



IN-VILLA
DINING
À LA CARTE MENU





MENU À LA CARTE

Welcome to a gastronomic experience! We invite you to discover our À la Carte Menu specially designed to be savoured in the privacy and luxury of your villa.

Let yourself be seduced by a culinary journey where each dish tells a story inspired by local flavours and international techniques. Whether you're looking for revisited classics or contemporary creations, our chefs have carefully selected dishes that will awaken your senses and delight your palate.

Take a seat, relax and let us transform your villa into a sanctuary of haute cuisine. Enjoy your meal!

Bienvenue à une expérience gastronomique ! Nous vous invitons à découvrir notre Menu À la Carte spécialement conçu pour être savouré dans l'intimité et le luxe de votre villa.

Laissez-vous séduire par un voyage culinaire où chaque plat raconte une histoire inspirée par les saveurs locales et les techniques internationales. Que vous cherchiez des classiques revisités ou des créations contemporaines, nos chefs ont soigneusement sélectionné des mets qui éveilleront vos sens et raviront votre palais.

Prenez place, détendez-vous et laissez-nous transformer votre villa en un sanctuaire de la haute gastronomie. Bon appétit !



BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER

Breakfast Menus

Formules Petit-Déjeuner

Specials

Specialités

« À la carte » Breakfast

Petit-Déjeuner « À la carte »

BREAKFAST MENUS

FORMULES PETIT-DEJEUNER

Detox 🍵

325 MAD

Green tea or infusion of your choice, immunity-boosting juice, crushed avocado toast on buckwheat bread and chia seeds

Thé vert ou infusion de votre choix, jus booster immunitaire, tartine d'avocat écrasé sur pain au sarrasin et graines de chia

Continental 🍷 🍴 🍴

350 MAD

Hot drink of your choice, fresh fruit juice, house-made bread and bakery basket, assortment of jams, butter and honey from the Atlas.

Boisson chaude de votre choix, jus de fruits frais, corbeille de pains et viennoiseries maison, assortiment de confitures, beurre et miel de l'Atlas

Berber / Berbère 🍷 🍴 🍴

480 MAD

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, two fried eggs with khlii (dried beef) in tagine, marinated olives, jben (cream cheese)

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, deux œufs au plat au khlii (viande de bœuf séchée) en tagine, olives marinées, jben (fromage frais)

A flair of Asia / Une touche d'Asie 🍷

450 MAD

Green or black tea from our selection, congee soup with condiments, dim sum basket

Thé vert ou noir de notre sélection, soupe congee et ses condiments, panier de dim sum

American / Américain 🍷 🍴

490 MAD

Continental breakfast including pancakes with maple syrup, two eggs cooked to your liking with a side dish of your choice (beef bacon, chicken ham, poultry sausage, roasted potatoes or green salad & toast), yogurt (plain or with fruits), seasonal fruit platter

Petit-déjeuner continental agrémenté de : pancakes au sirop d'érable, deux œufs selon votre goût, avec l'accompagnement de votre choix (bacon de boeuf, jambon de poulet, saucisse de volaille, pommes de terre rissolées ou salade verte et toast), yaourt parfait, assiette de fruits de saison

SPECIALS

SPECIALITES

Açaï Bowl / Bol d'Açaï 🌱 🥥 220 MAD

Fresh berries, coconut flakes, bee pollen, bitter chocolate shavings, granola seeds.

Fruits rouges frais, flocons de noix de coco, pollen d'abeille, copeaux de chocolat amer, granola aux graines

Vegan Breakfast Wrap / Wrap végétalien pour le petit-déjeuner 🌱 240 MAD

Tortilla, hummus, avocado, tomato, onions, chickpeas, green salad, tahini sauce

Tortilla, houmous, avocat, tomate, oignons, pois chiches, salade verte, sauce tahini

