

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 SIGNATURES

17

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

19

LES PLATS SIGNATURES «SHIRVAN»
SIGNATURE DISHES «SHIRVAN»

18

LES PLATS SIGNATURES «LINGLING»
SIGNATURE DISHES «LINGLING»

IN-VILLA DINING

20

PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

23-24

LA CARTE MIDI-MINUIT
NOON TO MIDNIGHT MENU

26-27

POUR LES ENFANTS
FOR THE KIDS

29

NOS FIDÈLES COMPAGNONS
PETS AMENITIES

32-33

CARTE DES VINS
WINE MENU

21-22

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE
A LA CARTE BREAKFAST

25

MENU ORIENTAL ET MAROCAIN
MOROCCAN AND ORIENTAL MENU

28

MENU DE NUIT
NIGHT'S MENU

30-31

CARTE BOISSON
BEVERAGE MENU

34

LIQUEUR & DIGESTIFS
LIQUEUR & DIGESTIFS

« 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
Yellowfin tuna and avocado tartare with Lianozoff caviar 390 MAD

Pastèque assaisonnée (D) (V)^{*} 280 MAD
Fromage feta, maïs, vinaigrette à la menthe & au citron
Watermelon Seasoned (D) (V)
Feta cheese, corn, lemon & mint dressing

Tagliata de filet de bœuf grillé, roquette, parmesan 380 MAD
Grilled Beef filet tagliata, arugula leaves, parmigiano

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 110 MAD
Citrus fruits salad

Assiette de fruits découpés 140 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

360 MAD

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

350 MAD

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

360 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

260 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, poêlée de gambas (S) (D) 350 MAD

Risotto with crustacean butter, pan seared prawns

POISSONS / FISH

Pavé de Bar rôti sauce vierge, légumes verts à la vapeur (G) 430 MAD

Roasted sea bass, vierge sauce, steamed green vegetables

Saumon grillé sauce aux agrumes, légumes du potager sautés (G) 410 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 750 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 du poisson du jour (G) 410 MAD

Catch of the day fish tagine

Couscous aux 7 légumes (bœuf ou agneau) 360 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) (E) (V) 390 MAD

Selection of Moroccan pastries

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

Sliced orange and cinnamon

(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

120 MAD

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

120 MAD

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

90 MAD

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

80 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* 125 MAD

Je veux aller au Mc Donald's (E) (D)
*I want to go to Mc Donald's
Burger* 160 MAD

J'ai pas faim / *I am not hungry* (E) (D)
Sandwich grillé au fromage
Grilled cheese sandwich 100 MAD

Je m'en fiche / *Whatever* (E) (D)
Poisson pané et frites / *Fish and chips* 170 MAD

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

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat (E) (D) (V)
Half-cooked chocolate cake 170 MAD

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

« 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 100 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 <i>Green tea with fresh mint from our garden</i>	60 MAD
Sélection de thés et infusions « Tchaba » <i>Selection of teas and infusions «Tchaba»</i>	80 MAD

APERITIFS

Porto rouge, blanc	150 MAD
Martini Bianco, Rosso, Extra dry	150 MAD
Campari	150 MAD
Ricard 45	150 MAD
Pastis Henri Bardouin	150 MAD

CLASSIC COCKTAILS

Dry Martini 190 MAD
Vodka Belvedere, Martini extra dry

Manhattan 190 MAD
*Maker's Mark bourbon, Martini rosso,
Angostura*

Cosmopolitan 190 MAD
*Vodka Belvedere, Triple sec, Cranberry et
citron vert*

Gin Fizz 190 MAD
*Tanqueray, Jus de citron, Sucre de canne,
Eau gazeuse*

Mojito 190 MAD
*Ron Bacardi, Menthe fraîche, Citron vert,
Sucre de canne, Eau Gazeuse*

BIÈRE / BEER

Casablanca	110 MAD
Budweiser	120 MAD
Corona	120 MAD

TEQUILA	5 cl	75 cl
Don Julio Reposado	435 MAD	5 960 MAD
Don Julio Anejo	230 MAD	6 540 MAD

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	275 MAD	
Hennessy X.O.	565 MAD	
Hennessy Paradis	1 965 MAD	23 400 MAD

WHISKEY NORD-AMERICAINS AMERICAN WHISKEY

	5 cl	75 cl
Jack Daniel's	180 MAD	2 160 MAD
Bulleit Bourbon	220 MAD	2 640 MAD

VODKA

Belvedere	245 MAD	2 400 MAD
Ciroc	195 MAD	2 400 MAD
Ketel One	195 MAD	2 160 MAD

GIN

Bombay Sapphire	195 MAD	2 160 MAD
Tanqueray	195 MAD	2 160 MAD
Hendricks	225 MAD	2 520 MAD
Tanqueray Ten	225 MAD	2 520 MAD

RHUM

Captain Morgan	170 MAD	2 040 MAD
Bacardi Gold	170 MAD	2 040 MAD
Zacapa 23 ans	300 MAD	2 400 MAD
Zacapa XO	565 MAD	6 600 MAD

