



Petit déjeuner

Petit déjeuner à l'assiette <i>Breakfast plate</i>	70 dhs
Buffet de 7h00 à 10h00	150 dhs

Nos thés

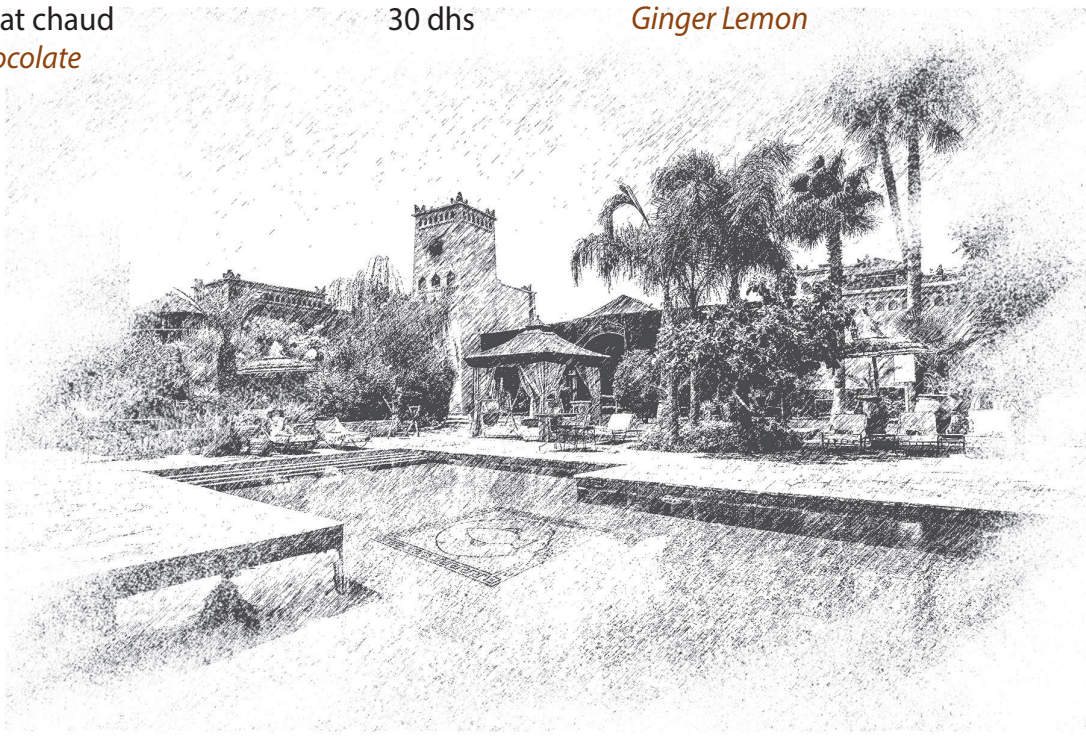
Traditionnel thé marocain <i>Menthe fraîche du jardin</i>	30 dhs
Thé noir <i>Black tea</i>	30 dhs
Veirvene <i>Verbena tea</i>	30 dhs

Boissons chaudes *Hot drinks*

Espresso <i>Espresso</i>	25 dhs
Nespresso <i>Nespresso</i>	30 dhs
Café américain <i>American coffee</i>	30 dhs
Double Espresso <i>Double Espresso</i>	40 dhs
Nouss Nouss - Café crème <i>Coffee with cream</i>	30 dhs
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	35 dhs
Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	30 dhs

Les Thés JAJJAH *Moroccan brand special tea* 50 dhs

Khalil M'bara <i>Spicy Market Chai</i>
Marhba <i>Premium Moroccan Mint</i>
Mimouna <i>Lemon Verbena & Rose</i>
Allal <i>Hassan's Breakfast</i>
Aicha <i>Mint Liquorice</i>
Harmadcha <i>Chamomille Orange</i>
Ali <i>Ginger Lemon</i>





Les entrées / Starters

Assortiment de salades marocaines de saison : carottes confites, poivrons taktouka, betterave à l'orange, zaalouk, tomate ou potiron au miel, lentilles...