Avocado Toast / Toast à l'avocat 🌱 🥥 240 MAD

Smashed avocado, grated hardboiled egg, pecorino, semi-dried tomatoes, basil

Avocat écrasé, œuf dur râpé, pecorino, tomates semi-séchées, basilic

+: Smoked salmon / Saumon Fumé 🐟 **280 MAD**

Egg White Omelette / Omelette aux blancs d'œufs 🌱 🥚 260 MAD

Egg white omelette, green salad

Omelette aux blancs d'œufs, salade verte

Bagel & Egg / Bagel et œuf 🌱 🥚 260 MAD

Fresh cheese, avocado, arugula, fried egg, capers, red onions, green salad

Fromage frais, avocat, roquette, œuf au plat, câpres, oignons rouges, salade verte

Eggs Benedict / Œufs Bénédicte 🌱 🥚 290 MAD

Served with baby potatoes or green salad

Servi avec pommes de terre grelots ou salade verte

+: Smoked salmon / Saumon Fumé 🐟 **330 MAD**

Avocado, poached eggs, hollandaise sauce, fennel fronds

Avocat, œufs pochés, sauce hollandaise, feuilles de fenouil

« A LA CARTE » BREAKFAST



PETIT-DEJEUNER «A LA CARTE»

Cereals

100 MAD




Your choice of full fat milk, semi skimmed milk, soy milk, almond milk, coconut milk

Votre choix de lait entier, demi-écrémé, lait de soja, lait d'amande, lait de coco

- Fruit muesli / Muesli aux fruits
- Gluten free cereals / Céréales gluten free 
- Oat flakes / Flocons d'avoine
- Cocoa pops / Céréales au cacao
- Bircher muesli
- Buckwheat porridge / Porridge à la bouillie de sarrasin 

Waffles, crêpes and co

150 MAD

- Pancakes, maple syrup, whipped cream, berries compote, walnut 
Pancakes, sirop d'érable, crème fouettée, compote de fruits rouges, noix
- French toast, berries compote, whipped cream, fresh berries
Pain perdu, compote de fruits rouges, crème fouettée, fruits rouges
- Crêpes or waffles, chocolate and hazelnut spread, crème anglaise 
Crêpes ou gaufres, pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes, crème anglaise
- Selection of Moroccan thin pancakes, honey butter sauce, amlou, argan oil 
Sélection de crêpes marocaines, sauce au beurre et au miel, amlou, huile d'argan


Fruit

- Citrus fruit salad / Salade d'agrumes 85 MAD
- Sliced fruit plate / Assiette de fruits découpés 160 MAD
- Red berries bowl / Assiette de fruits rouges 230 MAD

Bakery / Boulangerie

200 MAD

Served with preserves, butter and Atlas honey / Servi avec confitures, beurre et miel de l'Atlas

- Selection of house-made pastries (Croissant, chocolate croissant, danish pastry, whole wheat bread)
Sélection de pains et viennoiseries maison (Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, pain complet)
- Signature brioche / Brioche feuilletée signature
- Selection of gluten free pastries (chocolate croissant, cake, bread) 
Sélection de pains et viennoiseries gluten free (Pain au chocolat, cake, pain)
- Tart of the day / Tarte du jour

Cold Cuts / Charcuterie

Halal Cold Cuts Selection / Charcuterie Halal	200 MAD
White Ham / Jambon blanc 🐷	230 MAD
Bayonne Ham / Jambon de Bayonne 🐷	230 MAD
Bresaola / Bresaola	230 MAD

Dairy / Produits laitiers

Yogurt (Plain or with Fruit Coulis) / Yaourt (nature ou au coulis de fruits)	50 MAD
Selection of Cheeses / Sélection de fromages	230 MAD

Two Eggs Cooked to Your Preference 🍳 <i>Deux œufs cuits selon votre préférence</i>	170 MAD
--	----------------

Fried, Scrambled, Omelette, Soft-Boiled or Poached
Au plat, brouillés, omelette, à la coque ou pochés

Choice of Three Side Dishes **Trois accompagnements au choix**

Beef Bacon, Chicken Sausage, Ham, Smoked Salmon, Grilled Tomatoes, Sautéed Mushrooms, Spinach, Roasted Potatoes or Green Salad / Choice of Toast
Bacon de bœuf, saucisses de volaille, jambon, saumon fumé, tomates grillées, champignons sautés, épinards, pommes de terre rissolées ou salade verte / choix de toast 🐷 🐔 🐟



