

Lunch & Dinner

Room Service

BEETROOT TARTARE 160

TARTARE DE BETTERAVE

Smoked and pickled beetroot, cashew cream, rocket
Betterave fumée et marinée, crème de noix de cajou, roquette

CRISPY CHICKEN SALAD 180

SALADE DE POULET CROUSTILLANTE

Confit chicken thigh, baby gem lettuce, anchovies, parmesan
Cuisse de poulet confite, Coeur de laitue, anchois, parmesan.

CRAB CAKE 230

CAKE DE CRABE

Chilli butter, fennel, grapefruit
Beurre de piment, fenouil, pamplemousse

LOBSTER ROLL 350

Blue lobster, herb mayonnaise, fresh potato chips
Homard bleu, pain brioche, mayonnaise aux herbes, chips de pommes de terre

LAMB BURGER 230

Lamb, tomato chutney, goat's cheese, caramelised onion jam
Chutney de tomates, fromage de chèvre, confiture d'oignons caramélisés.

MAC AND CHEESE 230

Truffle sauce, local Gouda, thyme infused honey

Sauce à la truffe, Gouda d'ici, miel infusé au thym

RIGATONI 210

Veal Ragù, olives, pickled chilli
Ragout de veau, olives, piment mariné

BEEF FILET 340

Potato purée, root vegetables
Purée de pommes de terre, légumes racines

SEA BASS BAR 320

Potato purée, vegetables, hollandaise
Purée de pommes de terre, légumes, hollandaise

MOROCCAN SALADS 160

SALADES MAROCAINES

Selection of traditional Moroccan salads
Sélection de salades marocaines traditionnelles

SEAFOOD PASTILLA 280

PASTILLA DE FRUITS DE MER

Local seafood, lemon confit, vermicelli, brick pastry
Fruits de mer, citron confit, vermicelles, feuilles de brick

LAMB TAJINE 280

TAJINE D'AGNEAU

Lamb shank, Ras el hanout, dry fig, walnuts
Jarret d'agneau, Ras El Hanout, figue sèche, noix.

FREE RANGE CHICKEN 270

POULET FERMIER

Lemon confit, olives

SAMAK SALOUNA 310

Gently simmered fish, sour curry sauce, steamed rice
Poisson mijoté, sauce curry aigre, riz vapeur

CHICKEN MACHBOOS 230

MACHBOOS DE POULET

Spiced chicken, aromatic rice, crispy shallots
Poulet épicé, riz aromatique, échalotes croustillantes

ARTISANAL CHEESE 140

FROMAGE ARTISANAL

Bread and fig jam
Bread and fig jam

WARM CHOCOLATE MOUSSE 140

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE

Caramel ice cream
Glace au caramel

PEACH MELBA 130

TAJINE D'AGNEAU

Raspberry, white chocolate, vanilla
Framboise, chocolat blanc, vanille

Lunch & Dinner

Beverage - Boissons

SOFT DRINKS

Coca-coca	70
Coca-coca zéro	70
Sprite	70
Schweppes Tonic	80
Schweppes Citron	90
The London essence - Tonic water	110
Le tribute - Ginger ale	100
Le tribute - Dry ginger	100
Red Bull	120

BEER BIÈRES

Casablanca	80
Hoegaarden	110
Alarayk IPA	160

WATER EAU

Sidi Ali 75L	70
Oulmes 75L	70
Evian 1L	90
Perrier 1L	90
San Pellegrino 50CL	70
San Pellegrino 1L	100

CHAMPAGNE BOTTLE BOUTEILLE

Drappier Brut Nature	1600
Taittinger Brut Prestige	1800
Laurent Perrier Brut	1900
Ruinart Brut	2500
Roederer Blanc De Blancs 2014	2900
Taittinger Comtes De Champagne Blanc De Blancs	4200

WHITE WINE VIN BLANC MOROCCO MAROC

Le Blanc Casher - La Ferme Rouge	350
Amal - Domaine Amal	400
Volubilia - Domaine De La Zouina	450
Perle Blanche De Mogador - Le Val D'argan	500
Blanc De Baccari - Domaine Baccar	600
Epicuria Viognier - Domaine De La Zouina	700
Château Roslane - Coteaux De L'atlas	800

FRANCE

Riesling - Trimbach - Alsace 2020	900
Saint Vincent - Vincent Girardin - Bourgogne 2019	300
Sancerre - Vacheron - Loire 2021	500
Les Butteaux 1ercru - Domaine Patte Loup Chablis - Bourgogne 2018	900

RED WINE VIN ROUGE MOROCCO MAROC

Le Rouge Casher - La Ferme Rouge	350
Amal - Domaine Amal	400
Volubilia - Domaine De La Zouina	450
Perle Noire De Mogador - Le Val D'argan	500
Première De Baccari - Domaine Baccari	700
Epicuria Cabernet - Domaine De La Zouina	750
Château Roslane - Coteaux De L'atlas	800