120 dhs

Assortment of seasonal Moroccan salads: candied carrots, taktouka peppers, beetroot with orange, zaalouk, tomato or pumpkin with honey, lentils...

Bissara : crème de fèves ou pois cassés parfumée aux épices et huile d'olive.

80 dhs

Bissara: cream of beans or split peas flavored with spices and olive oil.

Harira al fassia, dattes, chebakya, œuf (soupe traditionnelle de pois chiche, lentilles, viande, vermicelles, épices).

95 dhs

Harira al fassia, dates, chebakya, egg (traditional chickpea soup, lentils, meat, vermicelli, spices).

Assortiment briwates (6 pièces), fromage, légumes, viande.

110 dhs

Assortment of briwates (6 pieces), cheese, vegetables, meat.

Tomates ricotta au basilic et huile d'olive du jardin.

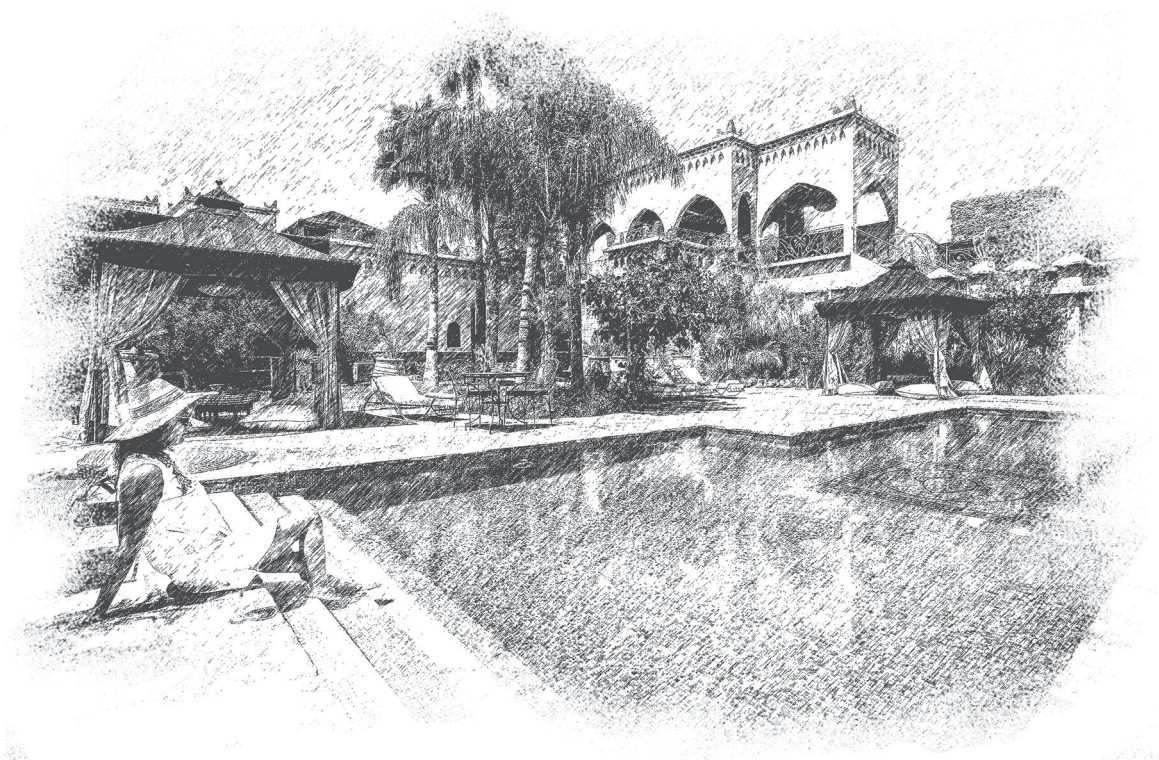
110 dhs

Ricotta and tomatoes with basil and olive oil from the garden..

Salade marocaine au chèvre frais de l'atlas et huile d'argan, toasts.

110 dhs

Moroccan salad with fresh Atlas goat cheese and argan oil, toast.