NOON TO MIDNIGHT

MIDI – MINUIT

Small plates

Petites assiettes

Breads & more

Pain et autres

Pasta & risotto

Pasta & risotto

Flat breads

Pains plats façon pizza

Oriental flavours

Saveurs orientales

Big plates

Grandes assiettes

Sweet ending

Une faim en douceur

Kids & baby menu

Menu enfants & bébés

Night menu

Menu de nuit

SMALL PLATES

PETITES ASSIETTES

- Mushroom Soup / Soupe de champignons** 🌿 🥬 🍄 190 MAD
Mushroom, leek, cream, croutons
Soupe de champignon — Champignon, poireau, crème cuisson, croûtons
- Tomato gazpacho / Gazpacho tomate** 🍅 120 MAD
Tomato, cucumber, bell pepper, croutons
Tomate, concombre, poivron, croutons
- Green Fresh Salad / Salade fraîche verte** 🌿 🥬 🍷 210 MAD
Baby spinach and avocado salad, pink grapefruit, green apple, almonds, honey and apple cider vinaigrette
Fraîcheur verte — Salade de pousses d'épinard et avocat, pamplemousse, pomme verte, amandes, vinaigrette au miel et cidre
- Caesar Salad / Salade César** 🍷 🥬 🍄 320–350 MAD
Romaine lettuce, chicken or prawns, capers, anchovies, parmesan, croutons, Caesar sauce
Salade César — Laitue romaine, poulet ou crevettes, câpres, anchois, parmesan, croûtons, sauce César
- Burrata** 🍷 🍄 280 MAD
Sliced fennel, basil, sundried tomatoes, pine nuts, tomato dressing, toasted bread
Fenouil en lamelles, basilic, tomates séchées, pignons de pin, vinaigrette tomate, pain toasté
- Poke Bowl** 🍷 370 MAD
Quinoa, avocado, cucumber, spinach, green peas, chickpeas, black beans, soft-boiled egg, yuzu dressing
Choice of: salmon, chicken, or beef fillet
Poke Bowl — Quinoa, avocat, concombre, épinard, petits pois, pois chiches, haricots noirs, œuf mollet, vinaigrette au yuzu + Saumon ou poulet ou filet de bœuf
- Tuna Tartare / Tartare de thon** 350 MAD
Black olives, cucumber, avocado, puffed rice
Olives noires, concombre, avocat, riz soufflé
- Poulpe al ajillo / Poulpe à l'ail** 🍷 290 MAD
Sautéed octopus with garlic and olive oil, sautéed potatoes, toasted bread, smoked red pepper sauce
Poulpe sauté à l'ail et à l'huile d'olive, pommes de terre sautées, pain grillé, sauce au poivron rouge fumé

BREADS & MORE

PAIN ET AUTRES

Served with housemade fries or green salad / Servi avec frites maison ou une salade verte

Caprese Ciabatta

280 MAD

Homemade ciabatta, buffalo mozzarella, tomato, green olive tapenade
Ciabatta maison, mozzarella de bufflonne, tomate, tapenade d'olives vertes

Club Sandwich

320 MAD

Toast, chicken, lettuce, egg, beef bacon, avocado, tomato, house-made fries, green salad
Toast, poulet, laitue, œuf, bacon de bœuf, avocat, tomate, frites maison, salade verte

Beef Burger / Burger de bœuf

410 MAD

Mushrooms, caramelized onions, cheddar, tomato marmalade, potato brioche bun
Burger de Bœuf – Champignons, oignons caramélisés, cheddar, marmelade de tomate, pain brioché à la pomme de terre

Add-ons / Suppléments

Duck foie gras / Foie gras de canard 80 MAD

Truffle cream / Crème de truffe 80 MAD

Chicken Katsu Sando / Sandwich de poulet katsu

250 MAD

Chicken breast, brioche bread, katsu sauce, white cabbage, tomato
Blanc de poulet, pain brioché, sauce katsu, chou blanc, tom

PASTA & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Ravioli di Ricotta

260 MAD

Housemade ricotta and spinach ravioli, finished with a delicate black truffle and asparagus sauce.

Raviolis maison à la ricotta et aux épinards, nappés d'une délicate sauce à la truffe noire et aux asperges.

