

Merci de nous signaler toute allergie ou restriction alimentaire au moment de la commande.

Les hôtes en demi-pension peuvent utiliser la valeur de leur formule comme crédit sur notre carte, ou choisir : Entrée + Plat, Plat + Dessert, ou Entrée + Dessert. Les plats éligibles sont indiqués par une flèche noire.

ENTRÉES

Entrées Froides

- ▶ *Salade de Tomates et de Fromage Mozzarella* 110
- ▶ *Carpaccio de Betteraves Rôties avec Feta* 100
- ▶ *Trio de salades marocaines* 110
- ▶ *Salade Marocaine avec un Assortiment de Légumes* 100

Soups

- ▶ *Soupe de Bœuf - Riz, persil, coriandre, échalotes, sauce soja* 120
- ▶ *Soupe Harrira - Épaule d'agneau, lentilles, pois chiches, riz, tomates, oignon* 90
- ▶ *Soupe Bismara - Fèves, ail, huile d'olive* 90
- ▶ *Soupe à l'Oignon avec Pain Gratiné au Fromage* 110

Salades

- ▶ *Salade d'Avocat aux Crevettes* 130
- ▶ *Salade César au Poulet Pané* 130
- ▶ *Salade de Chèvre* 130
- ▶ *Salade Niçoise* 120
- ▶ *Salade grecque à la feta* 120

Kindly inform us of any allergies or dietary restrictions when placing your order.

Half-board guests may use the value of their package as credit on our à la carte menu, or select: Starter + Main, Main + Dessert, or Starter + Dessert. Eligible dishes are marked with a black arrow.

STARTERS

Cold Starters

- Tomato and Mozzarella Cheese Salad* 110
- Roasted Beet Carpaccio with Feta Cheese* 100
- Moroccan Salad Trio* 110
- Moroccan Salad with an Assortment of Vegetables* 100

Soups

- Beef Soup - Rice, parsley, coriander, shallots, soy sauce* 120
- Harrira Soup - Lamb shoulder, lentils, chickpeas, rice, tomatoes, onion* 90
- Bismara Soup - Fava beans, garlic, olive oil* 90
- Onion Soup with Cheese-Gratinated Bread* 110

Salades

- Avocado and Shrimp Salad* 130
- Breaded Chicken Caesar Salad* 130
- Goat Cheese Salad* 130
- Niçoise Salad* 120
- Greek Salad with Feta* 120

PLAT

Risottos & Riz

<i>Risotto aux Gambas</i>	190
▶ <i>Émincé de Poulet Thaïlandais au Curry</i>	170
▶ <i>Risotto Végétarien</i>	120

Pâtes

<i>Spaghetti aux Fruits de Mer</i>	170
▶ <i>Spaghetti Bolognese</i>	150
▶ <i>Spaghetti Arrabbiata</i>	130
▶ <i>Penne aux Champignons</i>	130
▶ <i>Penne Carbonara</i>	130

Burgers & Sandwiches

▶ <i>Mirage Burger - Bœuf, Oignon Caramélisé, Raisins</i>	150
▶ <i>Hamburger Classique au Bœuf</i>	140
▶ <i>Burger au Poulet</i>	130
▶ <i>Cheeseburger</i>	150
▶ <i>Club Sandwich au Poulet ou Thon</i>	110

Frites Incluses

Poisson

<i>Pavé de Saumon Teriyaki aux Légumes Sautés</i>	170
<i>Filet de Dorade à la Plancha, Purée Fine de Céleri-Rave</i>	200
<i>Lou bar grille avec garniture au choix</i>	200

Viande

<i>Filet Mignon de Bœuf (200g) avec Purée de Pommes de Terre</i>	220
<i>Entrecôte de Bœuf au Beurre d'Herbes et Gratin Dauphinois</i>	200
▶ <i>Suprême de Poulet Gratiné avec Légumes Verts Sautés</i>	180
▶ <i>Tendres Nuggets de Poulet avec Frites Maison</i>	140
<i>Steak tartare garni de cornichons, câpres, oignon, persil et sauce worcestershire. Frites et petite salade incluses.</i>	190

MAIN

Risottos & Rice

<i>Prawn Risotto</i>	190
<i>Thai-Style Sliced Chicken Curry</i>	170
<i>Vegetarian Risotto</i>	120

Pasta

<i>Seafood Spaghetti</i>	170
<i>Spaghetti Bolognese</i>	150
<i>Spaghetti Arrabbiata</i>	130
<i>Penne aux Champignons</i>	130
<i>Penne Carbonara</i>	130

