÉ LUNGO	60

THÉS JAPONAIS

GENMAICHA	120
HÔJICHA	110
MATCHA	140
SENGHA	120
GYOKURO	130

