



## **Petit déjeuner**

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

## **Nos thés**

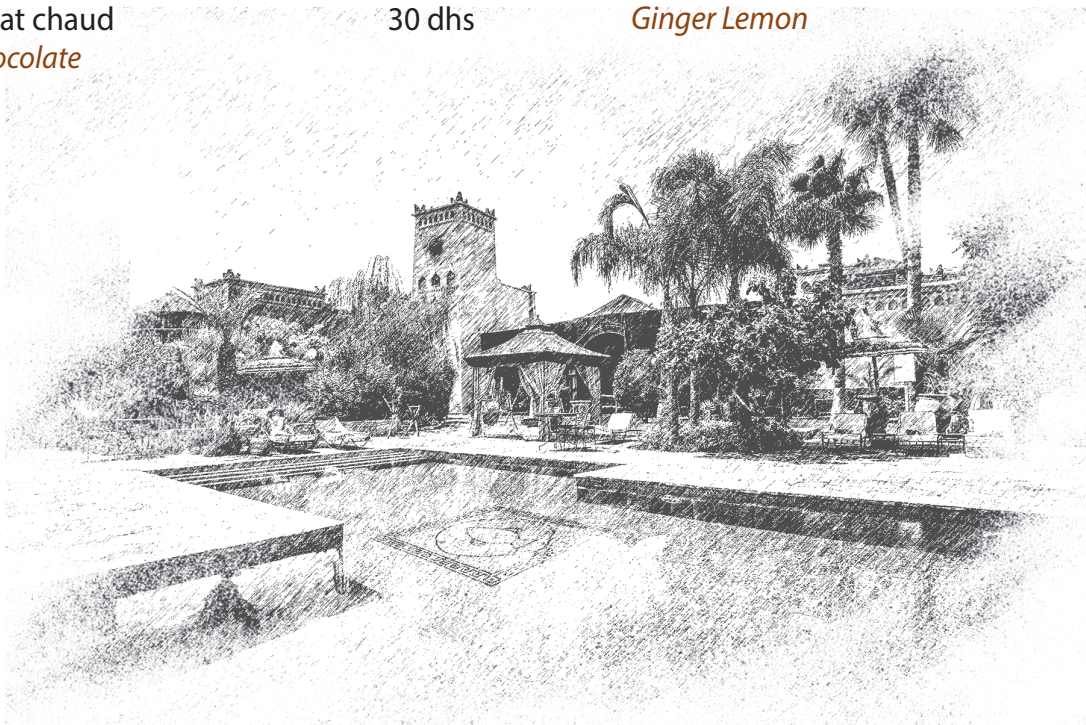
Traditionnel thé marocain <i>Menthe fraîche du jardin</i>	30 dhs
Thé noir <i>Black tea</i>	30 dhs
Verveine <i>Verbena tea</i>	30 dhs