Les couscous

Couscous à l'agneau : semoule de blé ou d'orge <i>Couscous with lamb: wheat or barley semolina</i>	200 dhs
Couscous à la chèvre <i>Couscous with goat cheese</i>	200 dhs
Couscous végétarien <i>Vegetarian Couscous</i>	150 dhs

Les Tajines

Tajine d'agneau aux légumes de saison (cardes, navets, courges) <i>Lamb tagine with seasonal vegetables (chard, turnips, pumpkin)</i>	200 dhs
Tajine de bœuf aux fruits secs (pruneaux, abricots, amandes) <i>Beef tagine with dried fruits (prunes, apricots, almonds)</i>	210 dhs
Tajine de poulet aux olive et citrons confits <i>Chicken tagine with olives and preserved lemons</i>	170 dhs
Tajine de keftas petits pois et artichauts ou autre légume vert <i>Tagine of keftas, peas and artichokes or other green vegetables</i>	190 dhs
Tajine de keftas de sardines en sauce <i>Tagine of sardine keftas in sauce</i>	180 dhs
Tajine végétarien <i>Vegetarian Tagine</i>	120 dhs





Les poissons / Fish

Sardines chermoula (selon arrivage)

150 dhs

Sardines chermoula (on availability)

Loup ou dorade entier (selon arrivage) : grillé, sauce vierge, riz au safran de Taliouine

270 dhs

Whole sea bass or sea bream (on availability): grilled, vierge sauce, Taliouine saffron rice

Les viandes / Meat

Filet de bœuf grillé, écrasé de pommes de terre aux champignons

230 dhs

Grilled beef fillet, mashed potatoes with mushrooms

Coquelet rôti, riz pilaf et légumes

190 dhs

Roasted young chicken, pilaf rice and vegetables

Epaule d'agneau confite au cumin et romarin, oignons caramélisés, semoule aux épices douces

290 dhs

Lamb shoulder confit with cumin and rosemary, caramelized onions, semolina with mild spices

Spécialité / Our specialty

R'FISSA (sur commande) / minimum 2 personnes

190 dhs / pers.

