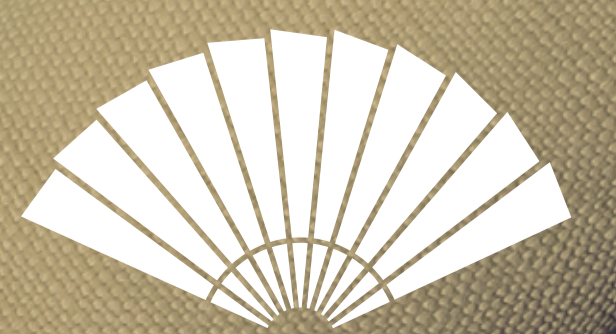
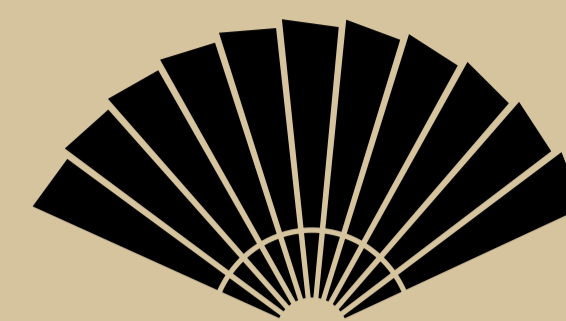


In-Villa
Dining
À la carte menu





Menu À la carte

Bienvenue à une expérience gastronomique ! Nous vous invitons à découvrir notre menu À la Carte spécialement conçu pour être savouré dans l'intimité et le luxe de votre villa.

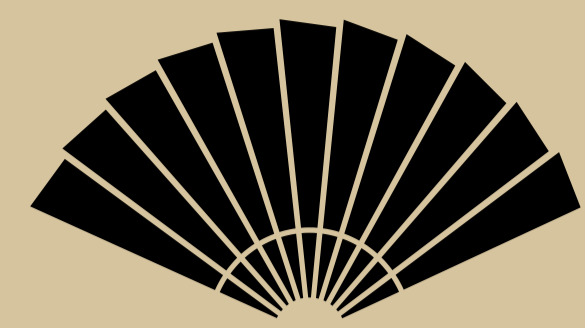
Laissez-vous séduire par un voyage culinaire où chaque plat raconte une histoire, inspirée par les saveurs locales et les techniques internationales. Que vous cherchiez des classiques revisités ou des créations contemporaines, nos chefs ont soigneusement sélectionné des mets qui éveilleront vos sens et raviront votre palais.

Prenez place, détendez-vous, et laissez-nous transformer votre villa en un sanctuaire de la haute gastronomie. Bon appétit !

Welcome to a gastronomic experience! We invite you to discover our À la Carte Menu specially designed to be savored in the privacy and luxury of your villa.

Let yourself be seduced by a culinary journey where each dish tells a story, inspired by local flavors and international techniques. Whether you're looking for revisited classics or contemporary creations, our chefs have carefully selected dishes that will awaken your senses and delight your palate.

Take a seat, relax, and let us transform your villa into a sanctuary of haute cuisine. Enjoy your meal!



À la carte

Petit-Déjeuner

Breakfast

Midi – Minuit

Noon to Midnight

Cigares & Caviars

Cigars & Caviars

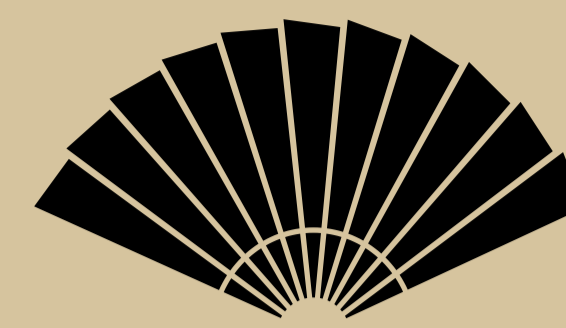
Vins

Wines

Nos fidèles compagnons

Pets amenities

À la carte



Petit-Déjeuner
Breakfast

Formules Petit-Déjeuner
Breakfast Menus

Specialités
Specials

Petit-Déjeuner « À la carte »
« À la carte » Breakfast

Boissons
Drinks

Formules Petit-Déjeuner

Breakfast Menus

Detox

325 MAD

Thé vert ou infusion de votre choix, jus booster immunisant, tartine d'avocat écrasé sur pain au sarrasin et graines de chia
Green tea or infusion of your choice, immunity-boosting juice, crushed avocado toast on buckwheat bread and chia seeds

