

Entrées Et Salades

(Tous Nos Sandwichs Sont Servis Avec Des Frites)

Starters And Salads

(All Our Sandwiches Are Served With French Fries)

Salade De Mesclun Et Quinoa Rouge (V) **120**

Avocat, Tomate Cerise, Vinaigrette Aux Agrumes, Sésame

Mesclun Salad And Red Quinoa Salad (V)

Avocado, Cherry Tomato, Citrus And Sesame Dressing

Salade Bresaola **170**

Mesclun De Laitue, Artichauts Marinés, Tomate Séchée, Œuf Poché, Copeaux De Parmesan

Bresaola Salad

Mesclun Lettuce, Marinated Artichokes, Sun Dried Tomato, Poached Egg, Shaved Parmesan

Salade De Potiron Rôti (VG) (N) **130**

Citrouille Rôtie, Boulghour, Pignon De Pin Grillé, Feta, Roquette, Citron Confit, Vinaigrette Harissa Et Citron

Roasted Pumpkin Salad (VG) (N)

Toasted Pine Nuts, Feta, Rocket Lettuce, Preserved Lemons, Harissa And Lemon Dressing, Bulghur

Salade César De L'atlantique (SH) **210**

Homard, Cœur De Laitue Romaine Avec Bacon, Homard De L'atlantique Poché, Avocat, Croûtons A L'ail Et Vinaigrette César

Atlantic Caesar Salad (SH)

Lobster, Heart Of Romaine Lettuce Tossed With Bacon, Poached Atlantic Lobster, Avocado, Garlic Croutons & Caesar Dressing

Sandwich Foccacia Aux Légumes (VG) (N) **150**

Légumes Grillés, Pesto De Tomates Séchées, Roquette, Vinaigre Balsamique, Fromage Manchego

Veggie Focaccia Sandwich (VG) (N)

Grilled Vegetables, Sun-Dried Tomato Pesto, Arugula, Balsamic Vinegar, Manchego Cheese

Avo-Croque "Madame" 160

Toast Au Levain Grillé, Sauce Mornay, Jambon, Gruyère

Avo-Croque "Madame"

Grilled Sourdough Toasts, Mornay Sauce, Ham, Gruyere

Plateau Gourmand De Fromages Et Charcuterie 160

Sélection De Fromages Fins Et De Charcuterie Servis Avec Condiments

Gourmet Cheese And Charcuterie Board

Selection Of Fine Cheeses And Cold Cuts Served With Condiments

Desserts Signature

Signature Desserts

Tarte Classique Au Citron	70
<i>Tarte Au Citron Avec Croûte De Zibeline A La Vanille Et Basilic Italien</i>	
Classic Lemon Tart	
<i>Lemon Curd Tart With Vanilla Sable Crust And Italian Basilic</i>	
Tarte Aux Fraises Et Menthe (N)	70
<i>Biscuits Italiens Aux Amandes, Crème D'amandes Et Menthe Bio, Fraises Fraîches</i>	
Strawberry And Mint Tart (N)	
<i>Italian Almond Biscuits, Organic Mint And Almond Crème, FreSH Strawberries</i>	
Banoffee "Aourir" (N)	80
<i>Mousse Chocolat Blanc, Croustillant Praliné, Banane Confite</i>	
Banoffee "Aourir" (N)	
<i>White Chocolate Mousse, Crunchy Praline, Banana Confit</i>	
Gâteau Marakuja	80
<i>Confit De Mangue-Ananas, Ganache Au Chocolat Blanc, Mousse Fruit De La Passion</i>	
Marakuja Cake	
<i>Mango-Pineapple Confit, White Chocolate Ganache, Passion Fruit Mousse</i>	
Mille-Feuille (N)	70
<i>Crème Diplomate Amlou, Vanille De Madagascar, Praliné Amandes</i>	
Mille-Feuille (N)	
<i>Crème Diplomate Amlou, Madagascar Vanilla, Almonds Praline</i>	
Gâteau Au Chocolat "Gianduja" (N)	70
<i>Ganache Chocolat Valrhona, Noisettes Caramélisées, Caramel Salé</i>	
"Gianduja " Chocolate Cake (N)	
<i>Valrhona Chocolate Ganache, Caramelized Hazelnuts, Salted Caramel</i>	

L'éclair	70
<i>Eclair Traditionnel, Crème Pâtissière, Ganache Chocolat Noir</i>	
The Éclair	
<i>Traditional Éclair, Pastry Crème, Dark Chocolate Ganache</i>	
Éclair "Baclava" (N)	80
<i>Crème De Pistache, Chocolat Valhrona Au Lait, Pistache Iranienne</i>	
"Baclava" Éclair (N)	
<i>Pistachio Crème, Valhrona Milk-Chocolate, Iranian Pistachio</i>	
Éclair St Honoré	80
<i>Crème Légère, Verveine</i>	
Éclair St Honoré	
<i>Crème Légère, Verveine</i>	
Choux Aux Triples Baies	80
<i>Compote De Baies Mixtes, Fruits Secs, Crème Mascarpone</i>	
Triple Berry Choux	
<i>Mixed Berry Compote, Dried Fruits, Mascarpone Crème</i>	

