

Avant-Gout / Starters

Marocain

- Harira Fassia servie avec chebbakia, dattes et citron vert** **140 MAD**
Fez-style Harira soup, served with dates, chebakia and Lime
- Assortiment de salades Marocaines aux légumes de saison** **160 MAD**
Moroccan salad assortment with seasonal vegetables,
(Charmola carrots, zaalouk, mechouia, pumpkin marmalade, tomato, cucumber and olives)
- Briouates aux saveurs des Régions** **160 MAD**
Bœuf, gingembre, raisin; Poulet aux oignons caramélisés;
Multi Flavored Moroccan Briouates and Nems Roll
(Beef,Ginger, Dry Grapes,Chicken With Caramelized Onions)
- Pastilla Croustillante aux fruits de mer** **200 MAD**
(Calamars, crevettes, ombrine, poulpe, charmola, vermicelle, coulis de tomates)
Sea Food Pastilla,
(Squids prawns, drum fish, octopus, charmola, vermicelli, tomato coulis)

Oriental

- Mezzehs Froids** **160 MAD**
(Hoummous, taboulé, babaghanouj, labna mtawami, salade fatouch;moussakaa)
- Assorted Cold Oriental Mezzeh**
(Hummus; Tabouleh; Babaghanouj, labna with garlic; Fatouch salad; Moussakaa)
- Mezzehs Chauds** **180 MAD**
(Samboussik jebneh; kebbeh; fatayer aux épinards; falafel; batata Harra)
- Selection of hot Lebanese Mezzeh**
(Cheese Samboussek; kebbeh; Spinach Pide; falafel; chili potatoes)
- Chorbat Ads** **130 MAD**
(Lentilles corail cuites dans un bouillon de volaille parfumé au curcuma, citron frais et persil)
Lentil Soup
(Coral lentil cooked in turmeric flavored chicken broth, lemon and parsley)

Incontournables/ Main courses

Marocain

- Tagine de souris d'agneau aux fruits secs, sésame torréfié** **230 MAD**
Lamb shank tagine with dry fruit, roasted sesame
- Tagine de bœuf confit au cumin et vieux citron, façon tangia** **250 MAD**
Beef tagine, confit with cumin and aged lemon, Tangia style
- Tagine de poulet fermier au safran de Taliouine, olives Meslalla & citron beldi** **210 MAD**
Free range 1/2 chicken tagine with saffron from Taliouine, Meslalla olives and Beldi lemon
- Tagine de lapin de notre ferme aux navets Beldi et Pruneaux secs** **220 MAD**
Rabbit tagine with Beldi turnips and Dry prunes
- Tagine de pageot royal à la coriandre, Charmoula, pommes grenailles** **260 MAD**
Red sea bream tagine with coriander, Charmoula, baby potatoes
- Tagine de Lotte et crevettes roses** **280 MAD**
Lotte d'Agadir et crevettes roses, mijotés dans une sauce tomate relevée au piment Beldi, coriandre et citron frais .
Monkfish from Agadir and pink prawns in tomato sauce with Beldi pepper, cilantro and lemon

Nos Couscous

- Couscous aux légumes , Fine Tfaya et pois chiches** **160 MAD**
Couscous with tender vegetables, Tfaya and chickpeas
- Couscous Royal** **270 MAD**
Royal couscous
- Couscous aux poissons, semoule d'orge et légumes verts de saison** **250 MAD**
Couscous with fish, barley semolina and green vegetables

Oriental

- Truite des domaines Grillée au feu de bois,** **220MAD**
(Huile d'olive et herbes du potager, écrasé de pommes de terre, échalotes et citron confit)
Wood fire grilled trout from "les domaines", olive oil & garden herbs, mashed potato,
- Machaoui Mouchakkala,** **330MAD**
(viande hachée parfumée à la libanaise, chiche taouk, côtelettes d'agneau, brochettes de bœuf)
Mixed Grill meats, Lebanon -style minced meat, shish-Tawouk, lamb chops, beef skewers
- Kebab Torki,** **190 MAD**
(Brochettes de viande hachée aux épices orientales, légumes grillés, sauce Thina)
Torki kebab,
Minced meat skewers with oriental spices, grilled vegetables, Thina sauce