Tagliatelle Cacio e Pepe

290 MAD

Fresh tagliatelle tossed in a silky pecorino and butter emulsion, cracked black pepper, and a hint of grated lemon zest.

Tagliatelles fraîches dans une émulsion onctueuse de beurre et de pecorino, relevées de poivre noir concassé et d'une touche de zeste de citron.

Linguine al Pesto

260 MAD

Linguine with fragrant basil pesto, fresh mint, tender potatoes, and crisp green beans.

Linguine au pesto de basilic parfumé, menthe fraîche, pommes de terre fondantes et haricots verts croquants.

Fusilli Integrali

290 MAD

Whole-wheat fusilli with seasonal grilled vegetables, buffalo mozzarella, and slow-simmered tomato sauce.

Fusilli de blé complet accompagnés de légumes grillés de saison, mozzarella de bufflonne et sauce tomate mijotée.

Risotto pomodoro

280 MAD

Cherry tomatoes, stracciatella, butter, parmesan, basil

Tomates cerises, stracciatella, beurre, parmesan, basilic

FLAT BREADS

PAINS PLATS FAÇON PIZZA

The Classic / Le Classique

Tomato sauce, mozzarella, and fresh basil.

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais.

220 MAD

Spicy Beef / Boeuf piquant

Spicy beef merguez, smoked scamorza, and caramelised onions.

Merguez de bœuf piquante, scamorza fumée et oignons caramélisés.

250 MAD

Cheese & Honey / Fromage et miel

Mozzarella, Comté, Fontina, fresh goat cheese, and a drizzle of honey.

Mozzarella, comté, fontina, fromage de chèvre frais et filet de miel.

280 MAD

Calamari

Calamari with spinach and Bouskoura cheese.

Calamar, épinards et fromage de Bouskoura.

350 MAD

ORIENTAL FLAVOURS

SAVEURS ORIENTALES

- Harira** 🍽️ 180 MAD
Traditional Moroccan soup served with dates, chabakia, and fresh lemon.
Soupe marocaine traditionnelle servie avec dattes, chabakia et citron frais.
- Roasted cauliflower steak / Steak de chou-fleur rôti** 🍽️ 180MAD
Hummus cream, avocado, spinach, pine nuts
Crème de houmous, avocat, épinards, pignons de pin
- Assortment of Cold Oriental Mezzes / Assortiment de mezzés orientaux froids** 🍽️ 240 MAD
Hummus, muhammara, labneh, baba ghanoush, mutabal, served with warm pita bread.
Assortiment de mezzés orientaux froids : houmous, muhammara, labneh, baba ghanoush, mutabal, servis avec pain pita.
- Selection of Cold Moroccan Kemias**
Sélection de Kémias marocaines froides 🍽️ 310 MAD
Zaalouk, taktouka, carrot salad, tomato maasla, and purslane.
Sélection de kemias marocaines froides : zaalouk, taktouka, salade de carottes, tomate maasla et pourpier.
- Assortment of Hot Mezzes / Assortiment de mezzés chaud** 🍽️ 380 MAD
Crispy falafel with meat served with tahini sauce
Falafel croustillant avec de la viande servi avec sauce tahini
- Selection of Briouates / Sélection de Briouates** 🍽️ 400 MAD
Crispy Moroccan pastries filled with cheese, chicken, and lamb cigar rolls.
Sélection de briouates : fromage, poulet et cigare d'agneau.
- Seafood Pastilla / Pastilla de fruits de mer** 🍽️ 580 MAD
Calamari, prawns, croaker, charmoula, vermicelli, and delicate brick pastry.
Pastilla aux fruits de mer : calamar, gambas, ombrine, charmoula, vermicelle et feuille de brick crouillante.
- Seven-Vegetable Couscous (Beef or Lamb)** 🍽️ 320 MAD
Couscous aux sept légumes (bœuf ou agneau)
Traditional couscous with seasonal vegetables, served with beef or lamb.
Couscous traditionnel aux sept légumes, servi avec bœuf ou agneau.