## **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

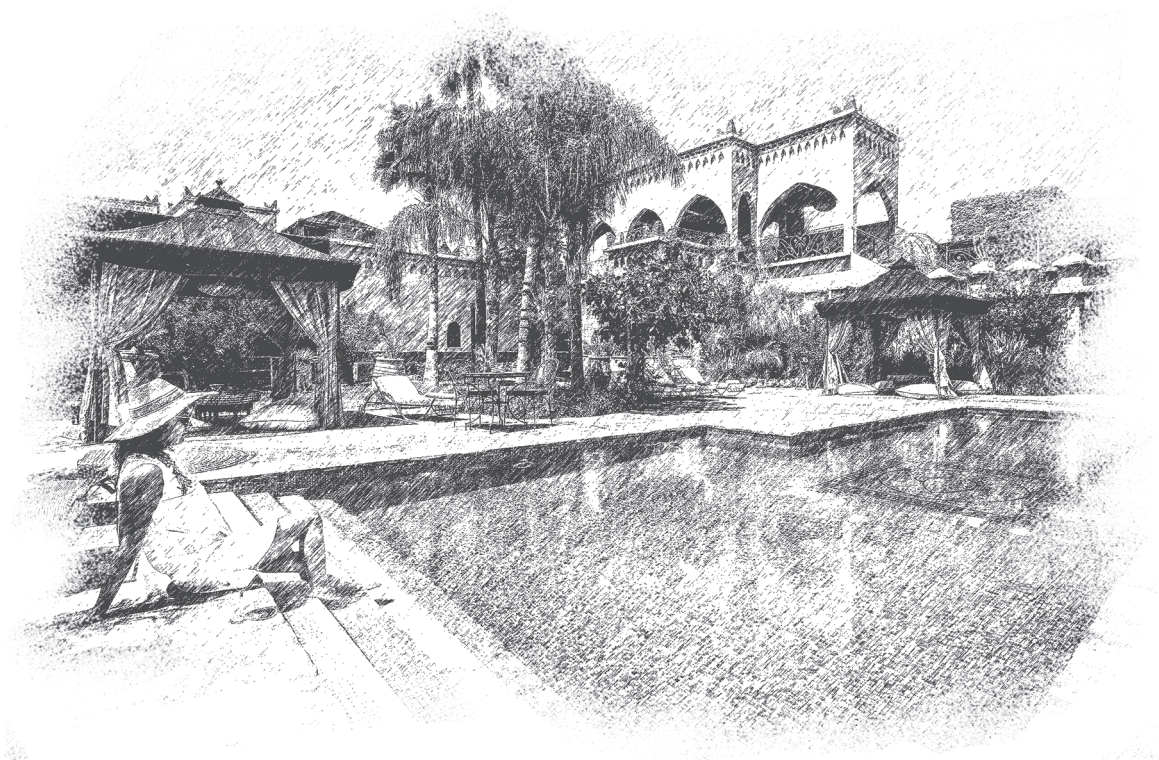
Khalil M'bara <i>Spicy Market Chai</i>
Marhba <i>Premium Moroccan Mint</i>
Mimouna <i>Lemon Verbena &amp; Rose</i>
Allal <i>Hassan's Breakfast</i>
Aicha <i>Mint Liquorice</i>
Harmadcha <i>Chamomille Orange</i>
Ali <i>Ginger Lemon</i>





## *Les entrées / Starters*

- Assortiment de salades marocaines de saison : carottes confites, poivrons taktouka, betterave à l'orange, zaalouk, tomate ou potiron au miel, lentilles... 130 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. 130 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. 130 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>	300 dhs
Couscous à la chèvre <i>Couscous with goat cheese</i>	300 dhs
Couscous végétarien <i>Vegetarian Couscous</i>	200 dhs

## Les Tajines

Tajine d'agneau aux légumes de saison (cardes, navets, courges) <i>Lamb tagine with seasonal vegetables (chard, turnips, pumpkin)</i>	250 dhs
Tajine de bœuf aux fruits secs (pruneaux, abricots, amandes) <i>Beef tagine with dried fruits (prunes, apricots, almonds)</i>	240 dhs
Tajine de poulet aux olives et citrons confits <i>Chicken tagine with olives and preserved lemons</i>	220 dhs
Tajine de keftas petits pois et artichauts ou autres légumes verts <i>Tagine of keftas, peas and artichokes or other green vegetables</i>	220 dhs
Tajine de keftas de sardines en sauce <i>Tagine of sardine keftas in sauce</i>	200 dhs
Tajine végétarien <i>Vegetarian Tagine</i>	140 dhs





## *Les poissons / Fish*

- Sardines chermoula (selon arrivage) 170 dhs  
*Sardines chermoula (on availability)*
- Loup ou dorade entier (selon arrivage) : grillé, sauce vierge, riz au safran de Taliouine 300 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 290 dhs  
*Grilled beef fillet, mashed potatoes with mushrooms*
- Coquelet rôti, riz pilaf et légumes 250 dhs  
*Roasted young chicken, pilaf rice and vegetables*
- Epaule d'agneau confite au cumin et romarin, oignons caramélisés, semoule aux épices douces 320 dhs  
*Lamb shoulder confit with cumin and rosemary, caramelized onions, semolina with mild spices*