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

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, deux œufs au plat au khlii (viande de bœuf séchée) en tagine, olives marinées, jben (fromage frais)
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, two fried eggs with khlii (dried beef) in tagine, marinated olives, jben (cream cheese)

A Flair of Asia

450 MAD

Thé vert ou noir de notre sélection, soupe congee & ses condiments, panier de dim sum
Green or black tea from our selection, congee soup with condiments, dim sum basket

American


490 MAD

Petit-déjeuner continental agrémenté de : pancakes au sirop d'érable, deux œufs selon votre goût, avec l'accompagnement de votre choix (bacon de boeuf, jambon de poulet, saucisse de volaille, pommes de terre rissolées ou salade verte et toast), yaourt parfait, assiette de fruits de saison

Continental breakfast including pancakes with maple syrup, two eggs cooked to your liking with a side dish of your choice (beef bacon, chicken ham, poultry sausage, roasted potatoes or green salad & toast), yogurt (plain or with fruits), seasonal fruit platter

Specialités

Specials

- Açaï Bowl**   **220 MAD**
 Fruits rouges frais, flocons de noix de coco, pollen d'abeille, copeaux de chocolat amer, granola aux graines
Fresh berries, coconut flakes, bee pollen, bitter chocolate shavings, granola seeds.
- Vegan Breakfast Wrap**  **240 MAD**
 Tortilla, houmous, avocat, tomate, oignons, pois chiches, salade verte, sauce tahini
Tortilla, hummus, avocado, tomato, onions, chickpeas, green salad, tahini sauce
- Avocado Toast**  **240 MAD**
 Avocat écrasé, œuf dur râpé pecorino, tomates semi-séchées, basilic
Smashed avocado, grated hardboiled egg, pecorino, semi-dried tomatoes, basil
 +: **Saumon Fumé** // *Smoked salmon*  **280 MAD**
- Egg White Omelette**  **260 MAD**
 Omelette aux blancs d'œufs, salade verte
Egg white omelette, green salad
- Bagel & Egg**  **260 MAD**
 Fromage frais, avocat, roquette, oeuf au plat, cpres, oignons rouges, salade verte
Fresh cheese, avocado, arugula, fried egg, capers, red onions, green salad
- Eggs Benedict**
 Servi avec pommes de terre grelots ou salade verte / *Served with baby potatoes or green salad*
- Smoked Salmon**  **290 MAD**
 Avocat, œufs pochés, sauce hollandaise, feuilles de fenouil
Avocado, poached eggs, hollandaise sauce, fennel fronds

Petit-déjeuner «À la carte»

« *A la carte* » Breakfast

Cereals

80 MAD

Votre choix de lait entier, semi écrémé, lait de soja, lait d'amande, lait de coco

Your choice of full fat milk, semi skimmed milk, soy milk, almond milk, coconut milk

- Muesli aux fruits / *Fruit muesli*
- Céréales gluten free / *Gluten free cereals* 
- Flocons d'avoine / *Oat flakes*
- Céréales au cacao / *Cocoa pops*
- Bircher muesli
- Porridge à la bouillie de sarrasin / *Buckwheat porridge* 

Waffles, crêpes and co

125 MAD

- Pancakes, sirop d'érable, crème fouettée, compote de fruits rouges, noix
Pancakes, maple syrup, whipped cream, berries compote, walnut
- Pain perdu, compote de fruits rouges, crème fouettée, fruits rouges
French toast, berries compote, whipped cream, fresh berries
- Crêpes ou gaufres, pâte à tartiner au chocolat et noisette, crème anglaise
Crêpes or waffles, chocolate and hazelnut spread, crème anglaise
- Sélection de crêpes marocaines, sauce au beurre et au miel, Amlou, huile d'Argan
Selection of Moroccan thin pancakes, honey butter sauce, Amlou, Argan oil

Fruits

- Salade d'agrumes / *Citrus fruit salad*
- Assiette de fruits découpés / *Sliced fruit plate*
- Assiette de fruits rouges / *Red berries bowl*

85 MAD


125 MAD

230 MAD

Bakery

125 MAD

Servi avec confitures, beurre et miel de l'Atlas / *Served with preserves, nutter and Atlas honey*

