

# Drinks

## EAUX & SOFTS

<b>Eau minérale 50cl</b> Plate ou gazeuse	25 DH
<b>Eau minérale 100cl</b> Plate ou gazeuse	35 DH
<b>Softs</b> Coca, Coca zéro, Sprite, Fanta Orange, Tonic	35 DH
<b>Jus de fruits frais</b> fresh juices	35 DH
<b>Jus detox</b> Comcombre, citron, menthe fraîche - Cucumber, lemon, mint	35 DH
<b>Thé glacé</b> Ice tea	30 DH
<b>Bière sans alcool</b> Alcohol free beer	40 DH

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso</b> Nespresso	30 DH
<b>Double expresso</b> Nespresso	50 DH
<b>Café américain</b>	30 DH
<b>Café Capuccino, Macchiato, Latte</b>	40 DH
<b>Thé</b> Thé vert, Thé earl grey, The Noir	30 DH
<b>Infusions</b> Thé Camomille, verveine, roiboos, verveine menthe	30 DH
<b>Thé marocain</b> Moroccan tea	25 DH
<b>Chocolat chaud</b> Hot chocolate	30 DH

## MOCKTAILS

<b>Virgin Colada</b> Jus d'ananas Lait de Coco	70 DH
<b>Virgin Mojito</b> Menthe fraîche, citron, sprite	
<b>Green Garden</b> Menthe fraîche, citron, concombre, pomme	
<b>My Cherry d'amour</b> Jus d'orange, fraise, framboise, lait d'amande, grenadine	
<b>Avocolada</b> Avocat, lait d'amande, blanc d'oeuf, vanille	
<b>Virgin Sex on the beach</b> Jus d'orange, jus de mangue, jus de citron, grenadine	

# Lunch & Dinner

12h-14h30 & 19h- 21h30

## ENTREES

<b>Soupe de Potiron à l'huile d'argan</b> Pumpkin soup with argan oil	100 DH
<b>Assortiment de briouates marocains</b> Selection of morrocan briouates	95 DH
<b>Brick de de thon d'essaouira et oeufs</b> Brick of tuna and eggs	95 DH
<b>Raviolis Maison</b> Homemade raviolis	120 DH
<b>Salade cesar</b> Traditional caesar salad	110 DH

## PLATS

<b>Cuisse de canard confit maison sauce orange et lavande</b> Slow cooked duckleg with orange and lavender sauce	200 DH
<b>Pastilla de Poulet aux amandes</b> Slow cooked chicken Pastilla with almond	180 DH
<b>Souris d'agneau confite aux épices</b> Lamb shank slow cooked with morrocan spices	220 DH
<b>Tajine de coquelet aux olives et citrons confits</b> Slow cooked cockerel tajine with olives and candied lemon	180 DH
<b>Tajine de boeuf aux pruneaux, cannelle et amandes</b> Slow cooked beef tajine with plums, cinamon and almond	200 DH
<b>Tajine végétarien aux légumes</b> Slow cooked vegetables tajine	160 DH
<b>Couscous royal 2personnes minimum, sur commande uniquement 24h avant</b> Royal couscous 2 persons minimum, need to be ordered 24h ahead (+20DH Demi-pension)	230 DH
<b>Pasta bolognaise, napolitaine, au pistou ou sauce piquante</b> Pasta bolognaise sauce, napolitan, pistou or spicy	170 DH
<b>Brochettes de poulet ou Brochettes de kefta</b> Chicken brochettes or Kefta Brochettes	160 DH

## DESSERTS

<b>Carpaccio d'orange et cannelle</b> Fresh orange carpaccio and cinamon	60 DH
<b>Coulant au chocolat</b> Melty chocolate cake	90 DH
<b>Pastilla de framboises au lait et à la fleur d'oranger</b> Milk and raspberry pastilla flavoured with orange perfume	80 DH
<b>Ballotins de crêpes banane &amp; chocolat</b> Pancake ballotin stuffed with banana & chocolate	90 DH
<b>Coquillage de chocolat praliné</b> Chocolate praline in a shell	80 DH
<b>Assiette de fruits de saison</b> Plate of fresh fruits	50 DH