

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
MECHOUI EXPÉRIENCE

12-13

LINGLING EXPERIENCE

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

In-Villa Dining Experiences

« PETIT DÉJEUNER BERBÈRE »

In-Villa Berber Breakfast experience

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

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



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 LAITIERS | (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 foie gras & dattes (E) (D)
Foie gras sandwich with 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

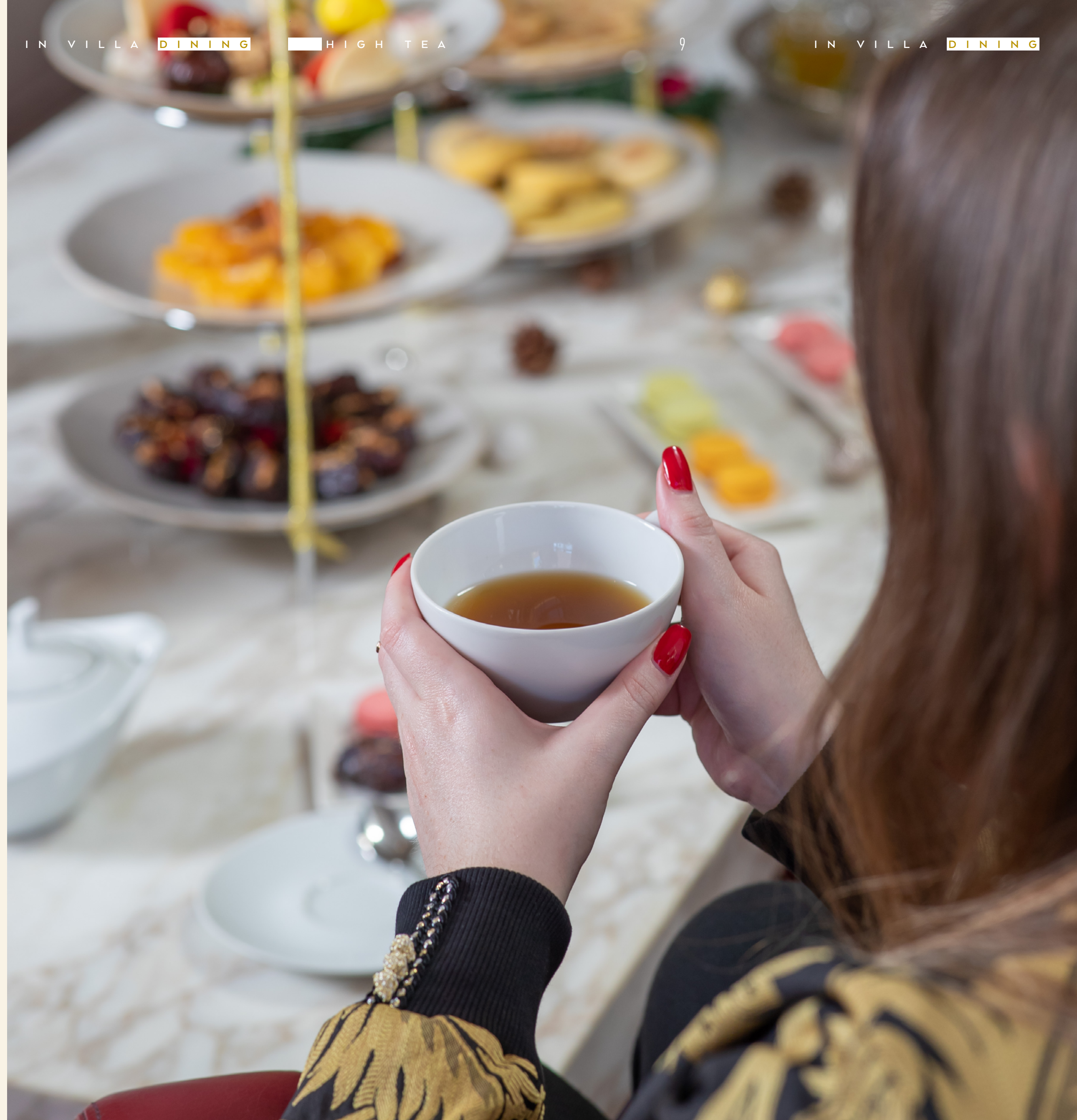
650 MAD
(Adultes / Adults)