WHISKYS D'ASSEMBLAGE D'ECOSSE

	5 cl	75 cl
J.W. Black Label 12 ans	215 MAD	2 400 MAD
J.W. Gold Label Reserve	235 MAD	2 460 MAD
J.W. Blue Label	850 MAD	10 200 MAD
J&B	200 MAD	2 400 MAD
Dimple 15yrs	220 MAD	2 400 MAD
Chivas Regal 12 ans	220 MAD	2 400 MAD

SINGLE MALT D'ECOSSE

Glenfiddich Sol. Res 12 ans	230 MAD	2 640 MAD
Glenmorangie 10 ans	315 MAD	2 880 MAD
Cardhu	200 MAD	2 400 MAD
Macallan Fine Oak 12 ans	200 MAD	3 840 MAD
Glenlivet 18 ans	400 MAD	4 660 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, Côteaux 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

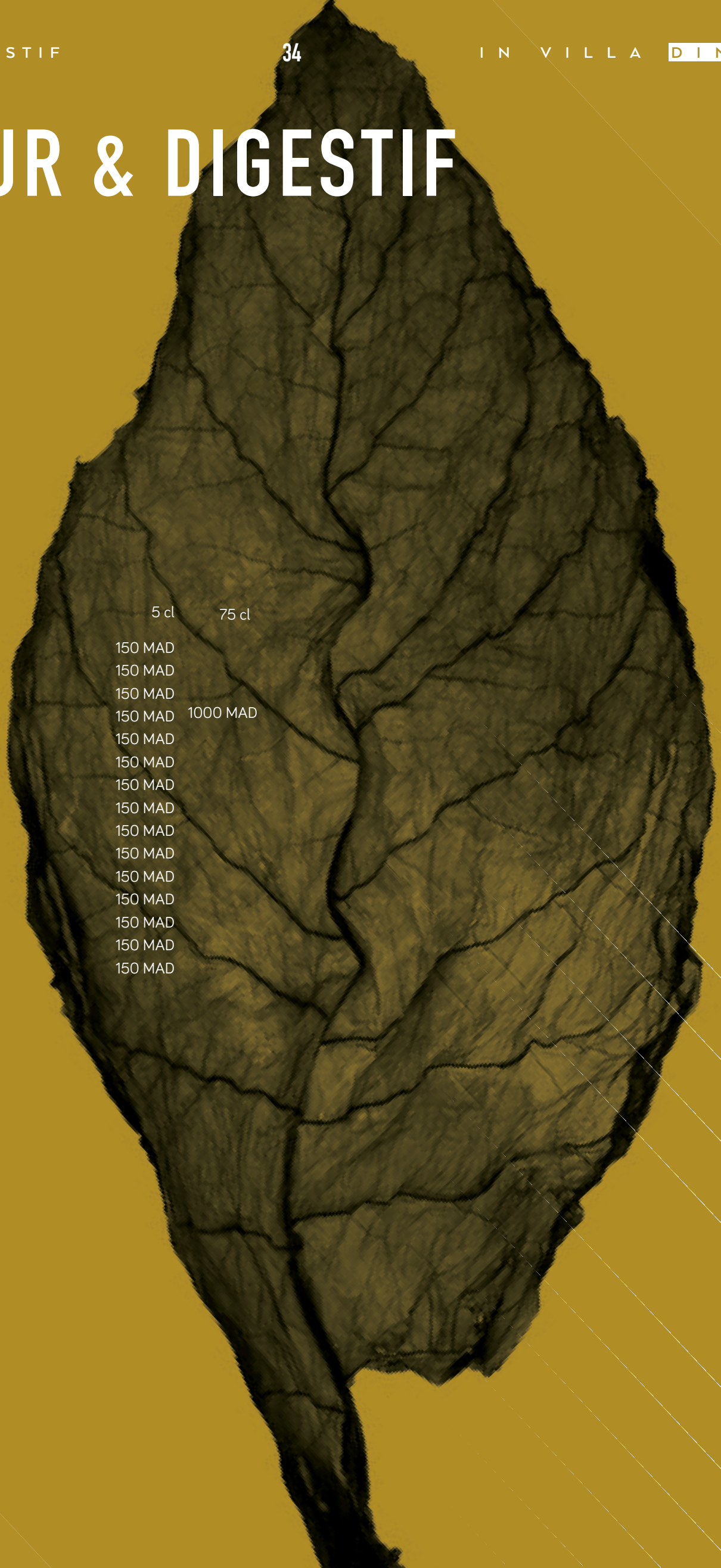
CHAMPAGNE	125 ML
N.V R de Ruinart, Brut, Reims	420 MAD
N.V Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé, Reims	490 MAD
BLANC	150 ML
2022 Barton&Gastier, Les Caillottes,Sancerre, Loire Valley, France - Sauvignon Blanc	268 MAD
ROSÉ	150 ML
N.V Les Deux Domaines, Eclipse, Meknès, Morocco - Syrah, Temprenillo	150 MAD
ROUGE	150 ML
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

150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD 1000 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD
150 MAD





MANDARIN ORIENTAL
MARRAKECH