R'FISSA (on order) / minimum 2 people





Les desserts

Pâtisserie du jour : laissez-vous porter par la créativité de Khadija

90 dhs

Pastry of the day: let yourself inspire by Khadija's creativity

Crème caramel

60 dhs

Crème caramel

Trio de macarons

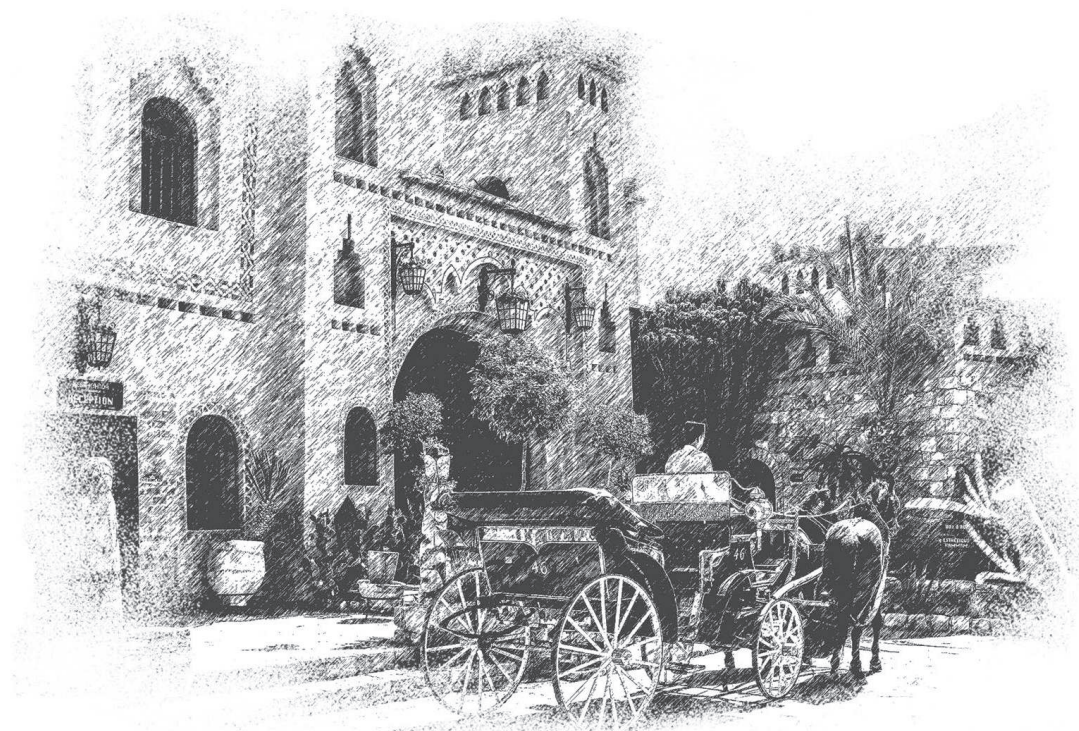
90 dhs

Trio of macarons

Glaces maison parfum selon saison : 2 boules ou 3 boules

50 dhs / 75 dhs

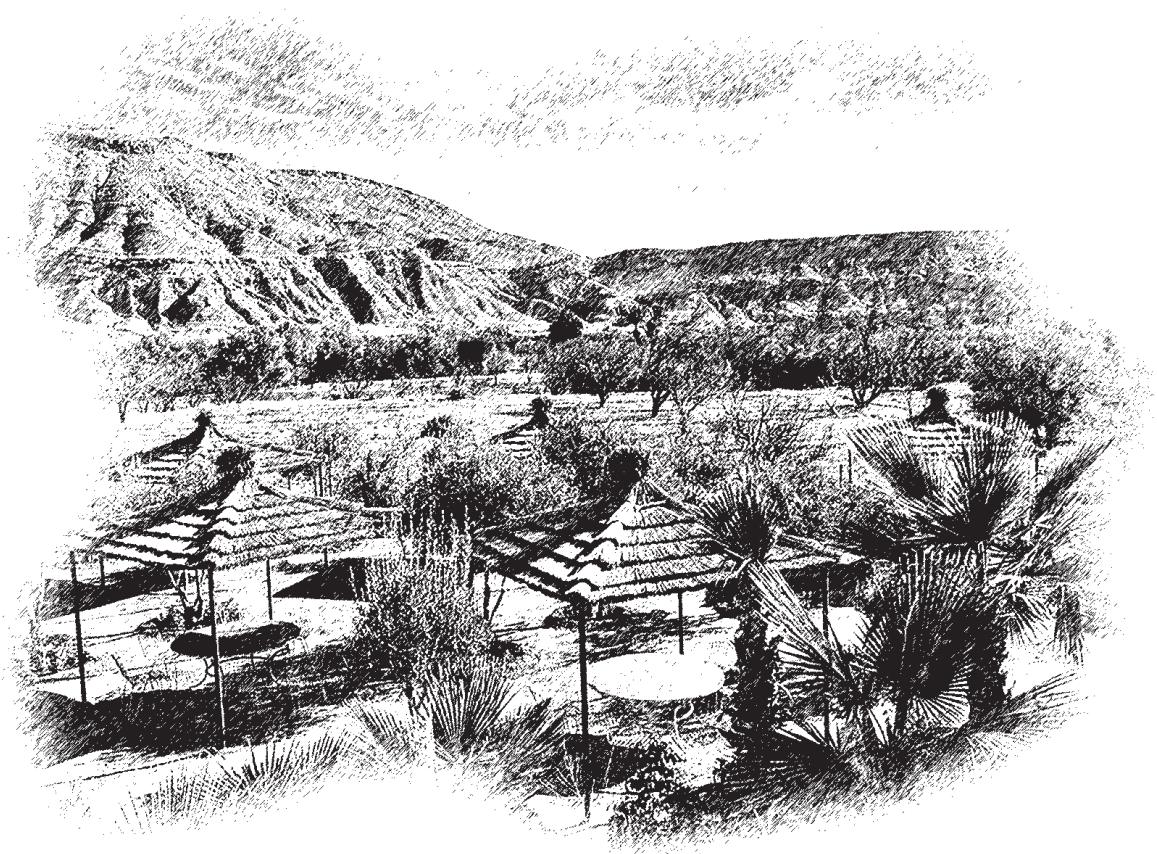
Homemade ice cream flavored according to season: 2 scoops or 3 scoops