- Sélection de pains et viennoiseries maison (Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, pain complet)
Selection of house-made pastries (Croissant, chocolate croissant, danish pastry, whole wheat bread)
- Brioche feuilletée signature / *Signature brioche*
- Sélection de pains et viennoiseries gluten free (Pain au chocolat, cake, pain) 
- Tarte du jour / *Tart of the day*

Peti-Déjeuner «À la carte»

« *A la carte* » Breakfast

Cold cuts

- Charcuterie Halal / *Halal cured meat* 200 MAD
- Jambon blanc (porc) / *White ham* 🥩 230 MAD
- Jambon de Bayonne (porc) / *Bayonne ham* 🥩 230 MAD
- Bresaola 230 MAD

Dairy

- Yaourt (nature ou au coulis de fruits) / *Yogurt (plain or with fruits coulis)* 50 MAD
- Sélection de fromages / *Selection of cheese* 230 MAD

Two eggs cooked at your preference

160 MAD

- **Au plat, brouillés, omelette, à la coque, pochés**
Fried, scrambled, omelette, boiled, poached.
- **Trois accompagnements au choix**
Choice of three side dishes

Bacon de boeuf, saucisses de volaille, jambon, saumon fumé, tomates grillées, champignons, épinards, pommes de terre rissolées ou salade verte/ choix de toast

Beef bacon, chicken sausage, ham, smoked salmon, grilled tomatoes, mushrooms, spinach, roasted potatoes or green salad / choice of toast 🥩 🥚

Boissons

Drinks

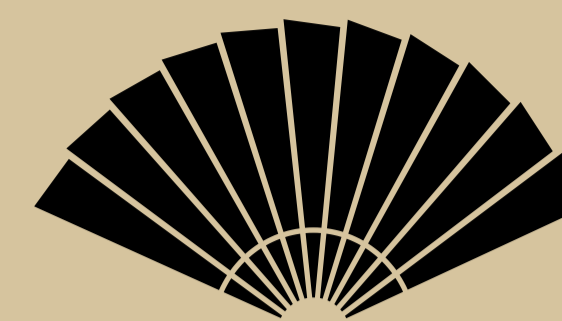
Hot Drinks

Espresso, Americano, Macchiato	60 MAD
Cappuccino, Café Latte	60 MAD
Sélection de thés et infusions « Tchaba » <i>Selection of teas and infusions "Tchaba"</i> <i>Royal Breakfast / Earl Grey Flora / Sencha Zen / Jasmine Haze / Royal Darjeeling / Ginger Zest</i> <i>Chamomile Breeze</i>	80 MAD
Thé vert à la menthe fraîche de notre jardin <i>Green tea with fresh mint from our garden</i>	80 MAD

Cold Drinks

Sodas Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Schweppes Citron, Schweppes Tonic Red Bull	80 MAD 100 MAD
Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, citron, carotte) <i>Freshly squeezed juices (orange, grapefruit, lemon, carrot)</i>	100 MAD
Waters	
<i>Evian 33cl / 75 cl</i>	60 / 100 MAD
<i>Evian Sparkling 75 cl</i>	100 MAD
<i>San Pellegrino 25 cl</i>	60 MAD
<i>Sidi Ali 75 cl</i>	80 MAD
<i>Oulmes 75 cl</i>	80 MAD