## *Spécialité / Our specialty*

- R'FISSA (sur commande) / minimum 2 personnes 200 dhs / pers.  
*R'FISSA (on order) / minimum 2 people*





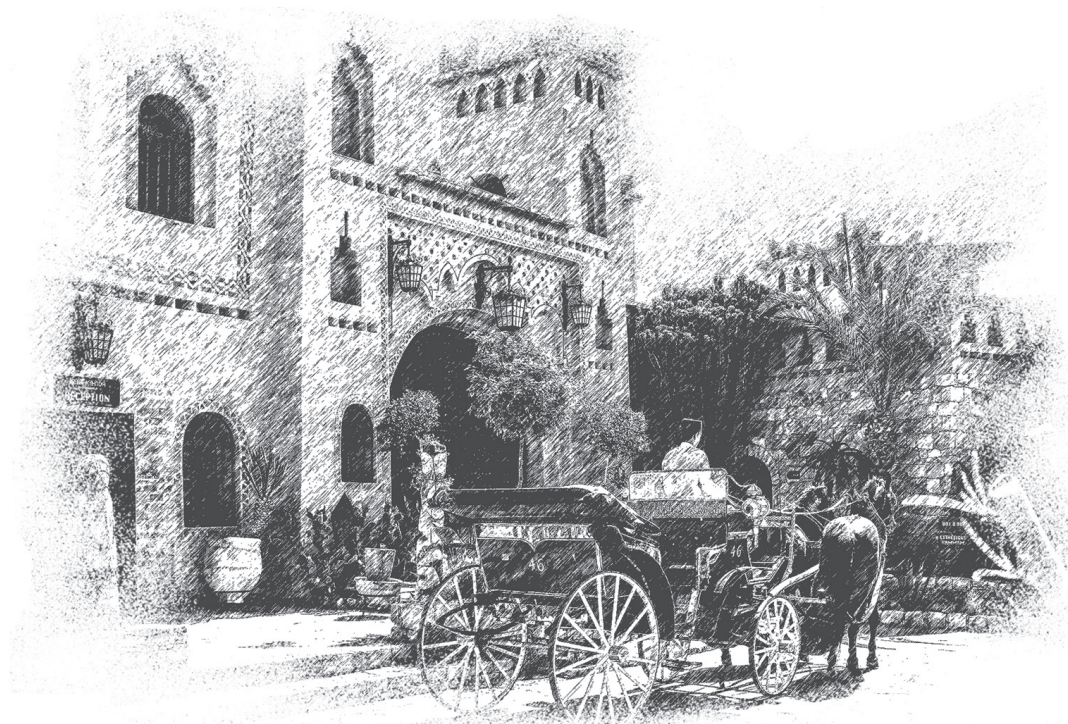
## *Les desserts*

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 70 dhs  
*Crème caramel*

Duo de macarons 90 dhs  
*Duo of macarons*

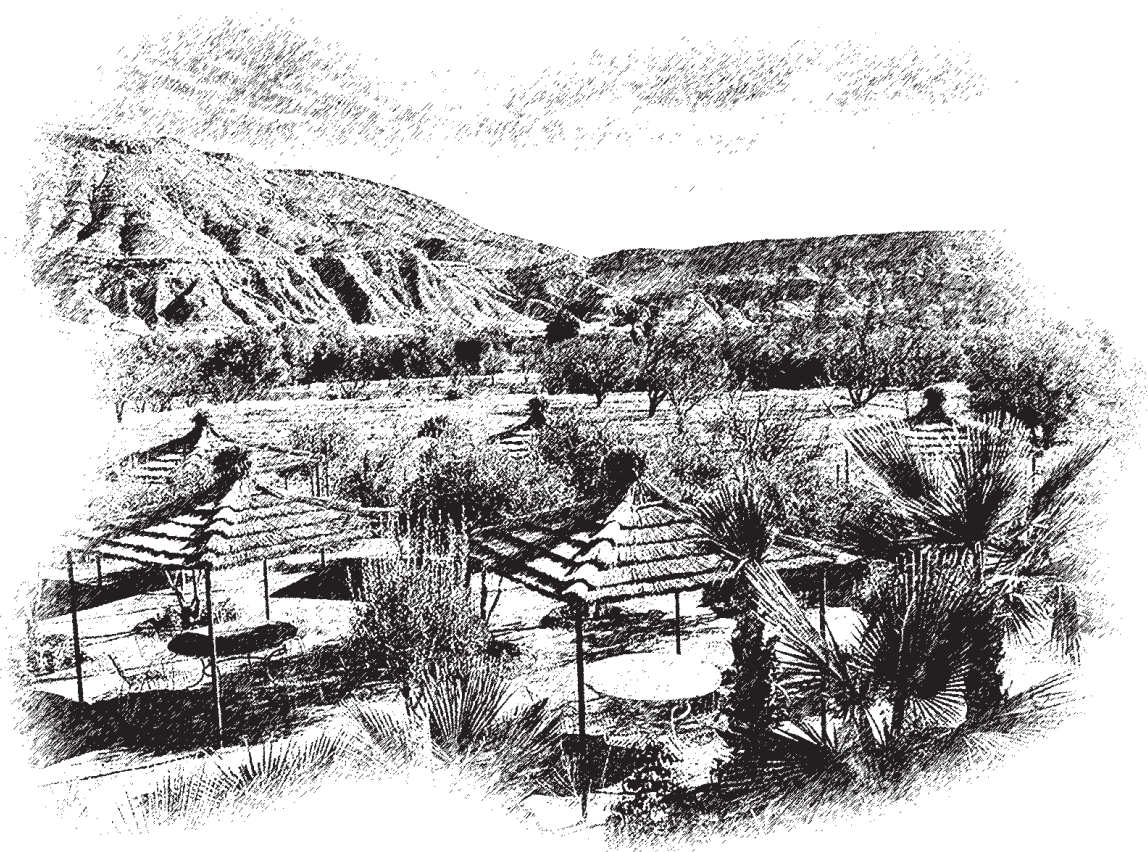
Glaces maison parfum selon saison : 2 boules ou 3 boules 50 dhs / 75 dhs  
*Homemade ice cream flavored according to season: 2 scoops or 3 scoops*