Douceurs - Desserts

Pastilla au Lait D'Amande Douce, Crémeux
à la fleur d'oranger **130 MAD**

Pastilla with Almond Milk, Cream with Orange Blossom, Cinnamon, Roasted Hazelnut

Salade d'orange, à la cannelle, sorbet orange
à la fleur d'oranger. **100 MAD**

Orange Salad, Cinnamon and orange Blossom, flavored Syrup, lime Sorbet

Tiramisu au café d'épices **120 MAD**

Classic Tiramisu with coffee spices, with grilled almond

Pêche rôtie au miel et romarin, granité citron verveine **120 MAD**

Honey and rosemary roasted peach, lemon verbena granite

Mehalabia aux Fruits Rouges - Pistache **100 MAD**

Red Berries -Pistachio Mehalabia

Sélection de pâtisseries marocaines **90 MAD**

Selection of Moroccan pastries

Mi- cuit praliné Amlou, crème glacée à la verveine du potager **140 MAD**

Fondant Amlou cake with verbena ice cream from our garden

Carte
L'ORIENTAL



Carte des Vins





Carte des vins

LES VINS ROUGES

Cabernet - Médaille	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	250
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	280
Terres Rouges	
La Ferme Rouge Demie	280
Médaille - Cabernet	
Domaine des Ouled Thaleb	400
Terres Rouges	
La Ferme Rouge	450
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Volubilia	
Domaine des Ouled Thaleb	550
CB Signature	
Domaine des Ouled Thaleb	700
Terres Sauvages	
La Ferme Rouge	700
CB Initiales CB Signature	
Domaine des Ouled Thaleb	850
Château Roslane Coteaux de l'Atlas	900
Tandem du Domaine Ouled Thaleb	800
LES VINS BLANCS	
Médaille - Sauvignon Blanc	
Domaine des Ouled Thaleb Demie 1/2	250
Médaille - Sauvignon Blanc	
Domaine des Ouled Thaleb	400
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	280
Terres Blanches 1/2	
La Ferme Rouge	280
Terres Blanches	
La Ferme Rouge	400
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Château Roslane Coteaux de l'Atlas	800



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES VINS GRIS

Le Gris - La Ferme Rouge Demie	250
Volubilia - Domaine de la Zouina Demie	280
Médaille - Syrah	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Le Gris - La Ferme Rouge	400
Médaille - Syrah	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Volubilia - Domaine de la Zouina	600

Sélection des vins au verre

18cl

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut Demie	650
-----------------------------------	-----

BLANCS

2015 Côtes de Gascogne	
Terres Blanches - Chiroulet - France	130
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas - Maroc	160

ROSÉS ET GRIS

Le Gris	
La Ferme Rouge - Maroc	130
Côtes de Provence	
La Vie en Rose - Roubine - France	160

ROUGES

Côtes de Gascogne Java	
Chiroulet - France	130
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas - Maroc	160



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES CHAMPAGNES BLANCS

2002 Cristal - Louis Roederer	9 000
2000 Dom Pérignon	12 000
1995 Laurent Perrier	2 900
Grand Siècle - Laurent Perrier	4 800
Laurent Perrier Demie	950
Louis Roederer	2 300
Moët & Chandon	1 900
Moët & Chandon Demie	1 100
Veuve Clicquot	2 100

LES CHAMPAGNES ROSES

2000 Dom Pérignon Rosé	12 000
Laurent Perrier Rosé	2 900
Louis Roederer Rosé	3 100
Moët & Chandon Rosé	2 600
Veuve Clicquot Rosé	2 500



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES VINS ROUGES ETRANGERS

2001 Bordeaux St-Emilion Grand Cru Château Cheval Blanc - France	16 000
2006 Bordeaux Pauillac Château Lynch Bages - France	4 500
2011 Nuits Saint Georges Domaine des Perdrix - France	2 100
Java - Domaine Chiroulet -France	600
Clos Figueras Espagne	1 900
Toscana - Tignanello - Italie	2 600
Côtes de Gascogne	600

LES VINS BLANCS ETRANGERS

2016 Pouilly Fumé - Buisson Renard	3 500
le chablis grand cru	1 100
Bolgheri - Vermentino Guado Al Tasso - Italie	950

LES VINS ROSES ETRANGERS

Côtes de Provence La vie en Rose - France	700
--	-----



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



MENU PETIT GOURMET

KID'S GOURMET MENU





ENTREES / STARTERS

Potage de légumes **120**^{dhs}
Vegetable soup



Salade tomate mozzarella **130** dhs
Tomato mozzarella salad



Assiette jambon de dinde et
ses condiments **90** dhs
Sliced turkey ham with condiments

CLUBS & CROQUES

Club sandwich au poulet, tomate,
Laitue, œuf, mayonnaise **130** dhs
Chicken club, tomato, lettuce salad, egg, mayonnaise



« Wrap » pain tortilla, avocat, **130** dhs
Tomate, blanc de poulet grillé, salade romaine,
concombre, sauce cocktail
*Tortilla bread wrap, avocado, tomato, grilled chicken
breast, romaine lettuce, cucumber, cocktail sauce*

PATES / PASTA

Spaghetti sauce tomate **120** dhs
Spaghetti with tomato sauce



Gratin de coquillettes à la crème
de fromage **130** dhs
Gratinated pasta, cream and cheese



PLATS / MAIN COURSES

Accompagnés de petits légumes, purée ou pommes
frites
*Accompanied by vegetables, mashed potatoes or French
fries*

Cheeseburger, salade, tomate, ketchup **150** dhs
Cheeseburger, salad, tomato, ketchup



Filet de bœuf grillé **170** dhs
Grilled beef fillet



Suprême de poulet pané à l'anglaise **150** dhs
Chicken nuggets



Croquettes de poisson, sauce tartare **120** dhs
Fried fish fingers with tartar sauce

DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises **80** dhs
Crepes or waffles, whipped cream, raspberries



Coupe de glaces : vanille / fraise / chocolat **120** dhs
Ice cream : vanilla / strawberry / chocolate



Assiette de fruits découpés **120** dhs
Seasonal sliced fruits

