

# IN VILLA DINING

— T H E M E N U —

## IN VILLA DINING

FROM PRIVATE GATHERINGS  
TO ROMANTIC EVENINGS,  
JUSTE NAME IT



# Edito

En feuilletant les pages de ce menu In Villa Dining se révéleront sous vos yeux les mille-et-un délices imaginés par notre équipe de Chefs de talent. Bien plus que de simples repas, l'In Villa Dining vous propose des expériences dans le confort intimiste de votre Suite ou Villa, transformée au gré de vos envies en restaurant asiatique tendance, parenthèse « beldi » purement marocaine ou barbecue convivial traditionnel. Quand impossible n'est rien, l'In Villa Dining vous offre tout. Tout ce dont vous rêvez... et même au-delà.

*As you flip through the pages of this menu In Villa Dining will reveal before your eyes the thousand and one delights imagined by our team of talented Chefs. Much more than simple meals, the In Villa Dining offers you experiences in the intimate comfort of your Suite or Villa, transformed according to your wishes into a trendy Asian restaurant, a purely Moroccan «beldi» parenthesis or a traditional friendly barbecue. When impossible is nothing, In Villa Dining offers you everything. Everything you dream of... and beyond.*



---

**IN-VILLA DINING EXPERIENCES**


---

**7**

PETIT DÉJEUNER BERBÈRE  
BERBER BREAKFAST EXPERIENCE

**8-9**

HIGH TEA  
EXPERIENCE TEA TIME

**10-11**

BARBECUE EXPÉRIENCE  
MECHOUÏ EXPÉRIENCE

**14**

PICNIC AU POTAGER

**15**

EXPÉRIENCE MARRAKECH SUR MER  
MARRAKESH ON THE SEA EXPERIENCE

**16**

EXPÉRIENCE TANGIA  
TANGIA EXPERIENCE

---

**IN-VILLA DINING SIGNATURES**


---

**17**

LES PLATS SIGNATURES «POOL GARDEN»  
SIGNATURE DISHES «POOL GARDEN»

**18**

LES PLATS SIGNATURES «LINGLING»  
SIGNATURE DISHES «LINGLING»

**19**

LES PLATS SIGNATURES «SHIRVAN»  
SIGNATURE DISHES «SHIRVAN»

---

**IN-VILLA DINING**


---

**20**

PETIT-DÉJEUNER  
BREAKFAST

**21-22**

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE  
A LA CARTE BREAKFAST

**23-24**

LA CARTE MIDI-MINUIT  
NOON TO MIDNIGHT MENU

**25**

MENU ORIENTAL ET MAROCAIN  
MOROCCAN AND ORIENTAL MENU

**26-27**

POUR LES ENFANTS  
FOR THE KIDS

**28**

MENU DE NUIT  
NIGHT'S MENU

**29**

NOS FIDÈLES COMPAGNONS  
PETS AMENITIES

**30-31**

CARTE BOISSON  
BEVERAGE MENU

**32-33**

CARTE DES VINS  
WINE MENU

**34**

LIQUEUR & DIGESTIFS  
LIQUEUR & DIGESTIFS

# « PETIT DÉJEUNER BERBÈRE »

*In-Villa Berber  
Breakfast experience*

Profitez de votre villa pour avoir un petit déjeuner  
Enjoy the privacy of your villa

## In-Villa Dining Experiences

Soupe Harira | Soupe de semoule thym et huile d'olive (V) (E)  
Harira soup | Semolina soup, thym, olive oil

Sélection d'olives marinées  
Marinated olives

Salade d'orange à la cannelle et fleur d'oranger (V) (G)   
Orange salad with cinnamon and orange blossom

Sélection de crêpes marocaines, M'semen, Baghrir, Harcha (D)  
Selection of Moroccan crepes, M'semen, Baghrir, Harcha

Miel, Amlou, huile d'argan, huile d'olive (N)  
Honey, Amlou, argan oil, olive oil

Sélection de pâtisseries marocaine (N) (E) (D)  
Selection of Moroccan pastries

Tajine d'œuf au Khlii (E) (G)  
Traditional dry beef and egg tagine

Café, Thé à la menthe, Jus de fruits de saison  
Coffee, Moroccan mint tea, seasonal fruit juices

Nos cafés et thés sont certifiés durables  
Our coffees and teas are sustainably sourced



750 MAD

(Adultes / Adults)


350 MAD

(Enfants de 5 à 12 ans /  
Kids from 5 to 12 years old)  
Minimum 2 personnes

Animation / Soliste traditionnel

Entertainment / Traditional solist  
(+500 MAD)


POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIER | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
 VEGAN | (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL

# « HIGH TEA »

## *Experience Tea time*

Marrakech à l'heure Anglaise


Dattes farcies (N) (G)   
*Stuffed Moroccan dates*

Sandwich au canard fumé de Dar Bouazza & zaalouk (E)  
*Dar Bouazza smoked duck sandwich with eggplant  
 zaalouk*

Sandwich au saumon fumé & taktouka au citron confit  
 (E) (D) marocain  
*Smoked salmon sandwich, Moroccan preserved lemon,  
 bell pepper taktouka*

