



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

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

BROCHETTES DE POULET FAÇON TERRYAKI
TERRYAKI STYLE CHICKEN SKEWERS



LAISSEZ-VOUS SUBJUGUER PAR LE CHEF
LET YOURSELF BE SUBJUGATED BY CHEF

25€ PLAT + MEZZES
25€ 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

PLAT ENFANTS / CHILDRENS MENU

CORDON BLEU DE POULET POÊLÉ
PAN-FRIED CHICKEN CORDON BLEU

20€



ME LA VERVEINE NU

BOISSONS DRINKS

DIGESTIFS/DIGESTIVES

BAILEYS, COGNAC, _____ 8,5€
LIMONCELLO, JOHNNIE
WALKER, COINTREAU,
POIRE WILLIAMS, PORTO

SOFTS

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

EAU PLATE/PÉTILLANTE 50CL _____ 6€

COCKTAIL & MOCKTAIL

MOJITO (CLASSIQUE/FRAISE/VIOLETTE) _____ 8,5€

APÉROL/CAMPARI SPRITZ _____ 8,5€

VERVEINE _____ 8,5€

MOSCOW MULE _____ 8,5€

LIMONCELLO SPRITZ _____ 8,5€

MOCKTAIL - MOJITO _____ 8,5€

MOCKTAIL - VERVEINE _____ 8,5€

APÉRITIFS/APERITIFS

COUPE DE CRÉMANT _____ 8,5€

COUPE DE CHAMPAGNE _____ 10€

MARTINI (BLANC/ROUGE) _____ 8,5€

ERISTOFF _____ 8,5€

WISKY J&B _____ 8,5€

WISKY JOHNNY WALKER _____ 8,5€

BIÈRES/BEERS

JUPILER / CALSBERG _____ 4€

LUPULUS HOPEA 6% _____ 6€

LUPULUS BLANCHE 4.5% _____ 6€

LUPULUS ORGANICUS 8.5% _____ 6€

BIÈRE DE SÉLECTION _____ 6€

MENU

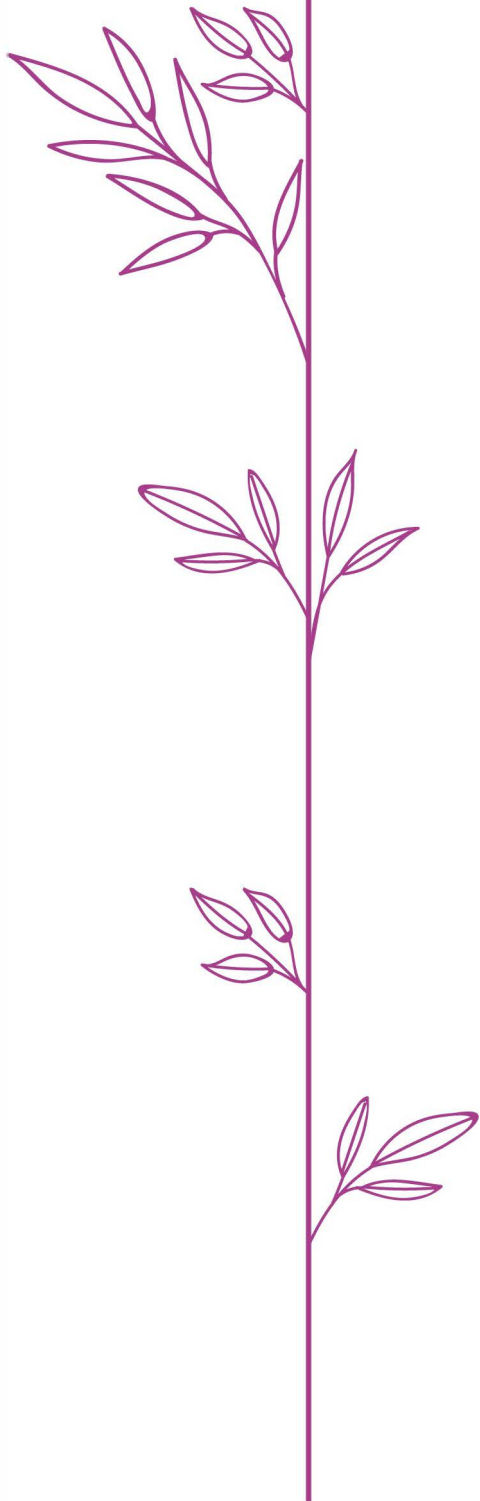
CASABLANCA

ACHRAF
MEZZE

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

35€

COMMUNIQUEZ-NOUS VOS ALLERGÈNES
LET US KNOW YOUR ALLERGIES