ORIENTAL FLAVOURS

SAVEURS ORIENTALES

- Chicken Tagine with Preserved Lemon / Tajine de poulet au citron confit** 🍷 350 MAD
Slow-cooked chicken tajine with preserved lemon and traditional spices.
Tajine de poulet mijoté au citron confit et aux épices marocaines.
- Seabass Tagine with Chermoula / Tajine de bar avec chermoula** 🐠🌿 420 MAD
Fresh seabass baked with chermoula marinade and Moroccan spices.
Tajine de bar frais à la chermoula et aux épices marocaines.
- Stuffed squid tagine / Tajine de calamars farcis** 🐙 390 MAD
Rice, spinach, prawns, tomato sauce
Riz, épinards, gambas, sauce tomate
- Tangia Marrakchia with Beef Shank** 🍷
Tangia Marrakchia avec jarret de bœuf 480 MAD
Slow-cooked Marrakchi tangia with tender beef shank and preserved spices.
Tangia marrakchia au jarret de bœuf, longuement mijotée aux épices.
- Lamb Tagine with Mrouzia / Tajine d'agneau à la Mrouzia** 🍷 400 MAD
Tender lamb tajine prepared with the traditional sweet and spiced mrouzia sauce.
Tajine d'agneau préparé avec la traditionnelle sauce mrouzia aux épices.

BIG PLATES

GRANDES ASSIETTES

Free-range chicken with Cajun spices / Poulet fermier aux épices cajun 🍴 460 MAD

Rice, chicken juice, thyme

Riz, jus de volaille, thym

Grilled sea bass fillet / Pavé de bar grillé 🍴 480 MAD

Seasonal root vegetables

Mélange de légumes racines de saison

Grilled Lamb Chops / Côtelettes d'agneau grillées 390 MAD

Grilled lamb chops with pearl onions, cherry tomatoes, and chimichurri sauce.

Côtelettes d'agneau grillées, petits oignons, tomates cerises et sauce chimichurri.

Braised Beef Chuck / Épaule de bœuf braisée 🍴 490 MAD

Slow-cooked beef chuck served with spiced potato wedges and béarnaise sauce.

Paleron de bœuf mijoté, quartiers de pommes de terre épicés et sauce béarnaise.

Seared Black Angus Entrecôte / Entrecôte Black Angus saisie (350g) 🍴 1 300 MAD

Seared Black Angus steak served with baby potatoes, sautéed mushrooms, and béarnaise sauce.

Entrecôte Black Angus poêlée (350 g), pommes de terre grenailles, champignons sautés et sauce béarnaise.

SWEET ENDING

UNE FAIM EN DOUCEUR




- Selection of housemade Ice Creams & Sorbets** 🍦
Sélection de glaces et sorbets maison 110 MAD
Seasonal selection of housemade ice creams and sorbets (two scoops).
Sélection de glaces et sorbets maison de saison (deux boules).
- Chocolate Mousse / Mousse au chocolat** 🍫 180 MAD
Classic or vegan chocolate mousse, light and intensely flavored.
Mousse au chocolat classique ou vegan, légère et intensément chocolatée.
- Madagascar Vanilla Flan / Flan à la vanille de Madagascar** 🍮🌿 120 MAD
Silky flan infused with Madagascar vanilla, served with caramel syrup.
Flan onctueux à la vanille de Madagascar, accompagné d'un sirop de caramel.
- Seasonal Fruit Plate / Assiette de fruits de saison** 🍏🍎 160 MAD
A refreshing selection of freshly cut seasonal fruits.
Assiette rafraîchissante de fruits de saison fraîchement découpés.
- Selection of Moroccan Pastries / Sélection de pâtisseries marocaines** 🍩🍪🌿 160 MAD
Traditional assortment of Moroccan pastries.
Sélection de pâtisseries marocaines traditionnelles.
- Millefeuille with Orange Blossom Ganache** 🍰🍊🌿
Millefeuille à la ganache de la fleur d'oranger 190 MAD
Delicate layers of puff pastry filled with orange blossom-infused ganache.
Millefeuille croustillant garni d'une ganache parfumée à la fleur d'oranger.
- Five Aged Cheeses Platter / Plateau de cinq fromages affinés** 🧀🌿 420 MAD
Selection of five matured cheeses served with seasonal condiments.
Planche de cinq fromages affinés accompagnés de condiments de saison.

