

ME LA VERVEINE NU

BOISSONS DRINKS

DIGESTIFS/DIGESTIVES

BAILEYS, COGNAC, _____ 10€
LIMONCELLO, JOHNNIE
WALKER, COINTREAU,
POIRE WILLIAMS, PORTO

SOFTS

COCA, COCA ZERO, _____ 5€
SCHWEPPES AGRUMES/TONIC,
ICE-TEA, ICE-TEA PÊCHE,
JUS D'ORANGE

EAU PLATE/PÉTILLANTE 50CL _____ 6€

COCKTAIL & MOCKTAIL

MOJITO (CLASSIQUE/FRAISE/VIOLETTE) _____ 10€

APÉROL/CAMPARI SPRITZ _____ 10€

VERVEINE _____ 10€

MOSCOW MULE _____ 10€

LIMONCELLO SPRITZ _____ 10€

MOCKTAIL - MOJITO _____ 10€

MOCKTAIL - VERVEINE _____ 10€

APÉRITIFS/APERITIFS

COUPE DE CRÉMANT _____ 10€

COUPE DE CHAMPAGNE _____ 10€

MARTINI (BLANC/ROUGE) _____ 10€

ERISTOFF _____ 10€

WISKY J&B _____ 10€

WISKY JOHNNY WALKER _____ 10€

BIÈRES/BEERS

JUPILER / CALSBERG _____ 4€

LUPULUS HOPEA 6% _____ 6€

LUPULUS BLANCHE 4.5% _____ 6€

LUPULUS ORGANICUS 8.5% _____ 6€

BIÈRE DE SÉLECTION _____ 6€



À LA CARTE



DAURADE ROYALE À LA CORIANDRE AU FOUR & SALSA
BAKED SEA BREAM WITH CORIANDER & SALSA SAUCE

FILET DE THON À L'UNILATÉRAL
& TAPENADE D'OLIVES
TUNA STEAK & OLIVE OIL

CALAMARS FRITS À LA MÉDITERRANÉENNE
MEDITERRANEAN FRIED SQUID

ACCRA DE POISSON À L'ORIENTAL
ORIENTAL FISH ACCRA

FALAFELS VÉGÉTARIENS (LÉGUMINEUSE) 🌱
VEGETARIAN FALAFELS (LEGUMES)

FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ AU THYM 🌱
(ET HUILE D'OLIVE À L'AIL)
GRILLED HALLOUMI CHEESE WITH THYME
(AND ORGANIC GARLIC OLIVE OIL)

CAVIAR D'AUBERGINE (ZAALOUK) 🌱
AUX OIGNONS FRITS
AUBERGINE/EGGPLANT CAVIAR (ZAALOUK)
WITH FRIED ONIONS

CROQUETTES AU FROMAGE 🌱
CHEESE CROQUETTES



NEMS VÉGÉTARIENS 🌱
VEGETABLE NEMS

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX SAVEURS ORIENTALES
CHICKEN SUPREME CITH ORIENTAL FLAVORS

ESCALOPE DE POULET CRISPY AU THYM
CRISPY CHICKEN ESCALOPE WITH THYME

BROCHETTES DE POULET FAÇON TERRYAKI
TERRYAKI STYKE CHICKEN SKEWERS

FILET DE BOEUF ÉPICÉ AUX FRUITS SECS
SPICY BEEF STEAK WITH DRIED FRUITS

30€ PLAT + MEZZES
30€ MAIN COURSE + MEZZES
FRITES/FRIES : 5€

CORDON BLEU DE VOLAILLE FUMÉ CARAMÉLISÉ AU MIEL
SMOKED CHICKEN CORDON BLEU CARAMELIZED WITH HONEY

PASTILLA À LA VOLAILLE
CHICKEN PASTILLA



NOIX DE VEAU SNACKÉ AUX ÉPICES ET JUS DE POIRE
VEAL FILET LIGHTLY SEARED WITH SPICES AND PEAR JUICE

MÉDAILLON D'AGNEAU POÊLÉ À LA FLEUR DE THYM
& JUS DE PRUNEAUX
PAN SEARED LAMB MEDAILLION COOKED WITH THE FLOWER
OF THYME & PRUNE JUICE