Thé traditionnel à la menthe  
*Traditionnal Moroccan mint tea*

Sélection de pâtisseries marocaines (N) (E) (D)  
*Selection of Moroccan pastry*

Orange à la cannelle (V) (G)   
*Sliced orange, cinnamon*

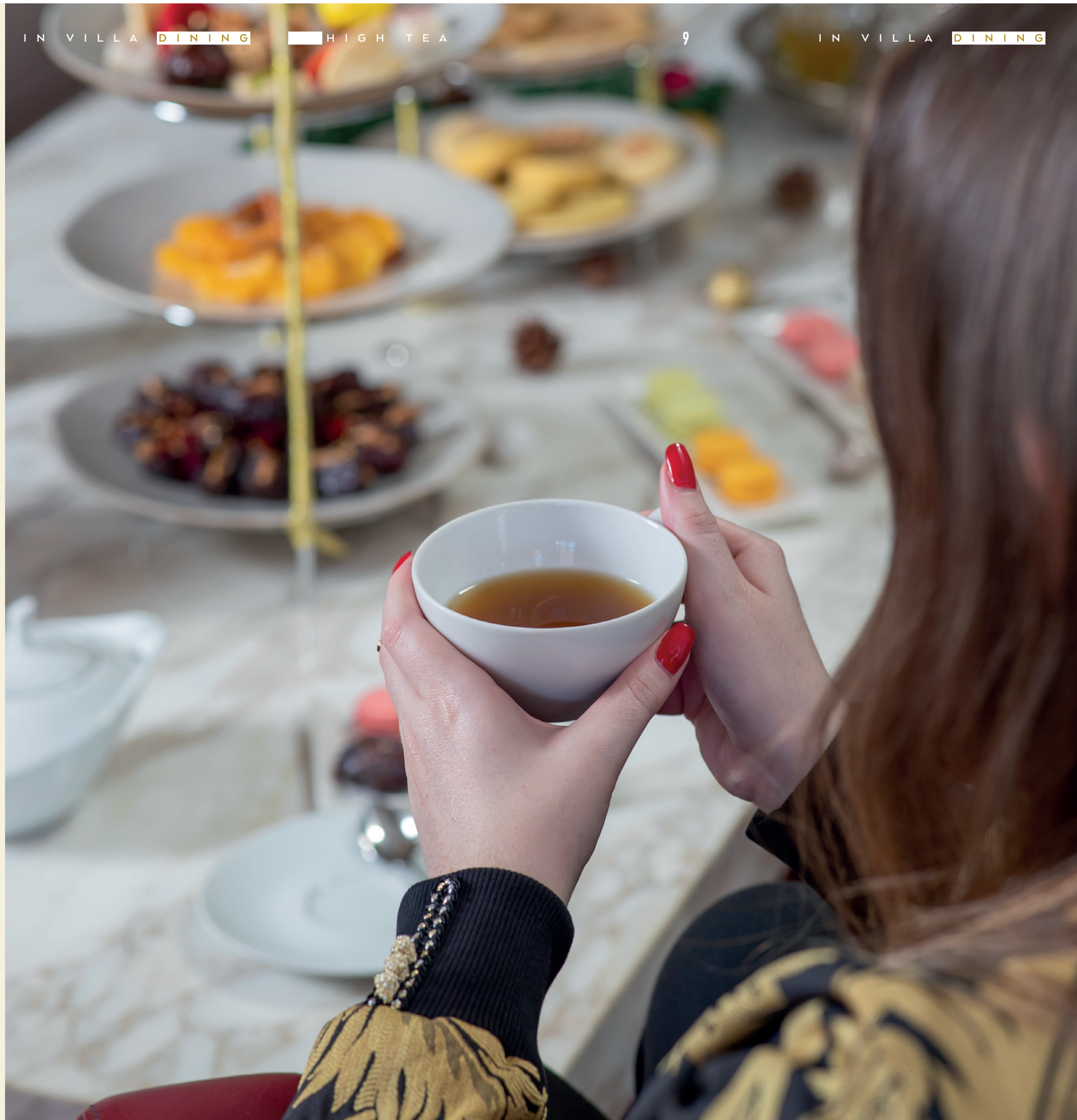
650 MAD  
*(Adultes / Adults)*

350 MAD  
*(Enfants de 5 à 11 ans /  
 Kids from 5 to 11 years old)*

2 personnes minimum  
*Minimum for 2*

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
 FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIERS | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
 (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL |  VEGAN



# « BARBECUE EXPÉRIENCE » *Barbecue Experience*



Brochettes de bœuf, côtelettes d'agneau, brochettes de poulet, merguez, kefta marinée, brochettes de poisson, langoustes grillées  
*Beef skewers, lamb chops, chicken skewers, spiced sausages, marinated kefta, fish skewers, grilled lobster*

### Garnitures (N) (V) / Sides

Sélection de salades fines marocaines,  
tagine amazigh, couscous végétarien  
*Selection of fine Moroccan salads,  
Amazigh tagine, vegetarian couscous*

### Sélection de desserts / Desserts selection

### Animation / Entertainment

Soliste traditionnel  
*Traditional solist*

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIER | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
VEGAN | (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL

# « MECHOUÏ EXPÉRIENCE » *Barbecue Experience*



2200 MAD  
*(Adultes / Adults)*

1100 MAD  
*(Enfants de 5 à 11 ans /  
Kids from 5 to 11 years old)*

2 personnes minimum  
*Minimum for 2*

2600 MAD  
*(Adultes / Adults)*

1300 MAD  
*(Enfants de 5 à 11 ans /  
Kids from 5 to 11 years old)*

2 personnes minimum  
*Minimum for 2*

Agneau de lait entier cuit à la broche  
*Whole baby lamb, spit roasted*

### Garnitures (N) (V) / Sides

Sélection de salades fines marocaines,  
tagine amazigh, couscous végétarien  
*Selection of fine Moroccan salads,  
Amazigh tagine, vegetarian couscous*

### Sélection de desserts / Desserts selection

### Animation / Entertainment

Soliste traditionnel  
*Traditional solist*

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIER | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
VEGAN | (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL

# « PICNIC AU POTAGER »

Profitez d'une pause près de notre potager pour un picnic romantique.  
Enjoy a romantic picnic break next to our organic garden



Planche de fromages affinés (D)  
*Aged cheese platter*

Planche de charcuteries (P) (N)  
*Cold cuts platter*

Salade de quinoa aux agrumes,  
et légumes du potager (V)  
*Quinoa salad with citrus and organic  
vegetables from our garden*

Brochettes grillées de viandes  
et poissons, légumes et pommes de terre sautées  
*Meat and fish skewers, sauteed vegetables and potatoes*

Sélection de pâtisseries (D) (N) (E)  
*Pastries selection*

1100 MAD  
*(Adultes / Adults)*

550 MAD  
*(Enfants de 5 à 11 ans /  
Kids from 5 to 11 years old)*

2 personnes minimum  
*Minimum for 2*

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIER | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
VEGAN | (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL

# MARRAKECH SUR MER

Expérience marrakech sur mer  
*Marrakech on the sea experience*


Bisque de homard  
*Loyster bisque*

**Plateau de fruit de mer (S)**  
Huîtres, gambas, palourdes, couteaux, moules  
**Seafood platter**  
*Oysters, prawns, clams, sea razors, mussels*