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 LAITIER | (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

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*

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
VEGAN | (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL

« MECHOUI EXPÉRIENCE » *Barbecue Experience*



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 LAITIERS | (S) SEAFOOD/FRUITS DE MER
VEGAN | (G) GLUTEN FREE | (V) VEGETARIAN/VEGETARIEN | (A) ALCOOL

LingLing

Experience

Menu a partager Sharing menu

Dans la pure tradition cantonaise, une expérience autour du partage vous sera proposée dans votre villa.

En fonction de vos préférences et des produits de saison, notre chef et son équipe vous créeront un menu sur mesure à partager.

Veillez vous rapprocher de nos équipes afin d'obtenir plus de détails.

Respecting Cantonese tradition, a sharing experience will be served in your villa.

Following your preferences and seasonal products, our chef & his team will design a bespoke sharing menu.

Please ask our team for more details

2200 MAD

*Adultes / adults
Minimum 2 personnes
Minimum for 2*

1 cocktail avant le diner
1 cocktail before the dinner
250 MAD par personne

Open bar cocktail
avec barman pendant 1h
Open bar cocktail
with Bartender for 1 h
Hors Champagne
excluding Champagne
900 MAD par personne

DJ dans votre villa pendant 4h
Private DJ for 4h
8000 MAD
(1000 MAD par heure sup)

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

« 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*

Terrine de foie gras, pain brioche (N)
Foie gras terrine, brioche

Brochettes grillées de viandes
et poissons Légumes et pomme de terre sautées
Meat and fish skewers Sautéed 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*

MARRAKECH SUR MER

Expérience marrakech sur mer
Marrakech on the sea experience


Bisque de homard
Lobster bisque

Plateau de fruit de mer (S)
Huitres, 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 poulpes (S)
Octopus tagines

Tagine de légumes 
Vegetables tagine

Sélection de desserts
Chef's dessert 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*

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 LAITIERS | (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

Légumes Bio grillés et Burrata crémeuse (N) (D) 220 MAD
Grilled organic vegetables and creamy Burrata cheese

Buddha bol de saison (E) (N) 210 MAD
Seasonal Buddha bol

Petits calamars à la Provençale, bruschetta de deux tomates (D) (E) (S) 280 MAD
Provençal-style calamari, bruschetta of two tomatoes

Coquelet de Sidi Bouatman grillé, riz kitchari, sauce diable 260 MAD
Grilled baby chicken from Sidi Bouatman, kitchari rice, diablo sauce

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

Signature dishes

Woodfire Pizza
12H30 TO 23H00

BURRATA & ALICI 250 MAD
Tomate S. Marzano, burrata, anchois, tomates cerises, huile d'olive extra vierge (V) (D)
Tomato S. Marzano, burrata, anchovies, cherry tomatoes, extra virgin olive oil

QUATTRO FORMAGGI 280 MAD
Gorgonzola, parmigiano reggiano, emmental, bufala mozzarella (V) (D)

CARCIOFO & BURRATA 280 MAD
Artichaut, burrata, tomates séchées, roquette, pistou (V) (D) (N)
Artichoke, burrata, sundried tomatoes, rocket, pesto

BRESAOLA 290 MAD
Bufala mozzarella, roquette, bresaola, vinaigre balsamique (D)
Bufala mozzarella, rocket, bresaola, balsamic Vinegar

« LES PLATS SIGNATURES »

Signature dishes

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

SHIRVAN

Tartare de Thon rouge 210 MAD
Red Tuna Tartare

Brocolis rôti au four tandir 160 MAD
Condiment Tahine infusée aux herbes
Broccoli roasted by tandoor oven / tahine infused with herbs