CARPACCIO DE BOEUF À L'ORIENTAL, VINAIGRETTE
À LA VERVEINE & MENTHE FRAICHE
ORIENTAL CARPACCIO OF BEEF, VINEGAR WITH VERBENA &
FRESH MINT

MENU ENFANTS / CHILDRENS MENU

ENTRÉE SAVEURS DU MOMENT
STARTER OF FLAVOURS
CORDON BLEU DE POULET POÊLÉ
PAN-FRIED CHICKEN CORDON BLEU
DESSERT DU MOMENT
DESSERT OF MOMENT

30€



M E N U

CASABLANCA

ACHRAF

LAISSEZ-VOUS SUBJUGUER...
LET YOURSELF BE SUBJUGATED...

40€

COMMUNIQUEZ-NOUS VOS ALLERGÈNES
LET US KNOW YOUR ALLERGIES

MENU

FÈS

VOLAILLES/CHICKENS

ENTRÉE/STARTER

ENTRÉE SAVEURS DU MOMENT

STARTER OF FLAVOURS

PLATS/MAIN COURSES

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX SAVEURS ORIENTALES

CHICKEN SUPREME CITH ORIENTAL FLAVORS

OU/OR

ESCALOPE DE POULET CRISPY AU THYM

CRISPY CHICKEN ESCALOPE WITH THYME

OU/OR

BROCHETTES DE POULET FAÇON TERRYAKI

TERRYAKI STYKE CHICKEN SKEWERS

OU/OR

CORDON BLEU DE VOLAILLE FUMÉ CARAMÉLISÉ AU MIEL

SMOKED CHICKEN CORDON BLEU CARAMELIZED WITH HONEY

OU/OR

PASTILLA À LA VOLAILLE

CHICKEN PASTILLA

DESSERT

SELON L'INSPIRATION DU CHEF

CHEF'S INSPIRATION

40€



M E N U

R A B A T

VIANDES/MEATS

ENTRÉE/STARTER

ENTRÉE SAVEURS DU MOMENT
STARTER OF FLAVOURS

PLATS/MAIN COURSES

NOIX DE VEAU SNACKÉ AUX ÉPICES ET JUS DE POIRE
VEAL FILET LIGHTLY SEARED WITH SPICES AND PEAR JUICE

OU/OR

MÉDAILLON D'AGNEAU POÊLÉ À LA FLEUR DE THYM
& JUS DE PRUNEAUX
PAN SEARED LAMB MEDAILLION COOKED WITH THE FLOWER
OF THYME & PRUNE JUICE

OU/OR

CARPACCIO DE BOEUF À L'ORIENTAL, VINAIGRETTE
À LA VERVEINE & MENTHE FRAICHE
ORIENTAL CARPACCIO OF BEEF, VINEGAR WITH
VERBENA & FRESH MINT