Signature Tea Stands Collection

Collection De Tea Stands Signature

Tea Stand Sunrise

260

09h00 – 11h00

Pain Au Chocolat, Sélection De Gâteaux

Plateau De Fruits De Saison

Granola, Fruits Rouges Et Verrine De Yaourt

Croissant Sandwich Au Jambon Et Fromage

Sunrise Tea Stand (N)

9am- 11am

Pain Au Chocolate, Selection Of Tea Cakes

Seasonal Fruit Platter

Granola, Berries And Yogurt Verrine

Croissant Sandwich With Ham And Cheese

Tea Stand Classique (N)

350

14h00 – 17h00

Gâteau Au Chocolat, Tarte Au Citron, Éclair Classique

Choux Pistache, Tarte Mangue Amande, Macaron Framboise

Finger Sandwichs : Œuf - Truffe - Tapenade D'olive, Mousse De Poulet,

Fromage A La Crème De Concombre, Saumon, Caprese Brioche

Scones A La Crème Caillée, Confiture De Baies Mélangées

Classic Tea Stand (N)

2pm – 5pm

Chocolate Cake, Lemon Tart, Classic Éclair

Pistachio Choux, Mango Almond Tart, Raspberry Macaroon

Finger Sandwiches: Egg - Truffle- Olive Tapenade, Chicken Mousse,

Cucumber Cream Cheese, Salmon, Caprese Brioche

Scones With Clotted Cream And Mixed Berries Jam

"From Russia With Love" (SH)**950**

18h00 – 20h00

Gâteau Au Miel « Anna Pavlova » Avec Framboise Et Crème De Noix De Coco, Éclair Aux Graines De Pavot

Huîtres Fraîchement Décortiquées Servies Avec Deux Verres De Champagne.

Salade Russe De Canard Fumé

Tartelette A La Betterave Et Au Saumon Fumé

Caviar Osetra « Maison Kaviari » Servi Sur Blinis A La Ciboulette Et Crème Fraiche A La Truffe

"From Russia With Love" (SH)

6pm – 8pm

Honey Cake, "Anna Pavlova" With Raspberries And Coconut Crème, Poppy Seeds Éclair

FreSHly SHucked Oysters Served With Two Glasses Of Champagne.

Smoked Duck Russian Salad Vol-Au-Vent.

Beetroot And Smoked Salmon Tartlet

"Maison Kaviari" Osetra Served On Blinis With Chives And Truffle Crème Fraiche

Tea Stand Marocain (N)**260**

14h00 – 17h

Mille-Feuille Amlou, Corne De Gazelle, Briouates Aux Amandes

Sandwich Zaalouk Et Crevettes, Chermoula De Carottes Et Tajine De Balontine De Poulet Epicé

Batboute A La Guacamole Citron Confit, J'ben A La Menthe Et Feta

Moroccan Tea Stand (N)

2pm – 5pm

Mille-Feuille Amlou, Corne De Gazelle, Briouates With Almond

Zalouk And SHrimps Sandwich, Carrot Chermoula And Marinated Tajine Spiced Chicken Ballotine

Preserved Lemon Guacamole, J'ben Mint And Feta Dip, Batboutes

CHAMPAGNE

Laurent Perrier brut	1650
Moët & Chandon Brut	1450
Moët & Chandon Ice Impérial	1950
Veuve Clicquot Brut	2020
Bollinger Special Cuvee Brut	1980
Louis Roederer Cristal 2008 / 2012	6600
Ruinart Blanc De Blancs	2840
La Grande Année Bollinger 2005 Brut	3750
Laurent Perrier Grand Siècle	4500
Veuve Cliquot - La Grande Dame - Brut	5800
Dom Pérignon Brut	7500
Moët & Chandon Brut MAGNUM	3400

ROSÉ

Moët & Chandon Rosé	2500
Moët & Chandon Rosé MAGNUM	4300
Veuve Clicquot Rosé	2590
Ruinart Rosé	2850
Laurent Perrier Rose	2880

WHISKY

J.W Red Label	90
J.W Black Label	150
Chivas Regal 12 YO	160
Glenfiddich 12 Ans	120
Macallan TC 12 Single Malt YO	270
Jack Daniel's	120