FOR THE YOUNGER ONES

POUR LES PLUS JEUNES



LITTLE HANDS, BIG SWEETS PETITES MAINS, GRANDES DOUCEURS

Mini Mozzarella & Avocado / Mini Mozzarella et Avocat    140 MAD
Mini mozzarella, cherry tomatoes, and avocado served with wood-fired focaccia.
Mini mozzarella, tomates cerises et avocat servis avec une focaccia cuite au feu de bois.

Junior Flatbread / Petit pain plat    140 MAD
Flatbread with tomato sauce, mozzarella, and Parmigiano Reggiano.
Pain plat junior à la sauce tomate, mozzarella et Parmigiano Reggiano.

TOO GOOD TO GROW UP TROP BON POUR GRANDIR

Grandmother's Chicken Broth / Bouillon de poulet de grand-mère 140 MAD
Comforting chicken broth with gougères and pulled chicken breast.
Bouillon de poulet façon grand-mère, gougères et effiloché de blanc de poulet.

Creamy Vegetable Soup / Soupe de légumes crémeuse   140 MAD
Seasonal vegetables blended into a creamy soup, served with bread croutons.
Soupe crémeuse de légumes de saison, croûtons de pain.

FOR THE YOUNGER ONES

POUR LES PLUS JEUNES

MINI MIAM

John Dory Fillet / Filet de Saint-Pierre

210 MAD

Plancha-seared John Dory fillet, steamed broccoli, lemon vinaigrette.

Filet de Saint-Pierre à la plancha, brocoli vapeur et vinaigrette citronnée.

Crispy Cod Tacos / Tacos de morue croustillante 🌾

160 MAD

Breaded cod tacos with tartare sauce, served with French fries.

Tacos de morue panée, sauce tartare, servis avec des frites.

Junior Burger 🌾🌿

180 MAD

Tandoori-roasted beef patty, cheddar, fresh cucumber, tomato, romaine lettuce, ketchup, served with French fries.

Burger junior, steak cuit au four tandoori, cheddar, concombre frais, tomate, laitue romaine et ketchup, servi avec des frites.

Grilled Chicken Paillard / Paillard de poulet grille

190 MAD

Chargrilled chicken paillard with mashed potatoes and steamed carrots.

Paillard de poulet grillé, purée de pommes de terre et carottes vapeur.

Penne Bolognese 🌾🌿

160 MAD

Penne pasta with slow-cooked minced beef, tomato sauce, and parmesan.

Penne à la bolognaise, bœuf haché mijoté, sauce tomate et parmesan.

YES OR NO

OUI OU NON

Vanilla Flan / Flan à la vanille 🌿🌾

100 MAD

Red Fruit Sundae / Sundae aux fruits rouges 🌿🌾🌿

100 MAD

Chocolate Brownies / Brownies au chocolat 🌿🌾🌿

100 MAD

Chocolate brownies served with vanilla ice cream.

Brownies au chocolat servis avec une glace à la vanille

FOR THE YOUNGEST

POUR LES BÉBÉS

BREAKFAST PETIT DÉJEUNER

- Fruit Purée / Purée de fruits** 🌱 120 MAD
Smooth seasonal fruit purée.
Purée de fruits de saison.
- Cereal Cream / Crème de céréales** 🌱🌾🌾 120 MAD
Warm creamy cereal preparation, gentle and nourishing.
Crème de céréales onctueuse et nourrissante.
- Plain Yogurt / Yaourt nature** 🌱🥛 120 MAD
Fresh natural yogurt.
Yaourt nature frais.

LUNCH & DINNER DÉJEUNER & DÎNER

- Mashed Avocado & Carrots / Avocat et carottes écrasés** 🌱🥕 140 MAD
Smooth mashed avocado with tender carrots.
Avocat et carottes écrasés.
- Vegetable Velouté / Velouté de légumes** 🌱🥕 120 MAD
Light and creamy vegetable velouté.
Velouté de légumes.
- Butternut & Spinach Purée / Purée de courge musquée et d'épinards** 🌱🥕🌱 120 MAD
Velvety purée of butternut squash and spinach.
Purée de courge butternut et d'épinards.
- Chicken & Potato Cream / Crème de poulet et de pommes de terre** 🌱🥔 140 MAD
Creamy preparation of potatoes and tender chicken.
Crème de pommes de terre et poulet.