Sélection de salades fines marocaines (G) (V)  
*Selection of fines Moroccan salads*

**Au grill / From the grill (S)**  
Sardine, homard, langouste, loup bar,  
daurade, gambas, calamar  
*Sardine, lobster, crayfish, seabass,  
seabream, prawns, calamari*

Tagine de poulpe (S)  
*Octopus tagine*

Tagine de légumes   
*Vegetables tagine*

Sélection de desserts  
*Chef's desserts selection*

**Animation / Entertainment**  
Soliste traditionnel  
*Traditional soliste*



2600 MAD  
*(Adultes / Adults)*

1300 MAD  
*(Enfants de 5 à 11 ans /  
Kids from 5 to 11 years old)*

2 personnes minimum  
*Minimum for 2*

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIER | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
VEGAN | (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL



Poissons et fruits de mer durables  
Sustainable Fish and seafood

# EXPÉRIENCE TANGIA

Expériencetangia  
Tangia expérience



Tangia de boeuf, tangia de lotte, tangia d'agneau  
*Beef tangia, monkfish tangia, lamb tangia*

#### Garnitures (N) (V) / Sides

Sélection de salades fines  
marocaines, tagine Amazigh, couscous végétarien  
*Selection of fine Moroccan salads  
Amazigh tagine, vegetarian couscous*

Assortiments de briouates  
*Briouates selection*

**Animation / Entertainment**  
Soliste traditionnel  
*Traditional solist*

2200 MAD

*(Adultes / Adults)*

1100 MAD

*(Enfants de 5 à 11 ans /  
Kids from 5 to 11 years old)*

*2 personnes minimum  
Minimum for 2*

## In-Villa Dining Saisons

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIER | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
🌱 VEGAN (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL



# « LES PLATS SIGNATURES »

Disponibles durant les heures d'ouverture des restaurants

Available during our restaurants opening hours

Pool Garden

Lunch time from  
12H30 TO 16H00

- Tartare de thon albacore à l'avocat, caviar Lianozoff 410 MAD  
*Yellowfin tuna and avocado tartare with Lianozoff caviar*
- Bouddha bowl de saison (N) 240 MAD  
*Seasonal Buddha bowl*
- Tagliata de filet de bœuf grillé, roquette, parmesan 380 MAD  
*Grilled Beef filet tagliata, arugula leaves, parmigiano*
- Mac & cheese, bisque de homard, estragon (S) 400 MAD  
*Mac & cheese, lobster bisque, tarragon*

15% service charge apply for all orders from Pool Garden, Shirvan café metisse & Ling Ling  
Un supplement de 15% sera appliqué pour toutes commandes du Pool Garden Shirvan café metisse & Ling Ling

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIER | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
VEGAN | (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL

## Signature dishes

### Woodfire Pizza

FROM 12H30 TO 23H00

- BURRATA & ALICI** 270 MAD  
Tomates San Marzano, burrata, anchois, tomates cerises, huile d'olive extra vierge (D)  
*San Marzano tomatoes, Burrata, anchovies, cherry tomatoes, extra virgin olive oil*
- QUATTRO FORMAGGI (V)** 300 MAD  
Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Emmental, Mozzarella di Bufala (D)
- PEPPERONI** 310 MAD  
Tomates San Marzano, mozzarella di Bufala, pepperoni  
*San Marzano tomatoes, mozzarella di Bufala, pepperoni*
- FRUITS DE MER / SEAFOOD (S)** 310 MAD  
Tomate San Marzano, mozzarella di Bufala, gambas, calamars, poisson  
*San Marzano tomatoes, mozzarella di Bufala, tiger prawns, squid, fish*

# « LES PLATS SIGNATURES »

## Signature dishes

Disponibles durant les heures d'ouverture des restaurants

Available during our restaurants opening hours

## SHIRVAN

- Tartare de Thon rouge 260 MAD  
*Red Tuna Tartare*
- Pastilla de Homard 510 MAD  
*Lobster Pastilla*
- Daurade Massala 420 MAD  
*Sea Bream Massala*
- Garnitures/ Sides**
- Riz Plov aux herbes fraîches & safran (V) 70 MAD  
*Basmati plov rice infused with herbs & saffron*
- Pommes de terre épicées (V) 80 MAD  
*Spicy potatoes*



POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIER | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
(G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL | VEGAN

# « LES PLATS SIGNATURES »

## » *Signature dishes*

*LingLing*

*Dinner time from*  
19H00 TO 22H30

Tempura de calamars (S) 240 MAD  
*Salt and pepper squid*

Salade de boeuf croustillant (S) 350 MAD  
*Supreme beef salad*

Loup de mer grillé au miel (S)(N)(G) 680 MAD  
*Grilled honey glaze chilean seabass*

Filet de boeuf sauté au poivre de sichuan (G) 350 MAD  
*Stir-fried beef fillet with szechuan pepper*

Riz sauté aux œufs et oignons nouveaux 140 MAD  
*Egg fried rice with spring onions*

15% service charge apply for all orders from  
Pool Garden, Shirvan café metisse & Ling Ling  
Un supplement de 15% sera appliqué pour  
toutes commandes du Pool Garden  
Shirvan café metisse & Ling Ling

Disponibles durant les heures d'ouverture des restaurants  
Available during our restaurants opening hours



# In-Villa Dining

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIERS | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
(G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL | VEGAN 🌱

# « PETIT-DÉJEUNER »

Nos compositions Petit-déjeuner  
Breakfast selections

## Breakfast

### CONTINENTAL 350 MAD

Boisson chaude de votre choix, jus de fruit frais, corbeille de pains et viennoiseries maison, assortiment de confitures, beurre et miel de l'Atlas (D) (E) (N)

### BERBÈRE 450 MAD

Thé vert à la menthe fraîche de notre jardin, jus d'orange frais pressé, sélection de crêpes marocaines, assortiment de confitures, miel de l'Atlas, Amlou, huile d'Argan, huile d'Olive vierge (N) deux œufs au plat au khlii (viande de bœuf séchée) en tagine (D) (E) (N)