Burgers & Sandwiches

<i>Signature Mirage Burger - Beef, Caramelized Onion, Raisins</i>	150
<i>Classic Beef Burger</i>	140
<i>Chicken Burger</i>	130
<i>Cheeseburger</i>	150
<i>Chicken or Tuna Club Sandwich</i>	110

Fries Included

Fish

<i>Teriyaki Salmon Steak with Sautéed Vegetables</i>	170
<i>Plancha-Grilled Sea Bream Fillet with Celeriac Purée</i>	200
<i>Grilled Lou Bar with Side of Your Choice</i>	200

Meat

<i>Beef Filet Mignon (200g) with Mashed Potatoes</i>	220
<i>Beef Entrecôte with Herb Butter and Gratin Dauphinois</i>	200
<i>Chicken Supreme au Gratin with Sautéed Green Vegetables</i>	180
<i>Tender Chicken Nuggets with Homemade Fries</i>	140
<i>Steak tartare garnished with cornichons, capers, onion, persil and Worcestershire sauce. Fries and a small salad included.</i>	190

MAROCAINE

Nos Spécialités

<i>Souris d'Agneau Laquée Épicée, Servie avec Risotto</i>	250
<i>Épaule d'Agneau aux Prunes Marinées</i>	210
<i>Tajine de Zarzuela (Poisson)</i>	190

Sélection de Tajines

▶ <i>Tajine de Coquelet au Citron Confit</i>	160
<i>Tajine de Bœuf aux Prunes et aux Amandes</i>	220
▶ <i>Tajine de Poulet avec M'salla au Citron</i>	170
<i>Tajine de kefta au bœuf et aux œufs</i>	180
▶ <i>Tajine Végétarien aux Légumes</i>	130
<i>Tajine d'Agneaux</i>	200

Sélection de Couscous

<i>Couscous Royal aux Légumes et Viandes Assorties</i>	220
<i>Couscous de Bœuf aux Légumes</i>	190
▶ <i>Couscous au Poulet et aux Légumes</i>	150
▶ <i>Couscous Végétarien à l'Oignon Caramélisé</i>	130

ACCOMPAGNEMENT

Accompagnement

<i>Petit Tajine de Légumes</i>	60
<i>Gratin Dauphinois - Pommes de Terre Émincées, Crème & Ail</i>	50
<i>Purée de Pommes de Terre</i>	50
<i>Légumes Sautés</i>	50
<i>Pommes de Terre Grenaille à l'Ail Rôties au Four</i>	50
<i>Riz bazmati</i>	50
<i>Frites Maison</i>	50
<i>Purée de Céleri-Rave à la Pomme Granny Smith</i>	60

Sauces

<i>Chimichurri, Demi-Glace, Vin Rouge, Poivre, Piment Doux, Béarnaise, Salsa, Hollandaise, Sauce Vierge</i>	20
---	----

MOROCCAN

Chef's Specials

<i>Spiced Glazed Lamb Shank Served with Risotto</i>	250
<i>Lamb Shoulder with Marinated Plums</i>	210
<i>Zarzuela Tagine (Fish)</i>	190

Selection of Tajines

<i>Cockerel Tagine with Preserved Lemon</i>	160
<i>Beef Tagine with Plums and Almonds</i>	220
<i>Chicken Tagine with Lemon M'salla</i>	170
<i>Kefta Beef Tagine with eggs</i>	180
<i>Vegetarian Tagine with Vegetables</i>	130
<i>Lamb Shoulder Tagine</i>	200

Selection of Couscous

<i>Royal Couscous with Vegetables and Assorted Meats</i>	220
<i>Beef Couscous with Vegetables</i>	190
<i>Chicken and Vegetable Couscous</i>	150
<i>Vegetarian Couscous with Caramelized Onion</i>	130

SIDE DISHES

Side dishes

<i>Small Vegetable Tagine</i>	60
<i>Dauphinoise Potatoes - Thinly Sliced Potatoes, Cream & Garlic</i>	50
<i>Mashed Potatoes</i>	50
<i>Sautéed Vegetables</i>	50
<i>Oven-Roasted Baby Potatoes with Garlic</i>	50
<i>Bazmati rice</i>	50
<i>Homemade fries</i>	50
<i>Celeriac & Granny Smith Apple Purée</i>	60

Sauces

<i>Chimichurri, Demi-Glace, Red Wine, Pepper, Sweet Chili, Béarnaise, Salsa, Hollandaise, Sauce Vierge.</i>	20
---	----