# 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 (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

### PROPOSITION 2 - 30 personnes 13 000 dhs

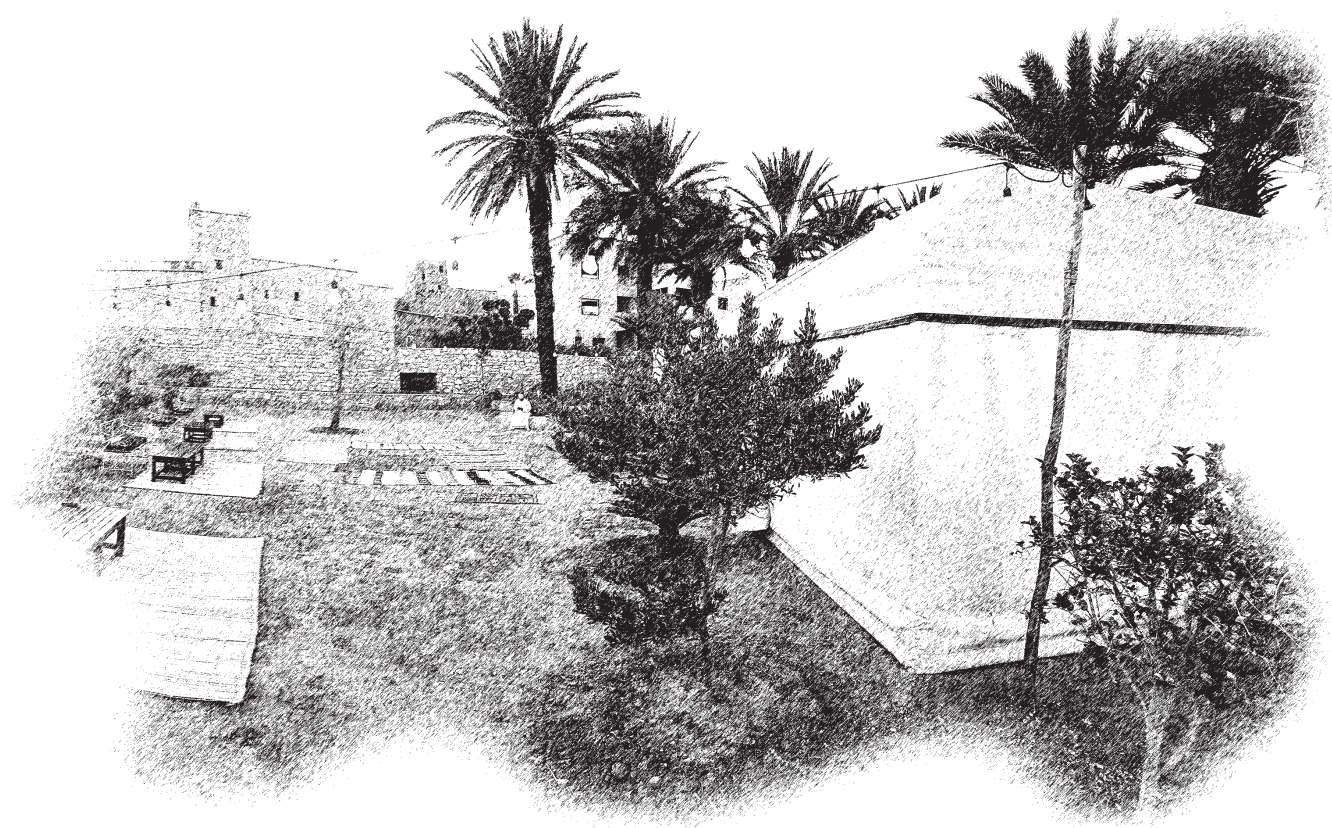
- Assortiment de salades
- Couscous sur plateaux
- Fruits
- Boissons softs, eau plate ou pétillante incluses
- Animation musicale live