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

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

MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE

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

FONDANT CHOCOLAT
CHOCOLATE FONDANT

GÂTEAU AU FROMAGE
CHEESECAKE

8€

MENU

FÈS

VOLAILLES/CHICKENS
MEZZE

ENTRÉE/STARTER

ENTRÉE SAVEURS DU MOMENT
STARTER OF FLAVOURS

PLATS/MAIN COURSES

BROCHETTES DE POULET FAÇON TERRYAKI
TERRYAKI STYKE CHICKEN SKEWERS

OU/OR

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

OU/OR

PASTILLA À LA VOLAILLE
CHICKEN PASTILLA

DESSERT

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
CHEF'S INSPIRATION

35€



MENU

RABAT

VIANDES/MEATS
MEZZE

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

DESSERT

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
CHEF'S INSPIRATION

35€



MENU

TANGER

POISSONS/FISHES
MEZZE

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

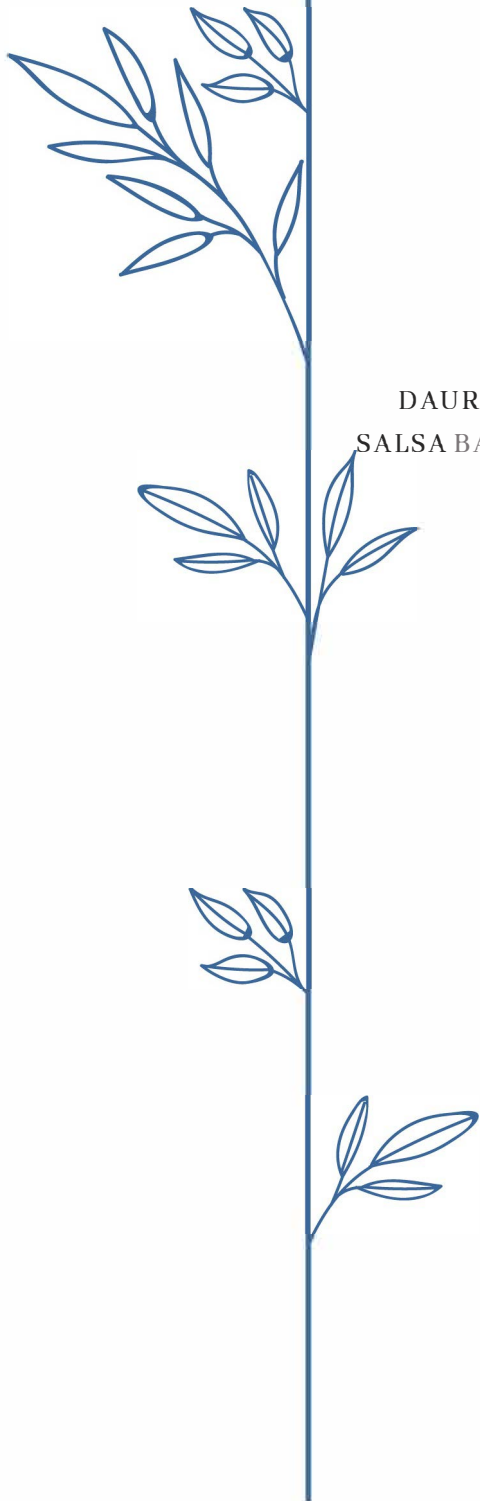
OU/OR

CALAMARS FRITS À LA MÉDITERRANÉENNE
MEDITERRANEAN FRIED SQUID

DESSERT

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
CHEF'S INSPIRATION

35€



THÉS/TEAS

POUR 2 / FOR 2

7€

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



M E N U

A G A D I R

Végétarien/Vegetarian
MEZZE

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

DESSERT

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
CHEF'S INSPIRATION

35€