PIZZA & MENU ENFANT

Nos Spécialités

<i>Pizza Quatre Fromages - Mozzarella, bleu, chèvre, crème fraîche</i>	150
<i>Pizza aux Fruits de Mer - Mozzarella, crevettes, calamars, anchois, poivrons</i>	220
<i>Pizza Quatre Saisons - Mozzarella, jambon de dinde, champignons, viande hachée, poulet, olives noires</i>	130
<i>Pizza Margherita - Mozzarella, olives, sauce tomate, basilic</i>	130
<i>Pizza au Salami - Mozzarella, crème, basilic</i>	130

Menu enfant

<i>Chicken nuggets avec frites</i>	100
<i>Au choix: Spaghetti bolognaise ou carbonara</i>	100
<i>Mini Cheeseburger avec frites</i>	90

DESSERTS

Saveurs du Maroc

<i>Sélection de pâtisseries marocaines traditionnelles & thé à la menthe</i>	140
<i>Briouat aux Amandes (Pâtisserie croustillante en filo, farcie aux amandes & nappée de miel)</i>	90
<i>Rondelles d'orange confites, délicatement parfumées à la cannelle & coulis de framboise</i>	60

Délices Sucrés

<i>Fondant au Chocolat & Glace Vanille</i>	110
<i>Tarte au Chocolat</i>	90
<i>Crumble aux Pommes & Glace Vanille</i>	110
<i>Crème Brûlée</i>	90
<i>Tarte au Citron</i>	80
<i>Panna Cotta aux Fruits Rouges</i>	70
<i>Salade de fruits</i>	80
<i>Crème Glacée ou Sorbet (Sélection de 3 boules - parfums du jour disponibles)</i>	70

PIZZA & KIDS MENU

Chef's Specials

<i>Four-Cheese Pizza - Mozzarella, blue cheese, goat cheese, crème fraîche</i>	150
<i>Seafood Pizza - Mozzarella, shrimp, calamari, anchovies, peppers</i>	220
<i>Four Seasons Pizza - Mozzarella, turkey ham, mushrooms, minced meat, chicken, black olives</i>	130
<i>Margherita Pizza - Mozzarella, olives, tomato sauce, basil</i>	130
<i>Salami Pizza - Mozzarella, cream, basil</i>	130

Kids menu

<i>Chicken nuggets with fries</i>	100
<i>Choice of: Spaghetti Bolognese or Carbonara</i>	100
<i>Mini cheeseburger with fries</i>	90

DESSERTS

Moroccan Delicacies

<i>A selection of traditional Moroccan pastries & mint tea</i>	140
<i>Almond Briouat (Crispy filo pastry filled with almonds & honey)</i>	90
<i>Candied orange slices, lightly spiced with cinnamon & raspberry coulis</i>	60

Sweet Delights

<i>Chocolate Fondant served with Ice Cream</i>	110
<i>Chocolate Tart</i>	90
<i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>	110
<i>Crème Brûlée</i>	90
<i>Lemon tart</i>	80
<i>Red Fruit Panna Cotta</i>	70
<i>Seasonal fruit salad</i>	80
<i>Ice Cream or Sorbet (Selection of 3 scoops - daily flavors available)</i>	70

BOISSONS SOFT

Soda

<i>Redbull</i>	65
<i>Coca-Cola (Normal/Zero), Sprite, Hawaii, Poms, Shweps (Orange/Citron)</i>	45

Jus

<i>Jus d'orange, Jus de pomme, Citronnade à la menthe, Jus de fruits de saison (sur demande)</i>	50
--	----

Boissons Chaude

<i>Thé marocain</i>	60
<i>Thé aux fruits</i>	45
<i>Espresso</i>	50
<i>Cappuccino ou Café au lait ou Chocolat chaud</i>	55

Eau

<i>Sidi Ali (33cl)</i>	35
<i>Sidi Ali (75cl)</i>	70
<i>Oulmès 'Pétillante' (33cl)</i>	45

SOFT BEVERAGES

Soda

<i>Redbull</i>	65
<i>Coca-Cola (Normal/Zero), Sprite, Hawaii, Poms, Shweps (Orange/Citron)</i>	45

Juices

<i>Orange juice, Apple juice, Mint Lemonade, Seasonal Fruit Juice (Upon Request)</i>	50
--	----

Hot Beverages

<i>Moroccan mint tea</i>	60
<i>Fruit-infused tea</i>	45
<i>Espresso</i>	50
<i>Cappuccino or coffee with milk or Hot chocolate</i>	55