### 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 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**

120 dhs

Mini burger, frites maison, 1 soda

*Mini burger, homemade french fries, soda*

### **Formule pâtes**

120 dhs

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

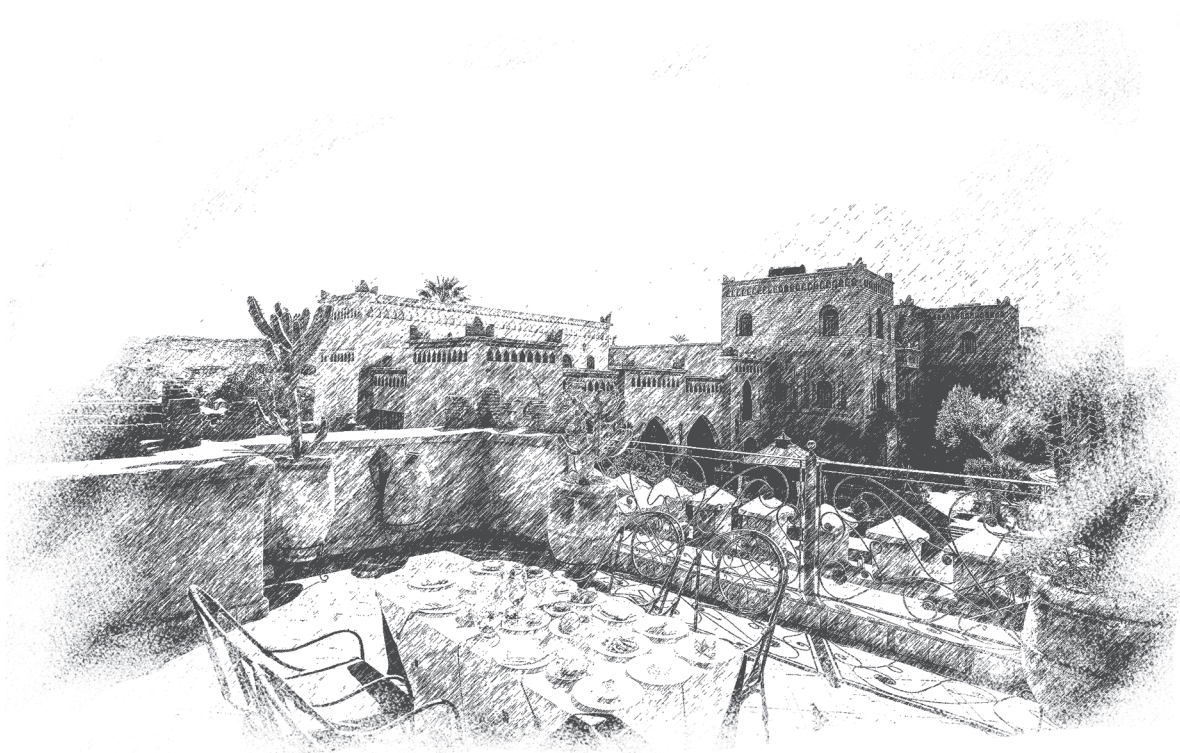
*Spaghetti tomato sauce, ice cream or pastry, soda*