À la carte



Midi – Minuit
Noon to Midnight

Petites assiettes
Small plates

Grandes assiettes
Big plates

Pains et autres
Breads & more

Produits d'exceptions
Exceptional products

Pasta & Risotto
Pasta & Risotto

Une faim en douceur
Sweet ending

Pizza Napolitaines
Neopolitan Pizzas






Menu enfants & bébés
Kids & baby menu

Saveurs orientales
Oriental flavours

Menu de Nuit
Night Menu

Petites assiettes

Small plates

- Pumpkin Velouté / Velouté de Citrouille**   160 MAD
Citronnelle, lait de coco, graine de courge
Lemongrass, coconut milk, pumpkin seed
- Market Green Salad / Salade Verte du Maraîcher**   240 MAD
Verdures de saison, huile d'olive extra vierge, citron
Seasonal greens, extra virgin olive oil, lemon
- Burrata & Orange**   280 MAD
Vinaigrette au miel à la fleur d'oranger, marmelade à l'orange, graines de coriandre, toast de focaccia
Orange blossom honey dressing, orange marmelade, coriander seeds, focaccia toast
- Caesar Salad**  280-330 MAD
Laitue romaine, poulet ou crevettes, câpres, anchois, parmesan, croutons, sauce César
Romain lettuce, chicken or prawns, capers, anchovies, parmigiano, croutons, Caesar sauce
- Poke Bowl**   370 MAD
Quinoa, avocat, concombre, épinard, petits pois, pois chiches, haricots noirs, œuf mollet, vinaigrette au yuzu
+ Saumon ou poulet ou filet de bœuf
Quinoa, avocado, cucumber, spinach, green peas, chickpeas, black beans, soft-boiled egg, yuzu dressing
+ *Salmon or chicken or beef filet*
- Tuna Tataki**  390 MAD
Avocat, mayonnaise épicée, piment rouge, sauce soja, vinaigrette au yuzu
Avocado, sriracha mayonnaise, red chili, soya sauce, yuzu dressing
- Roasted Octopus / Poulpe Rôtie**   450 MAD
Poulpe rôtie, purée de pois chiches, citron confit au cumin
Roasted octopus, chickpeas purée, cumin lemon pickles

Pains et Autres

Breads & more

Servi avec frites maison ou une salade verte / *Served with housemade fries or green salad*

Caprese Focaccia

Focaccia maison, mozzarella de bufflonne, tomate, tapenade d'olives vertes

Housemade focaccia, buffalo mozzarella, tomato, green olives tapenade

275 MAD

Club Sandwich

Toast, poulet, laitue, oeuf, bacon de boeuf, avocat, tomate

Toast, chicken, lettuce, egg, beef bacon, avocado, tomato

280 MAD

Beef Burger / Burger de Boeuf

Champignons, oignons caramélisés, cheddar, marmelade de tomate, pain brioché à la pomme de terre

Mushrooms, caramelized onions, cheddar, tomato marmalade, potato brioche

320 MAD

Lobster Sandwich / Sandwich Homard

Pain brioché, mayonnaise, ketchup, tabasco, persil, aneth

Brioche, mayonnaise, ketchup, tabasco, parsley, dill

390 MAD

Pasta & Risotto

Pasta & Risotto

Ravioli di Ricotta

260 MAD

Ravioli à la ricotta, épinards, pignons de pin, tomates cerises mi-séchées, parmesan, sauce pesto au beurre

Ricotta ravioli, spinach, pine nuts, semi dried cherry tomatoes, parmigiano, butter pesto sauce

Tagliatelle Cacio e Pepe

260 MAD

Poivre moulu, émulsion au beurre, pecorino

Crushed peppercorns, butter emulsion, pecorino

Spaghetti Pomodoro

260 MAD

Sauce tomate, tomates cerises, burrata, basilic

Tomato sauce, cherry tomatoes, burrata, basil

Penne Primavera

290 MAD

Légumes de saisons, huile d'olive, citron, herbes fraîches

Penne, seasonal vegetables, olive oil, lemon, fresh herbs

Risotto all'Aragosta

475 MAD

Risotto, queue de homard, zeste d'orange

Lobster Risotto, lobster tail, orange zest

Pizza Napolitaines

Neapolitan Pizzas

Par Master Chef Salvatore de Rinaldi de « L'Association de la Vraie Pizza Napolitaine »
By Master Chef Salvatore de Rinaldi for "Verace Pizza Neapolitan Association"

Marinara

Tomates cerises, origan, ail, huile d'olive
Cherry tomatoes, oregano, garlic, olive oil

280 MAD

Margherita

Mozzarella, basilic, huile d'olive
Mozzarella, basil, olive oil

280 MAD

Squisite

Mozzarella, ricotta, fromage râpé, jambon de Parme, basilic
Mozzarella, ricotta, grated cheese, Parma ham, basil

320 MAD

Quatre fromages

Mozzarella, parmesan, gorgonzola, emmental
Mozzarella, parmigiano, gorgonzola, emmental

325 MAD

Fordze

Mozzarella, taleggio, tomates cerises, roquette, carpaccio de boeuf, truffe, parmesan, noix
Mozzarella, taleggio, cherry tomatoes, arugula, beef carpaccio, truffle, parmigiano, walnuts