Côté Jardin

Garden Side

Pizza tafernout (pain tafernout, tomate, oignons, poivrons, olives, mozzarella) <i>Pizza tafernout (Tafernout bread, tomato, onions, bell peppers, olives, mozzarella)</i>	100 dhs
Tajine berbère (tomates, œufs, épices) <i>Tajine berbère (Tomatoes, eggs, spices)</i>	140 dhs
Tagine végétarien <i>Vegetarian Tagine</i>	120 dhs
Sardines chermoula (selon arrivage) <i>Sardines chermoula (on availability)</i>	150 dhs
Grillade poisson mix (selon arrivage) <i>Mixed fish grill (depending on availability)</i>	200 dhs
Grillade viande mix (selon arrivage) <i>Mixed meat grill (on availability)</i>	190 dhs
Méchoui agneau sur commande et devis <i>Lamb mechoui (by order and quote)</i>	



La tente

Event tent

PROPOSITION 1 - 50 personnes 35 000 dhs

- Assortiment de salades
- Méchoui de mouton avec accompagnement
- Fruits
- Boissons softs, eau plate ou pétillante incluses
- Animation awach avec musiciens et cérémonie traditionnelle en costume incluse

Proposal 1 - 50 people 35 000 dhs

- Assortment of salads
- Lamb "méchoui" with side dish
- Fruits
- Soft drinks, still or sparkling water included
- Traditional "Awach" entertainment with musicians and ceremony in traditional costumes included

PROPOSITION 2 - 30 personnes 13 000 dhs

- Assortiment de salades
- Couscous sur plateaux
- Fruits
- Boissons softs, eau plate ou pétillante incluses
- Animation musicale live

PROPOSITION 2 - 30 people 13 000 dhs

- Assortment of salads
- Couscous on platters
- Fruits
- Soft drinks, still or sparkling water included
- Live musical entertainment