Dorade aux 12 épices à l'étuvé (N) 360 MAD
12 spices oven roasted marinated seabream

Poulet rôti et mariné aux épices 280 MAD
Roasted chicken & marinated with spices

Garnitures/ Sides

Riz Plov aux herbes fraîches & safran (V) 60 MAD
Basmati plov rice infused with herbs & saffron

Pommes de terre épicées (V) 60 MAD
Spicy potatoes



« LES PLATS SIGNATURES »

» *Signature dishes*

LingLing

Dinner time from

19H00 TO 22H30

Tempura de calamars (S) (D) 210 MAD
Calamari tempura

Salade de canard croustillant (N) 330 MAD
Crispy duck salad

Bar chilien au grillé au Miel 620 MAD
Honey grilled chilean seabass

Faux filet de boeuf sauté au wok 250 MAD
sauce au poivre Sze Chuan
Wok fry beef rib eye Sze Chuan pepper sauce

Riz sauté aux oeufs 120 MAD
Eggs fried rice

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

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 khlia (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

- * The vert ou Noir de notre sélection
- * Soupe Congee & ses condiments
- * Panier de Dim sum
- * Pancake aux oeufs (E)

Breakfast

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)

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 Bbasket*
- * *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)

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) 125 MAD
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 TO YOUR LIKING

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, Khlie
Bacon, chicken sausage, tomatoes, fried potatoes, ham, mushrooms, onions, spinach, cheese, smoked salmon, khlie (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 egg, crushed avocado

210 MAD

Lox bagel

Cream cheese, saumon fumé, onion 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

60 MAD

Sélection de thés et 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

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de figues, pain brioche toasté (E) (N) (D)
Mi-cuit foie gras terrine, fig chutney, toasted brioche

360 MAD

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 au 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, sesame, vinaigrette 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, poêlé de gambas (S) (D) 310 MAD

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, sautéed vegetables from our garden

VIANDES / MEAT

Filet de bœuf rôti, haricots verts 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, sautéed 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»

Moroccan and Oriental menu

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

Selection de mezze froids (D) (N) (V) 310 MAD

Cold mezze selection

Selection de mezze chauds (N) 295 MAD

Hot mezze selection

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

Bar tagine with vegetables

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





« POUR LES ENFANTS »

For the kids



ENTREES / 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 Bufala

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 rôti
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'oli-
ve) (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,
riz, carottes et courgettes 280 MAD
*Steamed chicken breast, rice, carrot and
zucchini*

Ecuelle de filet de bœuf rôti, riz, carottes et
courgettes 280 MAD
Roasted Beef filet, rice, carrot and zucchini

Ecuelle de filet de Saint Pierre cuit vapeur,
riz, carottes, courgettes 280 MAD
*Steamed John Dory filet, rice, carrot,
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
Sélection de thés et infusions « Tchaba »	60 MAD

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

ESPAGNE / SPAIN

2017 bierzo – petalos 800 MAD
Descendientes de j. palacios

ITALIE / ITALY

2015 toscane – chianti classico 900 MAD
riserva – villa antinori
Sangiovese et Cabernet Sauvignon

USA

2012 nappa valley – othello - 1600 MAD
dominus estate
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
et Petit Verdot

Vins Blanc de France

VALLEE DE LA LOIRE

75 cl

2018 sancerre – domaine sautereau 780 MAD
Sauvignon Blanc

BOURGOGNE

2018 chablis – domaine albert bichot 750 MAD
Chardonnay

2016 puligny Montrachet 2900 MAD
1^{er} cru champ canet – j.m boillot
Chardonnay

VALLEE DU RHONE

2017 condrieu – la petit côte 1400 MAD
yves cuilleron
Vionier

ALSACE

Riesling Collection « Vendanges Manuelles 480 MAD
» 2015- Cave de Ribeauvillé
Riesling