380 MAD

Saveurs orientales

Oriental flavours

<p>Harira : Soupe traditionnelle - servie avec des dattes, chabakia, citron </p> <p><i>Harira : Traditional soup - served served with dates, chabakia, lemon</i></p>	160 MAD
<p>Badinjan : aubergines rôties, yaourt vegan, pignons de pin, basilic, mélasses de grenade </p> <p><i>Badinjan : roasted eggplant, vegan yogurt, pine nuts, basil, pomegranate molasses</i></p>	185 MAD
<p>Assortiment de mezzes orientaux froides et chaudes : Houmous, Muhammara, Labneh, Falafel, Kebbé</p> <p><i>Assortment of cold and hot Oriental mezzes : Hummus, Muhamara, Labne, Falafel, Kofta, Kebbe</i></p>	240 MAD
<p>Sélection de Kemia marocaines froides et chaudes </p> <p>Zaalouk, Taktouka, Carotte, Jben briwat, cigare d'agneau, mini pastilla aux fruits de mer</p> <p><i>Selection of cold and hot Moroccan Kemia : Zaalouk, Taktouka, Carrot, Jben briwat, lamb cigar, mini seafood pastilla</i></p>	310 MAD
<p>Couscous aux 7 légumes (bœuf ou agneau)</p> <p><i>Vegetables couscous (beef or lamb)</i></p>	320 MAD
<p>Tagine de poulet au citron confit</p> <p><i>Chicken tajine with pickled lemon</i></p>	350 MAD
<p>Tagine de bar à la chermoula </p> <p><i>Seabass tajine with chermoula</i></p>	400 MAD
<p>Sayadieh : riz épicé, gambas, bar, bisque de poisson </p> <p><i>Sayadieh : spiced rice, tiger prawn, seabass, fish bisque</i></p>	450 MAD
<p>Tangia Marrakchi au jarret de boeuf</p> <p><i>Tangia Marrakchi with beef shank</i></p>	480 MAD
<p>Souris d'agneau aux figues et noix</p> <p><i>Fig and nuts lamb shank</i></p>	550 MAD

Grandes assiettes

Big plates

- Poulet Milanaise, roquette, oeuf dur râpé, câpres, fondue de tomate **290 MAD**
Chicken Milanaise, arugula, grated hard cooked egg, capers, tomato fondue
- Saumon cuit à la vapeur, légumes verts du potager à la vapeur et à l'huile d'olive, sauce vierge 🍷 🌱 **350 MAD**
Steamed salmon, steamed green vegetables from the garden with olive oil, virgin sauce
- Côtelettes d'agneau grillées, asperges grillées, salsa verde, ail confit 🌱 **370 MAD**
Grilled lamb chops, grilled asparagus, salsa verde, confit garlic
- Entrecôte Black Angus poêlée 350g, pommes de terre grelots, champignons, beurre maître d'hôtel **1200 MAD**
Seared Black Angus steak 350g, baby potatoes, mushrooms, maître d'hôtel butter

Produits d'exceptions

Exceptional products

A partager, pour deux personnes / A commander 24h à l'avance

To share, for two persons / To order 24hrs in advance

Pêche du jour au four, riz safrané, légumes du potager à la marocaine 

Catch of the day cooked in the oven, saffron rice, vegetables from the garden cooked Moroccan-style

1425 MAD

Epaule d'agneau confite façon « mechwi », Kemia marocaines froides et chaudes

Lamb shoulder confit "mechwi" style, cold and hot Moroccan Kemia

1485 MAD

Une faim en douceur *Sweet ending*

Sélection de glaces et sorbets maison  <i>Seasonal housemade selection of ice creams & sorbets (2 scoops)</i>	110 MAD
Mousse au chocolat vegan  <i>Vegan chocolate mousse</i>	120 MAD
Flan à la vanille de Madagascar, sirop de caramel   <i>Vanilla from Madagascar flan, caramel syrup</i>	120 MAD
Assiette de fruits de saison   <i>Seasonal fruits plate</i>	140 MAD
Sélection de pâtisseries Marocaines  <i>Selection of Moroccan pastries</i>	150 MAD
Millefeuille, ganache à la fleur d'oranger  <i>Millefeuille, orange blossom ganache</i>	190 MAD
Planche de cinq fromages affinés et condiments  <i>Five matured cheese platter and condiments</i>	420 MAD

Pour les plus jeunes

For the little ones

TROP BON POUR GRANDIR / TOO GOOD TO GROW UP

Salade d'avocat façon guacamole, chips de tortillas 140 MAD
Guacamole-style avocado salad, tortilla chips