### AMERICAIN / AMERICAN 450 MAD

Petit-déjeuner continental agrémenté de : Pancakes au sirop d'érable, deux œufs selon votre goût, avec l'accompagnement de votre choix, yaourt (nature ou aux fruits), assiette de fruits de saison (D) (E) (N)

### DETOX BY JENNIFER THOMPSON 325 MAD

Thé vert ou infusion de votre choix, jus booster immunisant, Tartine d'avocat écrasé sur pain au sarrasin et graines de chia

### A FLAIR OF ASIA 450 MAD

- \* Thé vert ou noir de notre sélection
- \* Soupe congee & ses condiments
- \* Panier de Dim sum
- \* Pancake aux oeufs (E)

*Hot drink of your choice, fresh fruit juice, house-made bread and bakery basket, assortment of jams, butter and honey from the Atlas.*

*Green tea with fresh mint from our garden, freshly squeezed orange juice, selection of Moroccan pancakes, assortment of jams, honey from the Atlas, Amlou, Argan oil, virgin olive oil (N), two fried eggs with khlii (dried beef) in tagine (D) (E) (N)*

*Continental breakfast served with: Pancakes with maple syrup, two eggs cooked to your liking with the a side dish of your choice, yogurt (plain or with fruits), seasonal fruit platter*

*Green tea or herbal tea of your choice, immune boosting juice, Chia Buckwheat Bread with crushed avocado*

- \* Green or black tea from our selection
- \* Congee soup with condiments
- \* Dim sum basket
- \* Chinese egg pancakes

# « À LA CARTE »

## CÉRÉALES / CEREALS

85 MAD

### Votre choix de

Lait entier, demi écrémé, lait de soja, lait d'amande, lait de coco

### Your choice of

Full fat milk, skimmed milk, soya milk, almond milk, coconut milk

Muesli aux fruits / Fruits muesli

Céréales gluten free (G) / Gluten free cereals

Granola

Flocons d'avoine / Oat flakes

Riz soufflé / Puffed rice

Céréales au cacao / Cocoa pops

Porridge

Bircher muesli (D)

- 🌱 Porridge au bouillie de sarrasin par Jennifer Thompson (G)  
*Buckwheat porridge by Jennifer Thompson*

## GAUFRES, CRÊPES ET CO WAFFLES, CREPES AND CO

Pancakes au sirop d'érable ou au miel (E) (D) 125 MAD  
*Pancakes with maple syrup*

Pain perdu, confiture de fruits rouges (E) (D) 125 MAD  
*French toast, red berries jam*

Crêpes ou gaufres, pâte à tartiner chocolat noisette (N) (E) (D) 125 MAD  
*Crepes or waffle, chocolate and hazelnut spread*

Sélection de crêpes marocaines (N) (E) (D) 125 MAD  
*Selection of Moroccan thin pancakes*

- 🌱 Crêpes au pois chiche par Jennifer Thompson (G)  
*Chickpeas pancakes by Jennifer Thompson*

## 🌱 FRUITS / FRUITS (V)

Salade d'agrumes 85 MAD  
*Citrus fruits salad*

Assiette de fruits découpés 125 MAD  
*Sliced fruits plate*

Assiette de fruits rouges 230 MAD  
*Red berries plate*

## BOULANGERIE / BAKERY

Sélection de pains et viennoiseries maison 125 MAD  
(Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, pain complet)  
*Selection of house-made bakery (Croissant, chocolate croissant, raisins bread, whole wheat bread)*

Brioche feuilletée signature (E) 125 MAD  
*Signature brioche*

Sélection de pains et viennoiseries gluten free (G)(Pain au chocolat, cake, pain) 125 MAD  
*Selection of gluten free bakery (chocolate croissant, cake, bread)*

Tarte du jour (E) (N) 125 MAD  
*Tart of the day*

## CHARCUTERIE / CURED MEATS

Charcuterie Halal 200 MAD  
*Halal cured meats*

Jambon blanc (porc) 230 MAD  
*Boiled ham (pork)*

Jambon de Bayonne (porc) 230 MAD  
*Bayonne ham (pork)*

## LAITAGES / DAIRY (D)

Yaourt (nature ou au coulis de fruits) 50 MAD  
*yogurt (plain or with fruits coulis)*

Fromage blanc (40% ou 0%) 70 MAD  
*Cottage cheese (40% or 0%)*

Sélection de fromages (D) 230 MAD  
*Selection of cheese*



**2 ŒUFS CUITS SELON VOTRE GOÛT (E)**  
**2 EGGS COOKED AT YOUR PREFERENCE**

160 MAD

Au plat, brouillés, omelette, à la coque, pochés  
*Fried, scrambled, omelette, boiled, poached*

Accompagnement au choix  
*Choice of side dishes*

Bacon, saucisses de volaille, tomates, pommes de terre sautées, jambon, champignons, oignons, épinards, fromage, saumon fumé, Khlii  
*Bacon, chicken sausage, tomatoes, fried potatoes, ham, mushrooms, onions, spinach, cheese, smoked salmon, khlii (dried beef meat)*

**SPECIALITÉS / SPECIALITY**

Oeuf cocotte avocat, bacon de boeuf (E)  
*Baked avocado egg, beef bacon*

210 MAD

Œufs pochés, écrasé d'avocat (E) (V)  
*Poached eggs, crushed avocado*

210 MAD

**Lox bagel**

Cream cheese, saumon fumé, oignon rouge et câpres (E) (D)  
**Bagel Lox**  
*Cream cheese, smoked salmon, red onion and capers (E) (D)*

210 MAD

Œufs benedict royal au saumon fumé (E) (D)  
*Eggs benedict with smoked salmon*

250 MAD

Oeuf et bacon muffin sandwich (E) (D) (P)  
*Egg and bacon muffin sandwich*

210 MAD

Omelette aux blancs d'œufs, fines herbes (E) (V)  
*Egg white omelette with herbs*

210 MAD

**BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS**

Espresso, Americano, Macchiato

60 MAD

Cappuccino, Café Latte

60 MAD

Thé vert à la menthe fraîche de notre jardin  
*Green tea with fresh mint from our garden*

