

Préludes - Starters

Salade César au poulet, parmesan et croûtons dorés Caesar salad with chicken, parmesan cheese and golden croutons	150 MAD
Salade Capucine (Végétarienne sans crevettes) (Tomate, maïs, avocat, carotte, mangue, kiwi, salade mesclun, sauce aux agrumes) Vegetarian Capucine Salad (Tomato, corn, avocado, carrot, mango, kiwi, mesclun leaves, citrus dressing)	140 MAD
Salade de crevettes, avocat, pamplemousse & coriandre fraîche Prawn salad, avocado, grapefruit and cilantro	170 MAD
Salade d'avocat, sucrine, Tomme de chèvre, fèves et éclats de noisettes grillées, vinaigrette à l'Amlou Avocado salad, sweet lettuce, goat cheese, broad beans, roasted hazelnuts, "Amlou" dressing	170 MAD
Aiguillette de Saumon fumé Norvégien, crème fouettée, gelée de citron, toasts grillés Norwegian smoked salmon "Aiguillettes", whipped cream, lemon jelly, grilled toast	150 MAD
Gaspacho de tomate, huile d'olive et condiments Tomato Gazpacho, olive oil and condiments	120 MAD
Burrata, salade de tomate et basilic Burrata, tomato salad and basil	150 MAD

Les Plats – The Main Courses

Spaghetti "Bolognaise" Spaghetti "Bolognese"	190 MAD
Lasagne de Bœuf, Tomate et Mozzarella Beef, tomato and mozzarella lasagna	210 MAD
Fettucine, Crevettes, Piment, ail et Huile d'Olive Prawn fettucine, chili, Aglio e Oli	190 MAD
Filet de Thon grillé, sauce vierge aux agrumes et herbes fraîches, petit pois frais et fèves ; écrasé de pomme de terre Grilled Tuna fillet, sauce "Vierge" with citrus and fresh herbs, peas and broad beans mashed potato	270 MAD
Truite aux amandes rôties, écrasé de pommes de terre et beurre meunière Trout with roasted almond, mashed potato and "meunière" butter	220 MAD
Souris d'agneau confite, printanière de légumes de saison, jus de cuisson Braised lamb shank, seasonal spring vegetables, braising jus	220 MAD
Filet de poulet fermier poêlé, asperges vertes, légumes du printemps, jus naturel Pan-seared free range chicken breast, Green asparagus, spring vegetables, natural jus	180 MAD
Entrecôte de bœuf à l'échalote confite et pommes frites maison Beef rib eye with shallot confit and homemade french fries	230 MAD

Les Sandwichs - Sandwiches

Cheeseburger (Crème de Cheddar à l'ail doux, Laitue, Tomate, Cornichons) Cream of Cheddar with sweet garlic, lettuce, tomato, pickles	180 MAD
Club sandwich « Tradition » , (Suprême de poulet, tomate, laitue, œuf, avocat, mayonnaise et pommes frites) Traditional club sandwich Chicken breast, tomato, lettuce, egg, avocado, mayonnaise and french fries	170 MAD
Club sandwich végétarien , (Avocat, tomate, laitue, agrumes, concombre, légumes du jardin et Pomme frites) Vegetarian club Avocado, tomato, lettuce, citrus, cucumber, garden vegetables & french fries	150 MAD

Douceurs - Desserts

Les fruits Taillés du Saison Sliced seasonal fruits	120 MAD
Mi- cuit praliné Amlou, crème glacé à la verveine du potager Half- cooked Amlou with verbena ice cream from the garden	140 MAD
Barre Yuzu, Sorbet & Chantilly Coconut Yuzu Bar, Sorbet & whipping Coconut Cream	120 MAD
Crème brûlée à la vanille et pâte feuilletée caramélisée Vanilla crème brulée and caramelized puff pastry	130 MAD
Tiramisu et « biscotti » aux amandes Tiramisu and almond Biscotti	130 MAD
Millefeuille Chocolat et Noisette Hazelnut and chocolate millefeuille	140 MAD
Sélection de fromages, accompagnés de noix et fruits séchés, pain de campagne toasté Cheese selection with walnuts and dry fruit, toasted country bread	160 MAD



MENU PETIT GOURMET

KID'S GOURMET MENU





ENTREES / STARTERS

Potage de légumes **120**^{dhs}
Vegetable soup



Salade tomate mozzarella **130**^{dhs}
Tomato mozzarella salad



Assiette jambon de dinde et
ses condiments **90**^{dhs}
Sliced turkey ham with condiments

CLUBS & CROQUES

Club sandwich au poulet, tomate,
Laitue, œuf, mayonnaise **130**^{dhs}
Chicken club, tomato, lettuce salad, egg, mayonnaise



« Wrap » pain tortilla, avocat, **130**^{dhs}
Tomate, blanc de poulet grillé, salade romaine,
concombre, sauce cocktail
*Tortilla bread wrap, avocado, tomato, grilled chicken
breast, romaine lettuce, cucumber, cocktail sauce*

PATES / PASTA

Spaghetti sauce tomate **120**^{dhs}
Spaghetti with tomato sauce



Gratin de coquillettes à la crème
de fromage **130**^{dhs}
Gratinated pasta, cream and cheese