OU/OR

FILET DE BOEUF ÉPICÉ AUX FRUITS SECS
SPICY BEEF STEAK WITH DRIED FRUITS

DESSERT

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
CHEF'S INSPIRATION

40€



MENU

TANGER

POISSONS/FISHES

ENTRÉE/STARTER

ENTRÉE SAVEURS DU MOMENT
STARTER OF FLAVOURS

PLATS/MAIN COURSES

DAURADE ROYALE À LA CORIANDRE AU FOUR & SAUCE SALSA
BAKED SEA BREAM WITH CORIANDER & SALSA SAUCE

OU/OR

FILET DE THON À L'UNILATÉRAL
& TAPENADE D'OLIVES
TUNA STEAK & OLIVE OIL

OU/OR

CALAMARS FRITS À LA MÉDITERRANÉENNE
MEDITERRANEAN FRIED SQUID

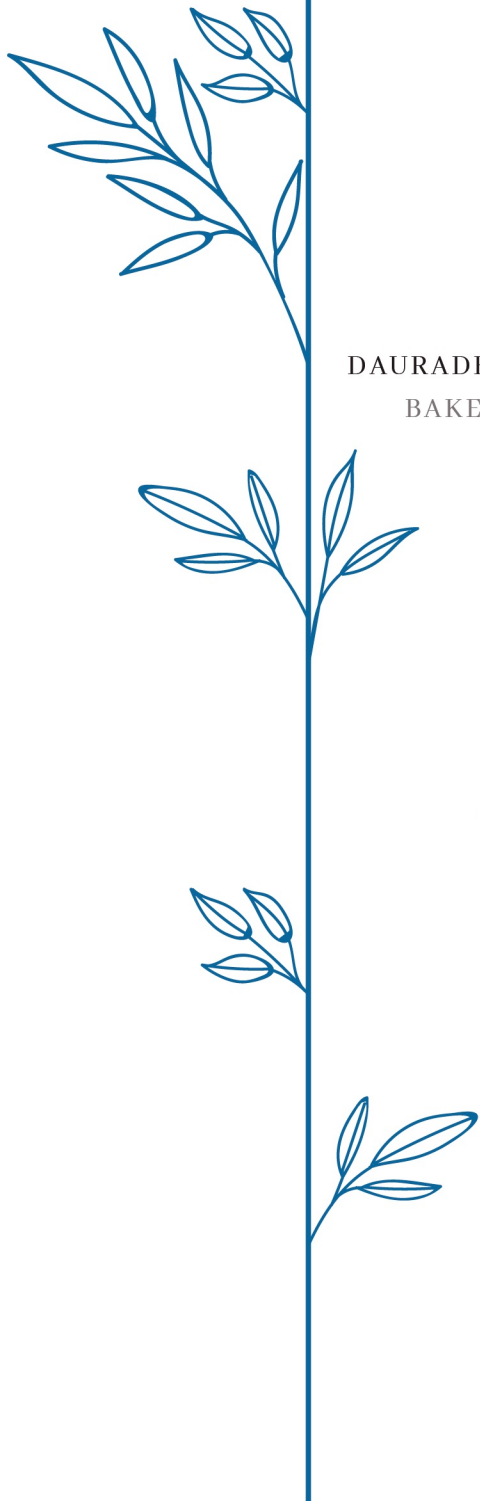
OU/OR

ACCRA DE POISSON À L'ORIENTAL
ORIENTAL FISH ACCRA

DESSERT

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
CHEF'S INSPIRATION

40€



MENU

AGADIR

Végétarien/Vegetarian

ENTRÉE/STARTER

ENTRÉE SAVEURS DU MOMENT

STARTER OF FLAVOURS

PLATS/MAIN COURSES

FALAFELS VÉGÉTARIENS (LÉGUMINEUSE)

VEGETARIAN FALAFELS (LEGUMES)

OU/OR

FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ AU THYM

(ET HUILE D'OLIVE À L'AIL)

GRILLED HALLOUMI CHEESE WITH THYME

(AND ORGANIC GARLIC OLIVE OIL)