Houmous au beurre de cacahuète, crudité de légumes 140 MAD
Peanut butter hummus, raw vegetable sticks

PETITES MAINS GRANDES DOUCEURS / LITTLE HANDS BIG SWEETS

Mac & Cheese Classique 140 MAD
Classic Mac & Cheese

Nuggets de poulet et frites maison 140 MAD
Chicken nuggets and housemade fries

MINI MIAM

Mini burger avec tomates, oignons, ketchup, cornichons, cheddar et frites maison *Mini* 140 MAD
burger with tomato, onions, ketchup, pickles, cheddar cheese and housemade fries

Mini pizza au fromage ou poulet ou champignon 140 MAD
Mini pizza with cheese, chicken, or mushroom

DOUCEUR ET MAGIE / SWEETNESS AND MAGIC

Brownie au chocolat 140 MAD
Chocolate brownie

Sundae aux fruits rouges 140 MAD
Red fruits Sundae

Pour les bébés

For babies

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST

Purée de fruits / Fruit purée **120 MAD**
 Pomme infusée avec une pointe d'eau de cannelle
Apple infused with cinnamon water

Crème de céréale / Cereal cream **120 MAD**
 Porridge crémeux de quinoa, préparé avec du lait d'amande ou d'avoine
Creamy organic quinoa porridge, prepared with almond or oat milk


Mini verrine de yaourt / Mini yoghurt verrine **120 MAD**
 Yaourt grec bio avec purée de mangue fraîche
Organic greek yoghurt with fresh mango purée

DÉJEUNER / LUNCH

Purée de légumes / Vegetable purée **120 MAD** 
 Carotte, courge & huile d'Argan
Carrot, butternut & Argan oil

Protéines premium / Premium protein **120 MAD**
 Filet de poulet tendre ou bar sauvage, cuit à la vapeur et mixé avec de l'aneth frais
Tender chicken breast or wild-caught seabass, steamed and blended with fresh dill

DÎNER / DINNER

Velouté de légumes de saison / Seasonal vegetables velouté **120 MAD** 
 Courgette & pomme de terre avec huile d'olive
Zucchini & potato with olive oil








Purée royale de légumes / Royal vegetable purée **120 MAD**
 Purée de lentilles avec un filet de tahini
Lentils purée with tahini

Dessert **120 MAD**
 Mousse légère à la banane avec du chocolat noir râpé
Light banana mousse with grated dark chocolate

Menu de Nuit

Night Menu

MINUIT A 6AM / MIDNIGHT TO 6AM

<p>Ravioli di Ricotta </p> <p>Epinars, pignons de pin, tomates cerises mi-séchées, parmesan, sauce pesto au beurre <i>Ricotta ravioli, spinach, pine nuts, semi dried cherry tomatoes, parmigiano, butter pesto sauce</i></p>	260 MAD
<p>Caprese Focaccia </p> <p>Focaccia maison, mozzarella de bufflonne, tomate, tapenade d'olives vertes, frites maison <i>Housemade focaccia, buffalo mozzarella, tomato, green olives tapenade, housemade fries</i></p>	280 MAD
<p>Club Sandwich</p> <p>Toast, poulet, laitue, oeuf, bacon de boeuf, avocat, tomate, frites maison, salade verte <i>Toast, chicken, lettuce, egg, beef bacon, avocado, tomato, housemade fries, green salad</i></p>	280 MAD
<p>Caesar Salad </p> <p>Laitue romaine, poulet ou crevettes, capres, anchois, parmesan, croûtons, sauce César <i>Romain lettuce, chicken or prawns, capers, anchovies, parmegiano, croutons, caesar sauce</i></p>	280-330 MAD
<p>Beef Burger</p> <p>Champignons, oignons caramélisés, fromage comté, marmelade de tomate, pain brioché à la pomme de terre, frites maison <i>Mushrooms, caramelized onions, Comté cheese, tomato marmalade, potato brioche bread, housemade fries</i></p>	320 MAD
DESSERTS	
<p>Mousse au chocolat vegan </p> <p><i>Vegan chocolate mousse</i></p>	120 MAD
<p>Flan à la vanille de Madagascar, sirop de caramel </p> <p><i>Vanilla from Madagascar flan, caramel syrup</i></p>	120 MAD
<p>Assiette de fruits de saison </p> <p><i>Seasonal fruits plate</i></p>	140 MAD
<p>Planche de cinq fromages affinés et condiments </p> <p><i>Five matured cheese platter and condiments</i></p>	420 MAD