60 MAD

Sélection de thés et infusions « Tchaba »  
*Selection of teas and infusions "Tchaba"*

60 MAD

**BOISSONS FROIDES / COLD DRINKS**

Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, citron, carotte)  
*Freshly squeezed juices (orange, grapefruit, lemon, carrot)*

80 MAD

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
 FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIERS | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
 (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL | VEGAN

# « LA CARTE MIDI-MINUIT »

**ENTRÉES / STARTERS**

Assiette de saumon fumé, crème citronnée et toast de pain complet (D) (E)  
*Smoked salmon platter, lemon cream and whole wheat bread toast*

340 MAD

Fraîcheur d'avocat et pamplemousse aux gambas snackées (S)  
*Grapefruit and avocado salad, pan seared prawns*

330 MAD

Salade Niçoise au thon rouge snacké (G)  
*Nicoise salad, pan seared tuna*

350 MAD

Salade de tomates cerises, feta au romarin (D) (V)  
*Cherry tomatoes salad, feta with rosemary*

290 MAD

Salade César à la suprême de volaille ou aux gambas poêlées (D) (S) (E)  
*Caesar salad with chicken breast or pan seared prawns*

310 MAD

Potage cultivateur de saison (V)  
*Seasonal vegetables soup*

230 MAD

 **Poke bowl**  
 Riz, avocat, légumes du potager, sésame, vinaigrette au soja  
*Rice, avocado, vegetables, from our garden, sesame, soya vinaigrette*

210 MAD

## Noon to midnight menu

**CAVIAR ET CONDIMENTS (D) (E)** 2900 MAD  
**CAVIAR AND CONDIMENTS**

Caviar Kaluga 30gr servi avec blinis et condiments  
*Kaluga caviar 30 gr, with blinis and condiments*

**SANDWICHES ET SNACKS**  
**SANDWICHES AND SNACKS**

Croque-monsieur, béchamel truffée (E) (D) 330 MAD  
*Croque-monsieur, truffle bechamel*

Club sandwich traditionnel au poulet (E) (D) 350 MAD  
*Traditional chicken club sandwich*

Ham ou Cheeseburger au cheddar (E) (D) 360 MAD  
*Ham or Cheeseburger with cheddar*

Burger à la chair d'araignée de Oualidia, mayonnaise au wasabi (S) (E) (D) 360 MAD  
*Oualidia spider crab burger, wasabi mayonnaise*

**Nos burgers sont tous servis bien cuits**  
**Our burgers are all cooked well done**

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
 FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIERS | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
 (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL | VEGAN



## PÂTES ET RISOTTO PASTA AND RISOTTO

### Penne ou Spaghetti 290 MAD

Votre choix de sauce (Pesto, Bolognaise, tomate, Alfredo ou huile d'olive) (N)(D) (E)  
*Penne or Spaghetti*  
Your choice of sauce (Pesto, Bolognese, tomato, Alfredo or olive oil)

### Risotto crémeux au beurre de crustacés, 310 MAD

poêlée de gambas (S) (D)  
*Risotto with crustacean butter, pan seared prawns*

## POISSONS / FISH

### Pavé de Bar rôti sauce vierge, légumes verts à la vapeur (G) 410 MAD

*Roasted sea bass, vierge sauce, steamed green vegetables*

### Saumon grillé sauce aux agrumes, légumes du potager sautés (G) 390 MAD

*Grilled salmon citrus sauce, sauteed vegetables from our garden*

## VIANDES / MEAT

### Filet de bœuf rôti, haricots verts en persillade, sauce au poivre (G) (E) 480 MAD

*Roasted beef filet, green beans in parsley, peppercorn sauce*

### Entrecôte grillée Black Angus, pommes sautées à l'estragon, sauce béarnaise 650 MAD

*Grilled black angus ribeye, sauteed tarragon potatoes, bearnaise sauce*

### Côtelettes d'agneau grillées, quinoa acidulé 390 MAD

*Grilled lamb chops, citrus quinoa*

### ½ poulet fermier rôti aux herbes, riz aux amandes et coriandre (N) (D) 370 MAD

*½ roasted free range chicken, coriander and almonds rice*



## FROMAGE / CHEESE

### Ardoise de fromages affinés (D) (N) (V) 340 MAD

*Aged cheese platter*

## DESSERTS

### Mi-cuit au chocolat pure de Madagascar (D) (E) 170 MAD

*Pure Madagascar Chocolate "mi-cuit"*

### Pâtisserie du jour (D) (E) (N) (V) 170 MAD

*Pastry of the day*

### Salade de fruits frais (V) 125 MAD

*Fresh fruits salad*

### Glaces et sorbets maison (2 boules) (D) (E) (V) 125 MAD

*House-made ice creams and sorbets (2 scoops)*

POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER "IN VILLA DINING" 24H À L'AVANCE  
FOR YOUR RESERVATION, PLEASE CALL THE « IN VILLA DINING » 24H IN ADVANCE

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIERS | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
(G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL | VEGAN 🌱

# «MENU ORIENTAL ET MAROCAIN»

## ENTRÉES / STARTERS

### Assortiment de briouates (S) (E) (N) 310 MAD

*Assortment of Briouates*

### 🌱 Salades fines marocaines (N) (V) 310 MAD

*Fine Moroccan salads*

### 🌱 Salade Fatoush (N) (V) 295 MAD

*Fatoush salad*

### Sélection de mezze froids (D) (N) (V) 310 MAD

*Cold mezze selection*

### Sélection de mezze chauds (N) 295 MAD

*Hot mezze sélection*  
Kebbe, falafel, Oriental aioli

### Harira, soupe traditionnelle (E) (V) 230 MAD

*Harira, traditional soup*

## PLATS / MAIN COURSE

### Tangia Marrakchi au jarret de veau (G) 390 MAD

*Marrakech Tangia beef shank*

### Tagine de poulet au citron confit (G) 370 MAD

*Chicken tagine with preserved lemon*

### Tagine de Bar aux légumes M'charmél (G) 390 MAD

### Couscous aux 7 légumes (bœuf ou agneau) 380 MAD

Option vegan disponible sans bœuf et agneau  
*7 vegetables couscous (beef or lamb)*  
Vegan option available without beef or lamb