OU/OR

CAVIAR D'AUBERGINE (ZAALOUK) AUX OIGNONS FRITS

AUBERGINE/EGGPLANT CAVIAR (ZAALOUK) WITH FRIED ONIONS

OU/OR

CROQUETTES AU FROMAGE

CHESSE CROQUETTES

OU/OR

NEMS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN NEMS

DESSERT

SELON L'INSPIRATION DU CHEF

CHEF'S INSPIRATION

40€



THÉS/TEAS

POUR 2 / FOR 2

10€

THÉS PROPOSÉS AVEC NOS ENTRÉES

TEAS SUGGESTIONS WITH OUR STARTERS

BAO ZONG IMPÉRIAL : THÉ PARFUMÉ À LA NOTE FLEURIE

BAO ZONG IMPÉRIAL : FLAVORED TEA WITH A FLORAL SCEN

CARAMEL : THÉ NOIR PARFUMÉ AU CARAMEL

CARAMEL : BLACK TEA FLAVORED WITH CARAMEL

TAMARYOKUCHA IMPÉRIAL : THÉ VERT FRAIS ET MARINÉ

TAMARYOKUCHA IMPÉRIAL : FRESH AND MARINATED GREEN TEA



THÉS PROPOSÉS AVEC NOS VIANDES

TEA SUGGESTIONS WITH OUR MEAT DISHES

CHAI IMPÉRIAL : THÉ NOIR PARFUMÉ AUX ÉPICES

CHAI IMPERIAL : BLACK TEA FLAVORED WITH SPICY

LORELEI : THÉ NOIR COMPOSÉ D'UN MÉLANGE ENVOUTANT DE CANNELLE, VANILLE ET AMANDE

LORELEI : BLACK TEA MADE WITH A CAPTIVATING BLEND OF CINNAMON, VANILLA AND ALMOND

QUIMEN DA BIE : THÉ NOIR ALLIANT DES NOTES ANIMALES ET GOURMANDES

QUIMEN DA BIE : BLACK TEA COMBINING ANIMAL AND GOURMET FRAGRANCES

YUNNAN D'OR : THÉ NOIR DE YUNNAN

YUNNAN D'OR : BLACK TEA FROM YUNNAN

THÉS PROPOSÉS AVEC NOS FRUITS DE LA MER

TEA SUGGESTIONS WITH OUR SEA FOOD DISHES

BAI MU DAN : THÉ BLANC AU GOUT BOISÉ AVEC UNE PETITE NOTE D'AMANDE

BAI MU DAN : WOODY WHITE TEA WITH A HINT OF ALMOND

BUTTERFLY OF TAIWAN : THÉ OOLANG DE TAIWAN

BUTTERFLY OF TAIWAN : TAIWAN OOLANG TEA

GOÛT RUSSE AUX 7 AGRUMES : THÉ NOIR PARFUMÉ AUX AGRUMES

GOÛT RUSSE AUX 7 AGRUMES : CITRUS-SCENTED BLACK TEA



THÉS PROPOSÉS AVEC NOS DESSERTS

TEA SUGGESTIONS WITH OUR DESSERTS

THÉ DU HAMMAN : PARFUM DE ROSE, DATTE VERTE, FRUITS ROUGES ET FLEUR D'ORANGER

HAMMAN TEA : TEA WITH A ROSE SCENT, GREEN DATE, RED FRUITS AND ORANGE BLOSSOM

LORELEI : THÉ NOIR COMPOSÉ D'UN MÉLANGE ENVOUTANT DE CANNELLE, VANILLE ET AMANDE

LORELEI : BLACK TEA MADE WITH A CAPTIVATING BLEND OF CINNOMAN, VANILLA AND ALMOND

CHAI IMPÉRIAL : THÉ NOIR PARFUMÉ AUX ÉPICES

CHAI IMPERIAL : BLACK TEA FLAVORED WITH SPICY



CARTE

DESSERT

CAFÉ/COFFEE - CHOCOLAT CHAUD/HOT CHOCOLATE -
DECA CAFÉ/DECA COFFEE 4€

THÉ GOURMAND 15€
TEA AND A SELECTION OF SMALL DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 15€
COFFEE AND A SELECTION OF SMALL DESSERTS

DÉSSERT DU MOMENT
DESSERT OF THE MOMENT

DOUCEURS À L'ORIENTALE
ORIENTAL SWEETS

CARPACCIO À L'ORANGE À LA CASABLANCAISE
ORANGE CARPACCIO CASABLANCA STYLE

CRÈME GLACÉE FAÇON MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE ICE CREAM

CRÈME GLACÉE VANILLE & FLEUR D'ORANGER
VANILLA & ORANGE FLOWER ICE CREAM

FONDANT CHOCOLAT
CHOCOLATE FONDANT

GÂTEAU AU FROMAGE
CHEESECAKE

9€