Cigares & Caviars

Cigars & Caviars

Sélection de Caviar Lianozoff

Caviar Lianozoff Selection

Servi avec condiments et blinis

Served with condiments and blinis

Siberian

Baeri aux belles notes minérales et fruitées sur une structure iodée très discrète

Baeri with beautiful mineral and fruity notes on a very discreet iodized structure

20g : 750 MAD

30g : 1100 MAD

Ossetra Signature MO®

Ossetra Mandarin séduit par l'élégance de sa couleur ambrée et ses reflets dorés

Ossetra Mandarin seduces with the elegance of its amber color and its golden reflections

20g : 1250 MAD

30g : 1850 MAD

K Royal Ling Ling®

Très beau caviar aux gros grains lumineux, allant du vert au doré

Very beautiful caviar with large luminous grains, ranging from green to golden

20g : 1250 MAD

30g : 1850 MAD

50g : 2700 MAD

Sélection de Cigares

Cigar Selection

Churchill Cigars

Davidoff Anniversario n°3

1088 MAD

Full strength, 60 minutes

Davidoff Winston Churchill

1098 MAD

Medium strength, 90 minutes

Piramides Cigars

Millenium Piramides

888 MAD

Full strength, 60 minutes

Davidoff Yamasa Piramides

1198 MAD

Full strength, 60 minutes

Toro Cigars

Camacho Corojo Toro

668 MAD

Full strength, 60 minutes

Davidoff Millenium Toro

1298 MAD

Full strength, 60 minutes

Robusto Cigars

Zino Robusto

628 MAD

Medium strength, 45 minutes

Camacho Connecticut Robusto

628 MAD

Light to Medium strength, 45 minutes

Davidoff Millenium Robusto

788 MAD

Full strength, 60 minutes

Short Cigars

Davidoff Nicaragua Short Corona

698 MAD

Medium to full strength, 30 minutes

Carte des Vins

Wine List

Vins au Verre / Wines by the Glass

Rosé 150 ml
Les Deux Domaines, Eclipse Rosé
Grenache - Meknès, Morocco **150 MAD**

Blanc 150 ml
Domaine Jirry
Chardonnay - Mekns, Morocco **160 MAD**

Rouge 150 ml
Les Deux Domaines, J. M Raynal
Syrah – Meknès, Morocco **170 MAD**

Champagne 125 ml
N.V R de Ruinart, Brut, Reims
420 MAD

Les Bulles / Bubbles

R de Ruinart, Brut, Reims **2088 MAD**
Ruinart, Blanc de Blancs, Reims **3200 MAD**
R de Ruinart Rose, Reims **2988 MAD**
Dom Perignon, Brut, Epernay **7900 MAD**

Vins Rosé / Rosé Wines

Les Deux Domaines, Eclipse Gris,
Grenache **550 MAD**
Meknès, Morocco

Les Deux Domaines, Eclipse Rosé
Grenache **550 MAD**
Meknès, Morocco

AIX, Coteaux d'Aix en Provence 150cl **2088 MAD**
Grenache, Cinsault, Syrah
Côtes de Provenances, France

Vins Blancs / White Wines

Domaine Jirry **700 MAD**
Chardonnay
Meknès, Morocco

Domaine Lafage, La Fabuleuse **850 MAD**
Vermentino, Muscat, Colombard
Vin de France, France

M. Chapoutier, Dechants **1350 MAD**
Marsanne
Saint Joseph, France

Marchesi Antinori, Cervaro della Sala **2950 MAD**
Chardonnay; Grechetto
IGT Umbria, Italy

Vins Rouges / Red Wines

Les Deux Domaines, J. M Raynal **650 MAD**
Syrah
Meknès, Morocco

Domaine de la Zouina, Epicuria **750 MAD**
Cabernet Sauvignon
Guerrouane, Morocco

Chianti Classico Riserva **1150 MAD**
Sangiovese
Antinori, Italy

Château La Mariotte, **1550 MAD**
St-Emilion Grand Cru Cabernet
Franc, Merlot Bordeaux, France

Nos Fidèles Compagnons

Pets Amenities

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

180 MAD

Ecuelle de filet de boeuf rôti, riz, carotte et courgette
Roasted beef filet, rice, carrot and zucchini

180 MAD

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

220 MAD