Vins Rosé de France

ROSE DE PROVENCE

Pétale de Rose Tour l'Eveque Sumeire 650 MAD
Grenache, Cinsault, Syrah

Château de Selle Cœur 1150 MAD
de grain Domaine D'Ott
Grenache 50%, Cinsault 30%,
Syrah 15%, Cabernet Sauvignon 5%

Minuty Prestige 720 MAD
Grenache 90%, Tibouren 10%

Chateau D'Esclans Whispering Angel 1080 MAD
Grenache 72%, Rolle 13%, Syrah 7%,
Cinsault 4%, Tibouren 4%

Vins Rouge de France

BOURGOGNE

75 cl

Santenay – clos du malte 1400 MAD
louis jadot Pinot noir

Nuits-Saint-Georges, Louis Latour 2800 MAD
Pinot noir

BORDEAUX

L'heritage de chasse – spleen 900 MAD
Haut-Médoc

Château Talbot 2700 MAD
Saint Julien

Saint-Émilion 1300 MAD
château la mariotte – grand cru

VALLEE DU RHÔNE

Côtes du rhônes – e. 490 MAD
GUIGAL

Crozes-Hermitage «Les Launes», Delas 780 MAD
Syrah

Châteauneuf-du-Pape «Clos de l'Oratoire», 1500 MAD
Ogier
Syrah

Vins Blanc du Maroc

75 cl

Passion, Les Deux Domaines 350 MAD
Vermentino

Domaine Jirry Chardonnay 520 MAD
Chardonnay

Eclipse, Les Deux Domaines 480 MAD
Viognier, roussane

Château roslane – 1er aoc 850 MAD
Les coteaux de l'atlas

Domaine du val d'argan 600 MAD
Réserve

Vins Rouge du Maroc

Les deux domaines – passion 350 MAD
Syrah, Petit Verdot et Malbec

Eclipse, Les Deux Domaines 550 MAD
Sangiovese, Syrah

Lumière, Les Deux Domaines 690 MAD
by Gérard Depardieu
Syrah, Grenache

Château Roslane « Côteaux de l'Atlas » 850 MAD
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Les deux domaines 600 MAD
Jm raynal

Vins Rosé du Maroc

Domaine de Baccari – 1er de Baccari 500 MAD
Syrah, Grenache Noir

Eclipse, Les Deux Domaines 480 MAD
Grenache, Cinsault

Champagnes

75 cl

Moët et Chandon brut 1600 MAD

R de Ruinart Brut 2000 MAD

Ruinart rosé 2700 MAD

Ruinart Blanc De Blanc 2500 MAD

Veuve Clicquot brut 1800 MAD

Veuve Clicquot rosé 2550 MAD

Dom Pérignon Brut 6400 MAD

Dom Pérignon rosé 11200 MAD

Vin au verre

CHAMPAGNE

12.5CL

N.M Ruinart – brut 360 MAD
N.M Ruinart – brut rosé 450 MAD

BLANC / WHITE

15CL

Eclipse, Les Deux Domaines Viognier, Roussane 140 MAD
Sancerre-Domaine Sautereau 160 MAD

ROSÉ

15CL

Eclipse, Les Deux Domaines Grenache, Cinsault 140 MAD

ROUGE / RED

15CL

Eclipse Sangiovese, Syrah 140 MAD
Côtes du Rhône Guigal Syrah, Grenache,
Mourvèdre 160 MAD

LIQUEUR & DIGESTIF

	5 cl	75 cl
Cointreau	130 MAD	
Domaine de Canton	130 MAD	
Limoncini Marie Brizard	130 MAD	
Get 27	130 MAD	1000 MAD
Grand Marnier	130 MAD	
Malibu	130 MAD	
Bailey's	130 MAD	
Grappa Aldo Bottega	130 MAD	
Armagnac Sempe V.S.O.P.	130 MAD	
Eau de vie Poire, Mirabelle, Prune	130 MAD	
Marie Brizard Anisette	130 MAD	
Amaretto Disarno	130 MAD	
Fernet Branca	130 MAD	
Calavados Père François	130 MAD	