PLATS / MAIN COURSES

Accompagnés de petits légumes, purée ou pommes
frites
*Accompanied by vegetables, mashed potatoes or French
fries*

Cheeseburger, salade, tomate, ketchup **150**^{dhs}
Cheeseburger, salad, tomato, ketchup



Filet de bœuf grillé **170**^{dhs}
Grilled beef fillet



Suprême de poulet pané à l'anglaise **150**^{dhs}
Chicken nuggets



Croquettes de poisson, sauce tartare **120**^{dhs}
Fried fish fingers with tartar sauce

DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises **80**^{dhs}
Crepes or waffles, whipped cream, raspberries



Coupe de glaces : vanille / fraise / chocolat **120**^{dhs}
Ice cream : vanilla / strawberry / chocolate



Assiette de fruits découpés **120**^{dhs}
Seasonal sliced fruits





Carte des Vins





Carte des vins

LES VINS ROUGES

Cabernet - Médaille	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	250
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	280
Terres Rouges	
La Ferme Rouge Demie	280
Médaille - Cabernet	
Domaine des Ouled Thaleb	400
Terres Rouges	
La Ferme Rouge	450
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Volubilia	
Domaine des Ouled Thaleb	550
CB Signature	
Domaine des Ouled Thaleb	700
Terres Sauvages	
La Ferme Rouge	700
CB Initiales CB Signature	
Domaine des Ouled Thaleb	850
Château Roslane Coteaux de l'Atlas	900
Tandem du Domaine Ouled Thaleb	800
LES VINS BLANCS	
Médaille - Sauvignon Blanc	
Domaine des Ouled Thaleb Demie 1/2	250
Médaille - Sauvignon Blanc	
Domaine des Ouled Thaleb	400
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	280
Terres Blanches 1/2	
La Ferme Rouge	280
Terres Blanches	
La Ferme Rouge	400
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Château Roslane Coteaux de l'Atlas	800



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES VINS GRIS

Le Gris - La Ferme Rouge Demie	250
Volubilia - Domaine de la Zouina Demie	280
Médaille - Syrah	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Le Gris - La Ferme Rouge	400
Médaille - Syrah	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Volubilia - Domaine de la Zouina	600

Sélection des vins au verre

18cl

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut Demie	650
-----------------------------------	-----

BLANCS

2015 Côtes de Gascogne	
Terres Blanches - Chiroulet - France	130
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas - Maroc	160

ROSÉS ET GRIS

Le Gris	
La Ferme Rouge - Maroc	130
Côtes de Provence	
La Vie en Rose - Roubine - France	160

ROUGES

Côtes de Gascogne Java	
Chiroulet - France	130
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas - Maroc	160



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES CHAMPAGNES BLANCS

2002 Cristal - Louis Roederer	9 000
2000 Dom Pérignon	12 000
1995 Laurent Perrier	2 900
Grand Siècle - Laurent Perrier	4 800
Laurent Perrier Demie	950
Louis Roederer	2 300
Moët & Chandon	1 900
Moët & Chandon Demie	1 100
Veuve Clicquot	2 100

LES CHAMPAGNES ROSES

2000 Dom Pérignon Rosé	12 000
Laurent Perrier Rosé	2 900
Louis Roederer Rosé	3 100
Moët & Chandon Rosé	2 600
Veuve Clicquot Rosé	2 500



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES VINS ROUGES ETRANGERS

2001 Bordeaux St-Emilion Grand Cru Château Cheval Blanc - France	16 000
2006 Bordeaux Pauillac Château Lynch Bages - France	4 500
2011 Nuits Saint Georges Domaine des Perdrix - France	2 100
Java - Domaine Chiroulet - France	600
Clos Figueras Espagne	1 900
Toscana - Tignanello - Italie	2 600
Côtes de Gascogne	600

LES VINS BLANCS ETRANGERS

2016 Pouilly Fumé - Buisson Renard	3 500
le chablis grand cru	1 100
Bolgheri - Vermentino Guado Al Tasso - Italie	950

LES VINS ROSES ETRANGERS

Côtes de Provence La vie en Rose - France	700
--	-----



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams

LES DELICES DE LA FERME

SAVEURS AMAZIGH

Salades Marocaines
Tagine berbère (végétarien)
Fruits découpés

OU

Salades Marocaines
Tagine d'Agneau aux légumes
Fruits découpés

OU

Salades Marocaines
Tagine de poulet
Fruits découpés

02 personnes / 500 dhs
04 personnes / 700 dhs

BARBECUE EXPERIENCE

Salades Marocaines
Grillade barbecue mixte
Fruits découpés

500 dhs/ personne

MECHOUI

Salades Marocaines
¼ Méchoui
Fruits découpés

02 personnes
700 dhs

Salades Marocaines
½ Méchoui
Fruits découpés

04 personnes
2 800 dhs

Salades Marocaines
Méchoui entier
Fruits découpés

06 à 10 personnes
6 000 dhs

Un délai de 24 heures est recommandé

NOS COUSCOUS

Couscous de poulet aux sept légumes+ L'ben
Fruits découpés

OU

Couscous de bœuf aux sept légumes+ L'ben
Fruits découpés

OU

Couscous d'agneau aux sept légumes+ L'ben
Fruits découpés

350 dhs/ personne