Menus enfants

Kids menu

Formule burger

70 dhs

Mini burger, frites maison, 1 soda

Mini burger, homemade french fries, soda

Formule pâtes

70 dhs

Spaghettis à la tomate, boule de glace ou pâtisserie, 1 soda

Spaghetti tomato sauce, ice cream, soda

Formule Pizza

70 dhs

Mini pizza margarita, 1 dessert, 1 soda

Mini pizza margaritae, + 1 dessert, soda



Snacking

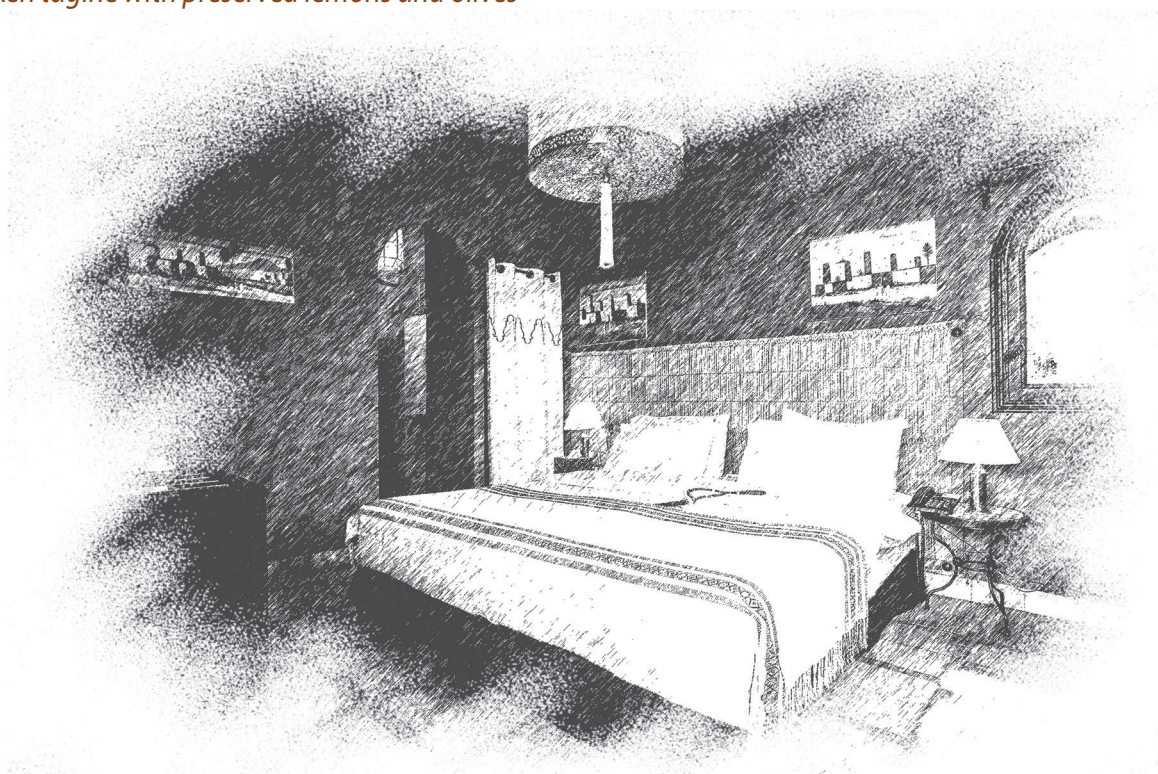
(15h00 à 19h00) / (3:00 PM to 7:00 PM)

Room service

(11h00 à 23h00) / (11:00 AM to 11:00 PM)

Signature

Salade César <i>Caesar salad</i>	110 dhs
Harira, chabakyia, dattes, œuf <i>Harira, chabakiya, dates, egg</i>	95 dhs
Sandwich poulet (poulet grillé, laitue, tomate sauce mayonnaise, fromage, oignons) <i>Chicken Sandwich (Grilled chicken, lettuce, tomato, mayonnaise sauce, cheese, onions)</i>	100 dhs
Pâtes pesto <i>Pesto pasta</i>	110 dhs
Hamburger (pain maison), frites, kefta, salade, fromage, sauce beldi, oignons caramélisés <i>Hamburger (Homemade bread, fries, kefta, salad, cheese, beldi sauce, caramelized onions)</i>	120 dhs
Assortiment salades marocaines <i>Assortment of Moroccan salads</i>	120 dhs
Tajine poulet citrons confits, olives <i>Chicken tagine with preserved lemons and olives</i>	170 dhs



Boissons froides

Our soft drinks

Eaux plates et gazeuses 33 cl. 50 cl. 150 cl. *Mineral and sparkling water*

Eau minérale plate 10 dhs 15 dhs 25 dhs
Mineral water

Eau minérale gazeuse 15 dhs 30 dhs
Sparkling mineral water

Perrier 35 dhs
Perrier

Sodas 150 cl.

Coca-cola, Zero / Fanta / Schweppes / Hawaii / Sprite 25 dhs

Orangina 30 dhs

Bière sans alcool 45 dhs
Alcohol-free beer

Red Bull 50 dhs

Sirops 150 cl. *Concentrated fruit syrups*

Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron, Fraise 25 dhs
Mint, Grenadine, Almond, Lemon, Strawberry