FRANCE

Château Bellevue-Figeac - Saint Emilion Grand Cru - Bordeaux 2019	900
Château De La Tour Sieu Jean - Pauillac Bordeaux 2014	1600
La Justice - Gevrey-Chambertin - Antonin Guyon - Bourgogne 2019	2400
Vieilles Vignes - Volnay - Vincent Girardin Bourgogne 2018	2600

LEBANON LIBAN

Les Brètèches - Château Kefraya 2017	750
--------------------------------------	-----

ROSÉ/GRIS WINE VIN ROSÉ/GRIS MOROCCO MAROC

Le Gris - La Ferme Rouge	400
Rosé - Première De Baccari	450
Gris - Perle Grise - Le Val D'argan	550

FRANCE

La Vie En Rose - Château Roubine - Provence	650
Château De Miraval - Provence	1100

SMALL FORMAT PETIT FORMAT

Champagne Bollinger Spécial Cuvée	900
Champagne Taittinger Prestige Rosé	1400
Volubilia - Domaine De La Zouina	250
Vin Blanc S De Siroua - Domaine Des Ouled	250
Thaleb - Vin Blanc Gris - Volubilia Domaine De La Zouina	260
Vin Rosé Volubilia - Domaine De La Zouina	260
Vin Rouge S De Siroua - Domaine Des Ouled Thaleb - Vin Rouge	260

LARGE FORMAT GRAND FORMAT

Volubilia - Domaine De La Zouina - Vin Blanc	3500
Champagne Taittinger Prestige Rosé	4500
Ithaque - La Ferme Rouge - Vin	1300
Moulin À Vent - Domaine Les Mar - Cellins Beaujolais 2020 - Vin Rouge	1800

A La Carte Breakfast

Room Service

CHIA PUDDING

Coconut milk, seasonal fruits
Lait de coco, fruits de saison

80

GREEK STYLE YOGURT YAOURT À LA GRECQUE

Nuts and honey
Noix et miel

70

BIRCHER MUESLI

Apple, raisins, oat milk
Pomme, raisins secs, lait d'avoine

80

FRENCH TOAST

PAIN PERDU

Apple crumble, vanilla sauce
Crumble aux pommes, sauce à la vanille

110

FLUFFY BUTTERMILK PANCAKES PANCAKES

Banana, walnut, butterscotch
Banane, noix, caramel au beurre

120

OLD SCHOOL TOASTIE

Smoked turkey, local Gouda cheese
Dinde fumée, fromage de Gouda d'ici

90

STUFFED CROISSANT CROISSANT FARCI

Scrambled eggs, khlie, tomato, goats cheese
from Chefchaouen
*Œufs brouillés, khlie, tomate, fromage de chèvre
de Chefchaouen*

110

SMOKED TROUT OMELETTE OMELETTE À LA TRUITE FUMÉE

Smoked trout from the Atlas, rocket, herbs
Truite fumée de l'Atlas, roquette, fines herbes

130

CAULIFLOWER SHAKSHOUKA SHAKSHOUKA DE CHOU-FLEUR

Spiced tomato and roasted pepper sauce, cauliflower,
toasted focaccia (eggs as an option)
*Sauce tomate épicée, poivron rôti, chou-fleurs,
focaccia grillée (œufs en option)*

110

FLATBREAD

Homemade chicken and fennel sausage,
cheese, egg

120

Saucisses de poulet et fenouil, fromage, œuf

BENEDICT

Homemade muffin, poached eggs, truffle
hollandaise

140

*Muffin maison, œufs pochés, hollandaise à la
truffe*

SCRAMBLED EGGS ŒUFS BROUILLÉS

Cherry tomato, smoked mozzarella
Tomate cerise, mozzarella fumée

100

TAGINE DE KHLIE

Quail eggs and cumin
Oeufs de caille et cumin

120

JUICE

ORANGE

60

GRAPEFRUIT PAMPLEMOUSSE

60

GINGER, LIME GINGEMBRE, CITRON VERT

60

TEA COLLECTION

SIGNATURE BLEND

Black tea, blue tea, rose, orange
Thé noir, thé bleu, rose, orange

70

GINGER CALM

Green tea, ginger
Thé vert, gingembre

70

CASABLANCA

Black tea, caramel
Thé noir, caramel

90

SENCHA ZEN

Green tea
Thé vert

90

SINGLE ORIGIN COFFEE

SIGNATURE BLEND

Café signature

70

MOROCCAN SPY COFFEE

Café marocain épicé

70

COFFEE ROBUSTA - CUBA

Café Robusta-cuba

90

COFFEE ROBUSTA INDONESIA

Café Robusta-indonésie

90