COGNAC

COGNAC HENNESSY V.S	110
COGNAC HENNESSY V.S.O.P	220
Château Laubade V.S.O.P	120

VODKA

Stolichnaya	75
Absolut Bleu	85
Ketel One	90
Grey Goose	150
Belvedere Pure	160

GIN

Tanqueray	90
Tanqueray N°Ten	120

RHUM

Bacardi Carta Blanca	80
Bacardi Carta Oro	80
Havana Club 3 Yo	90
cachaça thoquino	90

TEQUILA

Patrón Silver	200
El viejito	100

VERMOUTH

Martini Rosso / Bianco / Rosato / Extra Dry	60
---	----

ANISÉ

Ricard	70
--------	----

LIQUEURS

Bailey's Original	90
Aperol	60
Limocino Bottega	70
Campari	70
Amaretto Disaronno	70
Malibu	70
Jägermeister	80

BIÈRES

Estrella Damm	50
Heineken	65
san miguel Freska	60
Stella Artois	65
Corona	80
Budweiser	90
Casablanca	70
Beck's Sans Alcool	65

Cocktails Signature

Royal Passion	130
Fruit de la Passion - Sirop de Miel de Safran - Champagne - Mousse de Champagne	
Tea Flower	150
Lillet infusé à l'Eau de Rose - Cordial de Thé Earl Grey - Champagne	
Bulle du Monde	130
Jus de Raisin Blanc - Cordial Passion-Basilic - Champagne - Eau Gazeuse	
Iris Bay	170
Gin - Sirop de Fleur de Sureau - Citron Jaune - Cordial de Framboise	

Cocktails Sans Alcool Signature

Travel Bubble	90
Jus de Raisin Blanc - Cordial Passion/Basilic - Eau Gazeuse	
Iris Flower	90
Jus de Pastèque - Jus de Citron Jaune - Eau de Rose - Cordial Framboise	

Soda	45
Eaux	
Sidi Ali Grande	50
Sidi Ali Petite	35
Oulmes 1l	50
Oulmes 0,5	35
Perrier 75 Cl	80
Perrier 50 Cl	50
Evian 75 Cl	80
Evian 50 Cl	50
San Peligrino 50 Cl	50
San Peligrino 75 Cl	80
Boisson chaude	
Espresso	40
Double Espresso	60
Latte	60
Cappuccino	60
English Breakfast	60
Earl Grey	60
Camomille	60
The Vert	60
The à La Menthe	60

Carte des vins

Vin au verre

Gazelle De Mogador- Domaine Du Val d'Argan -Blanc	65
Perle Grise - Domaine Du Val D'Argan- Gris	65
Gazelle De Mogador - Domaine Du Val d'Argan – Rouge	65
Basa 2019 Telmo Rodriguez D.O.C Rueda- Blanc	80
Marques De Caceres Rioja Rouge – Rioja – Rouge	90

Vins Du Maroc

Le Blanc

Région de Meknès

Eclipse – Les Deux Domaines	495
Coteaux de l'Atlas 1 er cru- Château Roslane	650

Région De Benslimane

Médaille – Domaine des Ouled Thaleb	495
-------------------------------------	-----

Région D'Essaouira

Gazelle De Mogador – Domaine Du Val D'Argan	320
---	-----

Le Gris

Région de Méknes

Volubilia – Domaine De La Zouina	360
----------------------------------	-----

Région D'Essaouira

Perle Grise – Domaine Du Val D'Argan	425
--------------------------------------	-----

Le Rosé

Région de Meknès

Eclipse – Les Deux Domaines	490
-----------------------------	-----

Le Rouge

Région de Meknès

Eclipse – Les deux Domaines	495
Coteau de L'Atlas – Château Roslane	650

Région De Benslimane

S de Siroua – Domaine Des Ouled Thaleb 375

Région D'Essaouira

Gazelle De Mogador – Domaine Du Val D'Argan 320

Vins Français

Le Blanc

Chablis – Domaine Gerard Tremblay 575

Petit Chablis - Domaine Christophe & Fils 750

Chablis 1 er Cru Montée de Tonnerre-Domaine Christophe & Fils 1580

Le Rosé

La Vie en Rose 2019 - Château Roubine 625

The Palm by Whispering Angel - Château D'Esclans 645

Le Rouge

2014 Château Carbonnieux - Pessac Léognan - Famille Perrin 1450

2016 Pinot Noir - Domaine De Valmoissine - Louis Latour 565

Vins Du Monde

Espagne

Le Blanc

2019 Basa - Telmo rodriguez 475

Le Rouge

Marques De Caceres Crianza 750

Vins Casher

Le Blanc, Le Rosé & Le Rouge

Riesling Collection Casher 2018 -blanc 820

2020 Sancerre rosé j de villebois - rosé 1120

Château Malmaison Rothschild Moulis en Médoc - rouge 1250