Pac, Gambetta 30 dhs
Pac (Lemon), Gambetta

Jus de fruits frais 150 cl. *Fresh juices*

Orange ou Citron 35 dhs
Orange or Lemon

Panaché 3 fruits 50 dhs
Panache 3 fruits

Jus Cocktail Frais Ksar 50 dhs
Ksar Special Juice Cocktail

Apéritifs & Digestifs

Our aperitifs



Apéritifs & Digestifs

Pastis 51	50 dhs
Ricard	50 dhs
Henri Bardoine	50 dhs
Porto (rouge ou blanc)	60 dhs
<i>Porto (red or white)</i>	
Martini (rouge, blanc ou dry)	60 dhs
<i>Martini (red, white, or dry)»</i>	
Kir-Vin Blanc (Cassis/ Mure)	60 dhs
<i>Kir-White wine (blackcurrant/ blackberry)</i>	
Campari (orange ou eau gazeuse)	70 dhs
<i>Campari (orange or sparkling water)</i>	
Kir Royal (Cassis/ Mure, Crémant)	90 dhs
<i>Kir Royal (blackcurrant/ blackberry, Crémant)</i>	
Limoncello	60 dhs
Manzana	60 dhs
Malibu	60 dhs
Get 27	60 dhs
Get 31	70 dhs
Baileys	90 dhs
Cointreau	90 dhs
Grand Marnier	90 dhs
Vin au verre	50 dhs



Spiritueux

Smirnoff	70 dhs
Vodka Absolut	80 dhs
Vodka Absolut (bouteille)	900 dhs
Tequila	70 dhs
Gin Hendrick's	90 dhs
Bacardi Blanco	70 dhs
Johnnie Walker Red Label	80 dhs
Johnnie Walker Black Label	120 dhs
Ballantine's	80 dhs
Jack Daniel's	90 dhs
Chivas Regal	120 dhs
Calvados	90 dhs
Armagnac	90 dhs
Cognac Rémy Martin	120 dhs
Courvoisier	90 dhs
Bouteille whisky Ballantine's	900 dhs



Bières

Flag spécial 25 cl	35 dhs
<i>Special Flag</i>	
Heineken 25 cl	45 dhs
Casablanca 33 cl	65 dhs
Lefte blonde, brune 33 cl	65 dhs
<i>Lefte lager, brown ale</i>	
Hoegaarden Blanche 33 cl	65 dhs
<i>Hoegaarden White</i>	



Notre carte des vins

Our wine list



Vins rouges marocains

Moroccan Red Wines

37,5 cl

75 cl

Cuvée Président Rouge

120 dhs

170 dhs

Domaine De Sahari Réserve

170 dhs

275 dhs

Cabernet « Médaillon »

325 dhs

La Petite Ferme Rouge

250 dhs



Vins Blancs marocains

Moroccan White Wines

37,5 cl

75 cl

Cuvée Président Blanc

120 dhs

170 dhs

Domaine de Sahari Réserve

130 dhs

220 dhs

Volubilia Blanc

320 dhs

Beauvallon

330 dhs



Vins Rosés et Gris marocains

Moroccan Rosé Wines and gray Wines

37,5 cl

75 cl

Cuvée Président Rosé

120 dhs

170 dhs

Domaine De Sahari Gris

220 dhs

Volubilia Rosé, Gris

300 dhs

Rosé De Syrah « Médaillon »

325 dhs



Champagnes

French Champagnes

75 cl

La coupe

120 dhs

Glass of Champagne

Veuve Pelletier

600 dhs

Laurent Perrier

1 000 dhs

Ruinart Blanc

1 500 dhs

Nos Cocktails

Our Cocktails

Sans Alcool Alcohol-Free

Paradize

70 dhs

Jus de citron, orange, ananas,
pamplemousse, sirop de grenadine

*Lemon juice, orange, pineapple, grapefruit,
grenadine syrup*

Virgin mojito

70 dhs

Citron vert, menthe fraîche,
sucre de canne, eau gazeuse

Lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water

Bora Bora

70 dhs

Jus d'ananas, jus d'orange, mangue,
sirop de fraise

*Pineapple juice, orange juice, mango,
strawberry syrup*

Avec Alcool With Alcohol

Tequila Sunrise

90 dhs

Tequila, jus d'orange, grenadine

Tequila, orange juice, grenadine

Mojito

120 dhs

Rhum blanc, citron vert, la menthe fraîche,
sucre de canne, eau gazeuse

*White rum, lime, fresh mint, sugar cane,
sparkling water*

Ti Punch

90 dhs

Rhum, citron vert, sucre

Rum, lime, sugar

Margarita

90 dhs

Tequila, Cointreau, citron, sucre

Tequila, Cointreau, lemon, sugar

Aperol Spritz

120 dhs

Moscow mule

120 dhs

Vodka, ginger beer, citron vert

Vodka, ginger beer, lime juice