### Kebbe labneh à la menthe (N) (D) (G) 370 MAD

*Mint Kebbe labneh*

### 🌱 Dolma, choux blanc farci au riz 220 MAD

*Dolma, rice stuffed white cabbage*

## DESSERTS

### Sélection de pâtisseries marocaines (N) (D) 390 MAD

(E) (V)  
*Selection of Moroccan pastries*

### Salade d'orange à la cannelle (V) 370 MAD

*Sliced orange and cinnamon*

### Pastilla au lait (D) (E) (N) (V) 390 MAD

*Moroccan milk pastilla*

(N) NUTS/NOIX | (D) DAIRY/PRODUITS LAITIERS | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER  
(G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL | VEGAN 🌱

## Moroccan and Oriental menu



# « POUR LES ENFANTS »

*For the kids*



KIDS KASBAH

## ENTRÉES / STARTERS

Risotto crémeux fait d'un riz Aquerello  
lié aux petits pois (V) (D)  
*Creamy Acquerello risotto with peas*

85 MAD

Soupe de poulet aux légumes verts (G)  
*Chicken soup with green vegetables*

85 MAD

Salade mesclun à l'huile vierge  
et jus de citron (V) (G)  
*Mixed salad leaves, virgin oil  
and lemon juice*

125 MAD

Tomate et Mozzarella Di Bufala (V) (D)  
*Tomato and Mozzarella Di Buffalo*

170 MAD

## PLATS / MAIN COURSES

Coquille, Penne ou Linguine.  
(au beurre, sauce tomate ou sauce bolognaise) (D)  
*Pasta shells, Penne or Linguine  
(with butter, tomato sauce or bolognese)*

120 MAD

Suprême de volaille rôtie  
et son jus de viande (G)  
*Roasted chicken breast  
with its gravy*

160 MAD

Filet de poisson du jour cuit  
à la vapeur ou poêlé (G)  
*Fish fillet, steamed or seared*

160 MAD

## MENU SECRET / SECRET MENU

Nuggets de poulet / *Chicken nuggets* 120 MAD

Je veux aller au Mc Donald's (E) (D)  
*I want to go to Mc Donald's  
Burger* 120 MAD

J'ai pas faim / *I am not hungry* (E) (D) 90 MAD  
Sandwich grillé au fromage  
*Grilled cheese sandwich*

Je m'en fiche / *Whatever* (E) (D) 140 MAD  
Poisson pané et frites / *Fish and chips*

J'aime pas / *I don't like it* (E) (D) 120 MAD  
*Pizza*

## DESSERTS

Mi-cuit au chocolat (E) (D) (V) 70 MAD  
*Half-cooked chocolate cake*

Fromage blanc (D) (V) 70 MAD  
*White cheese*

Salade de fruits frais de saison 70 MAD  
*Seasonal fresh fruit salad*

Sélection de glaces (E) (D) (V) 70 MAD  
et sorbets maison (2 boules)  
*Selection of home-made  
sorbets and ice creams (2 scoops)*

# « MENU DE NUIT »

Potage cultivateur de saison (V) (G) 230 MAD  
*Seasonal vegetables soup*

Salade César au suprême de volaille  
ou gambas sautées (S) (D) (E) 310 MAD  
*Caesar salad with chicken breast  
or prawns*

Salade Niçoise au thon rouge snacké (G) 350 MAD  
*Niçoise salad, pan-seared tuna*

Club sandwich traditionnel au poulet (D) (E) 350 MAD  
*Traditional chicken club sandwich*

Assiette de saumon fumé, crème citronnée et  
toast de pain complet (D) (E) 340 MAD  
*Smoked salmon platter, lemon cream  
and whole wheat bread toast*

Ham ou Cheeseburger au cheddar (D) (E) 360 MAD  
*Ham or Cheeseburger with cheddar*

**Nos burgers sont tous servis bien cuits**  
*Our burgers are all cooked well done*

Penne ou Spaghetti 290 MAD  
Accompagnés de la sauce de votre choix :  
(Pesto, bolognaise, tomate, Alfredo ou huile d'olive)  
(N) (D)  
*Penne or Spaghetti*  
*Served with the sauce of your choice of :*  
*(Pesto, Bolognese, tomato, Alfredo or olive oil)*  
(N)

Ardoise de fromages affinés (D) (V) 340 MAD  
*Aged cheese platter*

Pâtisserie du jour (D) (E) (N) (V) 170 MAD  
*Pastry of the day*

Salade de fruits frais (V) 125 MAD  
*Fresh fruits salad*

Glaces et sorbets maison (2 boules) (D) (E) (V) 125 MAD  
*Home-made ice creams and sorbets*  
*(2 scoops)*

# « NOS FIDÈLES COMPAGNONS »

## *Pets amenities*



Ecuelle de suprême de poulet cuit vapeur, 280 MAD  
riz, carotte et courgette  
*Steamed chicken breast, rice, carrot and  
zucchini*

Ecuelle de filet de bœuf rôti, riz, carotte et 280 MAD  
courgette  
*Roasted Beef filet, rice, carrot and zucchini*

Ecuelle de filet de Saint Pierre cuit vapeur, 280 MAD  
riz, carotte et courgette  
*Steamed John Dory filet, rice, carrot and  
zucchini*

# « CARTE BOISSONS »

## Drinks Menu

### JUS & SODAS / JUICES & SODAS

Jus de fruits frais pressés 80 MAD  
(Orange, Pamplemousse, Citron, Carotte)  
*Freshly squeezed juices  
(orange, grapefruit, lemon, carrot)*

Jus de fruits frais 80 MAD  
(Pomme, pêche, abricot, airelle)  
*Fresh juice  
(apple, peach, apricot, cranberry)*

Sodas 80 MAD  
(Coca Cola, Sprite, Orangina,  
Schweppes Citron, Tonic)

Red Bull 100 MAD

### EAU MINERALE & GAZEUSE STILL & SPARKLING WATER

Evian	33 cl	60 MAD
Evian	75 cl	100 MAD
Perrier	33 cl	60 MAD
Perrier	75 cl	90 MAD
Sidi Ali	50 cl	50 MAD
Sidi Ali	75 cl	80 MAD
Oulmes	25 cl	50 MAD
Oulmes	75 cl	80 MAD