DESSERT

- Apple & Blueberry Purée / Purée de pommes et de myrtilles** 🌱 120 MAD
Smooth purée of apples and blueberries.
Purée de pommes et de myrtilles.

NIGHT MENU

MENU DE NUIT

Midnight to 6am / Minuit à 6h du matin

Ravioli di Ricotta 🌱 🥚 🌿 260 MAD

Housemade ricotta and spinach raviolis, served with black truffle and asparagus sauce.
Raviolis maison aux épinards et à la ricotta, nappés d'une sauce à la truffe noire et aux asperges.

Caprese Ciabatta 🌱 🌿 280 MAD

Homemade ciabatta with buffalo mozzarella, fresh tomato, and green olive tapenade.
Ciabatta maison garnie de mozzarella de bufflonne, tomates fraîches et tapenade d'olives vertes.

Club Sandwich 🌱 🥚 🌿 320 MAD

Toasted sandwich with chicken, lettuce, egg, beef bacon, avocado, tomato, housemade fries, and mixed greens.
Toast garni de poulet, laitue, œuf, bacon de bœuf, avocat, tomate, frites maison et salade verte.

Caesar Salad / Salade César 🌿 🥚 🌱 320 - 350 MAD

Romaine lettuce with choice of chicken or prawns, capers, anchovies, parmesan, croutons, and Caesar dressing.
Salade romaine avec poulet ou crevettes, câpres, anchois, parmesan, croûtons et sauce César.

Beef Burger / Burger de bœuf 🌱 🥚 410 MAD

Beef burger with mushrooms, caramelised onions, cheddar, tomato marmalade, on a potato brioche bun.
Burger de bœuf aux champignons, oignons caramélisés, cheddar et marmelade de tomate, servi dans un pain brioché à la pomme de terre.

Extra Add-ons:

Duck foie gras / Foie gras de canard 80 MAD

Truffle cream / Crème de truffe 80 MAD

DESSERTS

Chocolate Mousse / Mousse au chocolat 🌱 180 MAD

Classic or vegan chocolate mousse, rich and velvety.
Mousse au chocolat classique ou vegan, riche et onctueuse.

Madagascar Vanilla Flan / Flan à la vanille de Madagascar 🌱 🥚 120 MAD

Silky flan infused with Madagascar vanilla, served with caramel syrup.
Flan à la vanille de Madagascar, accompagné d'un sirop de caramel.

Seasonal Fruit Plate / Assiette de fruits de saison 🌱 160 MAD

Freshly cut seasonal fruits.
Assiette de fruits de saison.

Five Aged Cheeses Platter / Plateau de cinq fromages affinés 🌱 🥚 🌿 420 MAD

Selection of five matured cheeses with seasonal condiments.
Planche de cinq fromages affinés accompagnés de condiments de saison.



GLUTEN



LACTOSE



VEGETARIAN



VEGAN



CONTAINS NUTS



SEAFOOD



CONTAINS PORK



Caviars

Caviars

Drinks

Boissons

Wine list

Carte des Vins

Pets amenities

Nos fidèles compagnons

CAVIARS

CAVIARS

CAVIAR – OSSETRA MANDARIN

Ossetra Mandarin captivates with the elegance of its amber color and golden reflections.

L'Ossetra Mandarin captive par l'élégance de sa couleur ambre et de ses reflets dorés.