### **Formule Pizza**

120 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>	120 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>	120 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>	150 dhs
Assortiment salades marocaines <i>Assortment of Moroccan salads</i>	130 dhs
Tajine poulet citrons confits, olives <i>Chicken tagine with preserved lemons and olives</i>	200 dhs




# Boissons froides

## Our soft drinks

 <b>Eaux plates et gazeuses</b> <i>Mineral and sparkling water</i>	33 cl.	50 cl.	150 cl.
Eau minérale plate <i>Mineral water</i>	10 dhs	15 dhs	30 dhs
Eau minérale gazeuse <i>Sparkling mineral water</i>		15 dhs	35 dhs

 <b>Sodas</b>			150 cl.
Coca-cola, Zero / Fanta / Schweppes / Hawaii / Sprite			25 dhs
Orangina			30 dhs
Bière sans alcool <i>Alcohol-free beer</i>			45 dhs
Red Bull			50 dhs

 <b>Sirops</b> <i>Concentrated fruit syrups</i>			150 cl.
Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron, Fraise <i>Mint, Grenadine, Almond, Lemon, Strawberry</i>			25 dhs
Pac, Gambetta <i>Pac (Lemon), Gambetta</i>			30 dhs

 <b>Jus de fruits frais</b> <i>Fresh juices</i>			150 cl.
Orange ou Citron <i>Orange or Lemon</i>			35 dhs
Panaché 3 fruits <i>Panache 3 fruits</i>			50 dhs
Jus Cocktail Frais Ksar <i>Ksar Special Juice Cocktail</i>			50 dhs

# 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>		
Casablanca	33 cl	65 dhs
Lefe blonde	33 cl	100 dhs
<i>Lefe lager,</i>		



# Notre carte des vins

## Our wine list

 <b>Vins rouges marocains</b> <i>Moroccan Red Wines</i>	<b>Le verre</b>	<b>75 cl</b>
Cuvée Président Rouge	50 dhs	170 dhs
Domaine De Sahari Réserve		275 dhs
Cabernet « Médaillon »		325 dhs
La Petite Ferme Rouge		250 dhs

 <b>Vins Blancs marocains</b> <i>Moroccan White Wines</i>	<b>Le verre</b>	<b>75 cl</b>
Cuvée Président Blanc	50 dhs	170 dhs
Domaine de Sahari Réserve		220 dhs
Volubilia Blanc		320 dhs
Beauvallon		330 dhs

 <b>Vins Rosés et Gris marocains</b> <i>Moroccan Rosé Wines and gray Wines</i>	<b>Le verre</b>	<b>75 cl</b>
Cuvée Président Rosé		170 dhs
Domaine De Sahari Gris		220 dhs
Volubilia Rosé, Gris		300 dhs
Rosé De Syrah « Médaillon »		325 dhs

 <b>Champagnes</b> <i>French Champagnes</i>	<b>75 cl</b>
La coupe <i>Glass of Champagne</i>	120 dhs
Veuve Pelletier	600 dhs
Laurent Perrier	1 000 dhs
Ruinart	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*