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso, Americano, Macchiato	60 MAD
Cappuccino, Café Latte	60 MAD
Thé vert à la menthe fraîche de notre jardin	60 MAD
<i>Green tea with fresh mint from our garden</i>	
Sélection de thés et infusions « Tchaba »	60 MAD
<i>Selection of teas and infusions « Tchaba »</i>	

### APERITIFS

Porto rouge, blanc	130 MAD
Martini Bianco, Rosso, Extra dry	130 MAD
Campari	130 MAD
Ricard 45	130 MAD
Pastis Henri Bardouin	130 MAD

### CLASSIC COCKTAILS

Dry Martini 160 MAD  
*Vodka Belvedere, Martini extra dry*

Manhattan 160 MAD  
*Maker's Mark bourbon, Martini rosso,  
Angostura*

Cosmopolitan 160 MAD  
*Vodka Belvedere, Triple sec, Cranberry et  
citron vert*

Gin Fizz 160 MAD  
*Tanqueray, Jus de citron, Sucre de canne,  
Eau gazeuse*

Mojito 160 MAD  
*Ron Bacardi, Menthe fraîche, Citron vert,  
Sucre de canne, Eau Gazeuse*

### BIÈRE / BEER

Casablanca	110 MAD
Budweiser	120 MAD
Corona	120 MAD
Lefte brune	130 MAD

TEQUILA	5 cl	75 cl
Patron XO Café	120 MAD	1 600 MAD
Don Julio Reposado	230 MAD	2 800 MAD
Don Julio Anejo	230 MAD	2 800 MAD

### COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	180 MAD	
Hennessy X.O.	350 MAD	
Hennessy Paradis	1 250 MAD	11 800 MAD

### WHISKEY NORD-AMERICAINS AMERICAN WHISKEY

	5 cl	75 cl
Jack Daniel's	130 MAD	1 600 MAD
Maker's Mark	180 MAD	1 800 MAD

### VODKA

Belvedere	180 MAD	2 000 MAD
Ciroc	150 MAD	1 800 MAD
Ketel One	150 MAD	1 800 MAD

### GIN

Bombay Sapphire	160 MAD	1 800 MAD
Tanqueray	160 MAD	1 800 MAD
Hendricks	160 MAD	1 800 MAD
Tanqueray Ten	180 MAD	2 000 MAD

### RHUM

Captain Morgan	120 MAD	1 200 MAD
Bacardi Gold	150 MAD	1 600 MAD
Zacapa 23 ans	200 MAD	2 200 MAD
Zacapa XO	450 MAD	3 300 MAD

### WHISKYS D'ASSEMBLAGE D'ECOSSE

	5 cl	75 cl
J.W. Black Label 12 ans	180 MAD	2 000 MAD
J.W. Gold Label Reserve	220 MAD	2 600 MAD
J.W. Blue Label	650 MAD	7 600 MAD
J&B	150 MAD	1 600 MAD
Dimple 15yrs	200 MAD	2 200 MAD
Old Par	200 MAD	2 200 MAD
Chivas Regal 12 ans	180 MAD	2 000 MAD

### SINGLE MALT D'ECOSSE

Glenfiddich Sol. Res 12 ans	200 MAD	2 600 MAD
Glenmorangie 10 ans	180 MAD	2 000 MAD
Cardhu	150 MAD	1 600 MAD
Macallan Fine Oak 12 ans	200 MAD	2 600 MAD
Glenlivet 18 ans	350 MAD	4 600 MAD



## Vins Rouge du Monde

2019	Dominio de Pingus, PSI, Ribera del Duero Tempranillo	3750 MAD
2018	Descentientes des J.Palacios, Petalos, Bierzo, Spain Mencia	950 MAD
2018	Marchesi Antinori, Villa Antinori, Chianti Classico Riserva Sangiovese	1150 MAD

## Vin Blanc de France

2022	Barton&Gastier, Les Caillottes, Sancerre, Loire, France Sauvignon Blanc	1098 MAD
2022	Barton & Gastier, Saint Louis, Chablis Chardonnay	1598 MAD
2020	Bouchard Père & Fils, Chassagne Montrachet, Côte de Beaune Chardonnay	2450 MAD
2020	Cave-Yves Cuilleron, La Petite Côte, Condrieu Viognier	1900 MAD
2016	Arthur Metz, Sylvaner, Alsace Sylvaner	600 MAD

## Vin Rosé de France

75cl/150cl

2022	Château d'Esclans, Whispering Angel, 1150 MAD /2200 MAD Provence Grenache, Cinsault, Roll	
2021	Minuty, Prestige, Provence Grenache, Cinsault, Syrah	900 MAD
2021	La Bargemone, Collection, Coteaux d'Aix en Provence Grenache, Syrah	1388 MAD
2020	Château Tour de l'Evêque, Pétale de Rose, Provence, France Grenache, Mourvèdre, Syrah	850 MAD

## Vin Rouge de France

2017	Louis Jadot, Santenay 'Clos de Malte', Bourgogne Pinot Noir	2000 MAD
2016	Louis Latour, Nuits-Saint-Georges, Bourgogne Pinot Noir	3200 MAD
2019	Chai Carillon, Tempo by Angelus, Bordeaux Merlot	1188 MAD
2019	Château La Mariotte, St-Emilion Grand Cru, Bordeaux Cabernet Franc, Merlot	1550 MAD
18/19	E. Guigal, Côtes du Rhône, Vallée du Rhône Syrah, Grenache	650 MAD
2020	Domaine des Lises, Maxime Graillot, Cornas Syrah	2698 MAD
2019	Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape Mourvèdre, Grenache, Syrah	2900 MAD

## Vin Blanc du Maroc

2022	Domaine Jirry, Meknès Chardonnay	700 MAD
2022	Les Deux Domaines, Eclipse, Meknès Viognier, Roussanne	550 MAD
2022	Les Coteaux de l'Atlas, Château Roslane, Meknès Chardonnay	850 MAD