Ossetra Signature MO®

Ossetra Mandarin seduces with the elegance of its amber color and its golden reflections

Ossetra Mandarin séduit par l'élégance de sa couleur ambrée et ses reflets dorés

20g : 1 350 MAD

30g : 1 950 MAD

DRINKS

BOISSONS

HOT DRINKS / BOISSONS CHAUDES

Espresso, Americano, Macchiato	90 MAD
Cappuccino, Café Latte	90 MAD
Selection of teas and infusions "Tchaba" Sélection de thés et infusions « Tchaba » Royal Breakfast / Earl Grey Flora / Sencha Zen / Jasmine Haze / Royal Darjeeling / Ginger Zest Chamomile Breeze	90 MAD
Green tea with fresh mint from our garden Thé vert à la menthe fraîche de notre jardin	90 MAD

COLD DRINKS / BOISSONS FROIDES

Sodas Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Schweppes Citron, Schweppes Tonic	100 MAD
<i>Red Bull</i>	120 MAD
Freshly squeezed juices (orange, grapefruit, lemon, carrot) Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, citron, carotte)	100 MAD

WATERS / EAUX

Evian 33cl / 75 cl	60 / 130 MAD
Evian Sparkling 75 cl	130 MAD
Sanpellegrino 75 cl	100 MAD
Sidi Ali 75 cl	90 MAD
Oulmes 75 cl	90 MAD

WINE LIST

CARTE DES VINS

WINES BY THE GLASS VINS AU VERRE

Rosé 150 ml 180 MAD
*Les Deux Domaines, Eclipse Rosé
Grenache - Meknès, Morocco*

Blanc 150 ml 190 MAD
*Domaine Jirry
Chardonnay - Meknès, Morocco*

Rouge 150 ml 200 MAD
*Les Deux Domaines, J. M Raynal
Syrah - Meknès, Morocco*

Champagne 125 ml 420 MAD
N.V R de Ruinart, Brut, Reims

BUBBLES LES BULLES

R de Ruinart, Brut, Reims 2 100 MAD
Ruinart, Blanc de Blancs, Reims 4 200 MAD
R de Ruinart Rosé, Reims 2 988 MAD
Dom Pérignon, Brut, Epernay 9 500 MAD

ROSÉ WINES VINS ROSÉ

Les Deux Domaines, Eclipse Gris, 800 MAD
*Grenache
Meknès, Morocco*

Les Deux Domaines, Eclipse Rosé 800 MAD
*Grenache
Meknès, Morocco*

AIX, Coteaux d'Aix en Provence 150cl 2 088 MAD
*Grenache, Cinsault, Syrah
Côtes de Provençes, France*

WHITE WINES VINS BLANCS

Domaine Jirry 850 MAD
*Chardonnay
Meknès, Morocco*

Domaine de Verquiere 748 MAD
*Grenache Blanc et Clairette
Côtes du Rhône, France*

Borgo dei Vassalli, Pinot Grigio 748 MAD
*Pinot Gris
Friuli Venezia, Italy*

Domaine Lafage, La Fabuleuse 850 MAD
*Vermentino, Muscat, Colombard
Vin de France, France*

RED WINES VINS ROUGES

Les Deux Domaines, J. M Raynal 950 MAD
*Syrah
Meknès, Morocco*

Domaine de la Zouina, Epicuria 850 MAD
*Cabernet Sauvignon
Guerrouane, Morocco*

Château Roslane, Premier Cru, 990 MAD
*Les Côteaux de l'Atlas
Cabernet Sauvignon, Merlot
Morocco*

Chianti Classico Riserva 1 150 MAD
*Sangiovese
Antinori, Italy*

Tempo d'Angelus, Famille Bouard 1 088 MAD
*Merlot
Bordeaux, France*



GLUTEN



LACTOSE



VEGETARIAN



VEGAN



CONTAINS NUTS



SEAFOOD



CONTAINS PORK

PETS AMENITIES

NOS FIDÈLES COMPAGNONS

Steamed Chicken Bowl / Bol de poulet à la vapeur 180 MAD

Tender steamed chicken breast served with rice, carrots, and zucchini.

Écuelle de suprême de poulet cuit vapeur, accompagnée de riz, carottes et courgettes.

Roasted Beef Fillet Bowl / Bol de filet de bœuf rôti 180 MAD

Juicy roasted beef fillet served with rice, carrots, and zucchini.

Écuelle de filet de bœuf rôti, accompagnée de riz, carottes et courgettes.

Steamed John Dory Fillet Bowl / Bol de filet de Saint-Pierre à la vapeur 220 MAD

Delicately steamed John Dory fillet served with rice, carrots, and zucchini.

Écuelle de filet de Saint-Pierre cuit vapeur, accompagnée de riz, carottes et courgettes.