## Vin Rosé du Maroc

2022	Les Deux Domaines, Eclipse, Meknès Grenache, Syrah	550 MAD
2022	Les Deux Domaines, Eclipse Gris, Meknès Grenache	550 MAD
2022	Domaine des Baccari, Première de Cuvée, Meknès Cinsault, Grenache	600 MAD

## Vin Rouge du Maroc

2020	Les Deux Domaines, Lumière by Gérard Depardieu, Meknès Grenache	850 MAD
2020	Les Coteaux de l'Atlas, Château Roslane, Meknès Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	950 MAD
2021	Les Deux Domaines, J.M. Raynal, Meknès Syrah	650 MAD
2021	Les Deux Domaines, Eclipse, Meknès Sangiovese, Syrah	550 MAD

## Champagnes

Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut, Tours-sur-Marne	1688 MAD
R de Ruinart, Brut, Reims	2300 MAD
R de Ruinart, Brut Rosé, Reims	3300 MAD
Veuve Clicquot Ponsardin, Yellow Label, Reims	2200 MAD
Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé, Reims	2900 MAD
Moët Chandon, Impérial Brut, Epernay	1488 MAD
Ruinart, Blanc de Blancs, Reims	3200 MAD
Dom Pérignon, Brut, Epernay	7900 MAD
Dom Pérignon, Rosé, Epernay	11200 MAD

## Vin au Verre

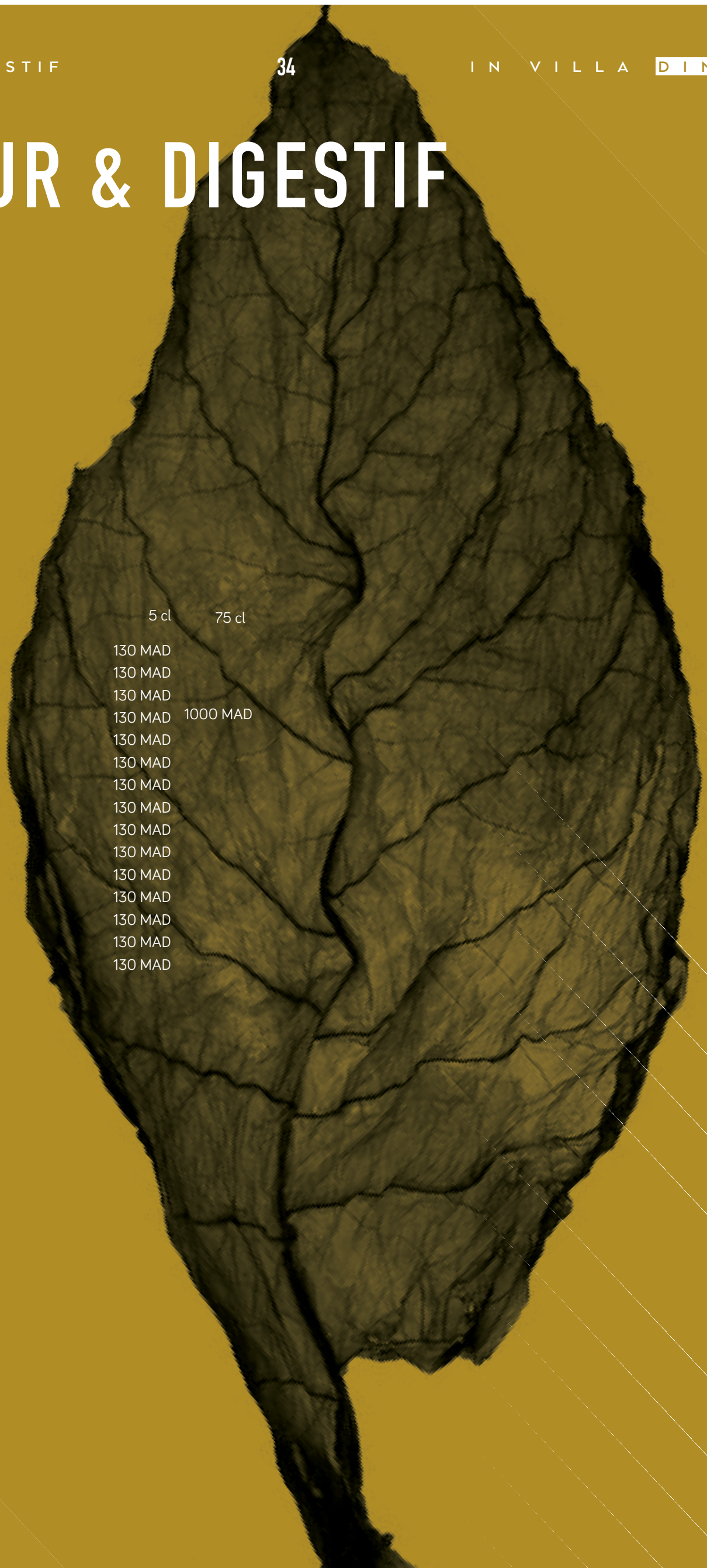
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>125 ML</b>
N.V R de Ruinart, Brut, Reims	420 MAD
N.V Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé, Reims	490 MAD
<b>BLANC</b>	<b>150 ML</b>
2022 Barton&Gastier, Les Caillottes,Sancerre, Loire Valley, France - Sauvignon Blanc	268 MAD
<b>ROSÉ</b>	<b>150 ML</b>
N.V Les Deux Domaines, Eclipse, Meknès, Morocco - Syrah, Temprenillo	150 MAD
<b>ROUGE</b>	<b>150 ML</b>
N.V Les Deux Domaines, Eclipse, Meknès, Morocco - Sangiovese, Syrah	150 MAD
2019 Chai Carillon, Tempo by Angelus, Bordeaux France - Merlot	268 MAD

# LIQUEUR & DIGESTIF

Cointreau  
Domaine de Canton  
Limoncini Marie Brizard  
Get 27  
Grand Marnier  
Malibu  
Bailey's  
Grappa Aldo Bottega  
Armagnac Sempe V.S.O.P.  
Eau de vie Poire, Mirabelle,  
Prune  
Marie Brizard Anisette  
Amaretto Disarno  
Fernet Branca  
Calavados Père François

5 cl    75 cl

130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD 1000 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD  
130 MAD





MANDARIN ORIENTAL  
MARRAKECH