Water

<i>Sidi Ali (33cl)</i>	35
<i>Sidi Ali (75cl)</i>	70
<i>Oulmès 'Sparkling' (33cl)</i>	45

VINS MOUSSEUX & CHAMPAGNE / SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Vins Mousseux

<i>Prosecco Botter (20 cl)</i>	100
<i>Prosecco Botter (75 cl)</i>	400
<i>Rivarose Rosé - Bulles de Méditerranée</i>	480

Champagne

<i>Champagne Collet Brut</i>	1000
<i>Champagne Moët & Chandon Brut</i>	1200
<i>Champagne Laurent-Perrier Brut</i>	1500



OFFRE SPÉCIALE BOTTLE PURCHASE OFFER

*Une assiette de tapas offerte avec
chaque bouteille de champagne*

*A complimentary tapas platter with
each champagne bottle purchase*

BIÈRES

Bières

<i>Casablanca (33 cl)</i>	90
<i>Corona (33 cl)</i>	90
<i>Heineken (25 cl)</i>	70
<i>Leffe Blonde / Leffe Brune (33 cl)</i>	80

BEER

Beer

<i>Casablanca (33 cl)</i>	90
<i>Corona (33 cl)</i>	90
<i>Heineken (25 cl)</i>	70
<i>Leffe Blonde / Leffe Brune (33 cl)</i>	80



COCKTAILS CLASSIQUES

Choix populaires

Cassis Fizz: Rhum blanc, jus de citron, Sprite, sirop de cassis	160
Mirage: Rhum blanc, orange, citron, ananas, sirop de grenadine	140
Tropical Punch: Vodka, jus d'ananas, liqueur de pêche, sirop de grenadine	140
Sex on the Beach: Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, liqueur de pêche	140
Mojito: Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	140
Piña Colada: Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco	140
Margarita: Tequila, Grand Marnier, sucre de canne, citron	160
Caipirinha: Cachaça, citron vert, sucre de canne	140
Blue Lagoon: Vodka, citron vert, curaçao bleu	140
Gin Fizz: Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse	140
Gin Tonic: Gin, tonic, citron vert	140
Aperol Spritz: Prosecco, Aperol, soda	160

COCKTAILS VIRGIN

Choix populaires

Virgin Tropical Punch: Jus d'ananas, sirop de pêche, sirop de grenadine	70
Virgin Sex on the Beach: Citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	70
Virgin Mojito: Citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	70
Virgin Piña Colada: Jus d'ananas, crème de coco	70

CLASSIC COCKTAILS

Popular Choices

Cassis Fizz: White rum, lemon juice, Sprite, blackcurrant syrup	160
Mirage: White rum, orange, lemon, pineapple, grenadine syrup	140
Tropical Punch: Vodka, pineapple juice, peach liqueur, grenadine syrup	140
Sex on the Beach: Vodka, cranberry juice, orange juice, peach liqueur	140
Mojito: White rum, lime, cane sugar, fresh mint	140
Piña Colada: White rum, pineapple juice, coconut cream	140
Margarita: Tequila, Grand Marnier, cane sugar, lemon	160
Caipirinha: Cachaça, lime, cane sugar	140
Blue Lagoon: Vodka, lime, blue curaçao	140
Gin Fizz: Gin, lemon juice, cane sugar, sparkling water	140
Gin Tonic: Gin, tonic, lime	140
Aperol Spritz: Prosecco, Aperol, soda	160

VIRGIN COCKTAILS

Popular Choices

Virgin Tropical Punch: Pineapple juice, peach syrup, grenadine syrup	70
Virgin Sex on the Beach: Lime, cane sugar, mint, sparkling water	70
Virgin Mojito: Lime, cane sugar, mint, sparkling water	70
Virgin Piña Colada: Pineapple juice, coconut cream	70



VINS ROUGES FRANÇAIS

Vin léger et fruité

<i>Côtes-du-Rhône Tradition, Domaine des Lauribert (Grenache, Syrah)</i>	240
<i>Coteaux Bourguignons, Albert Bichot (Pinot Noir, Gamay)</i>	345
<i>Brouilly, Albert Bichot (Gamay Noir)</i>	420

Vin tendre et soyeux

<i>Château La Mariotte, Saint-Émilion Grand Cru A&M Maarfi (Merlot)</i>	960
<i>Saumur-Champigny Fruit, Thierry Germain (Cabernet Franc)</i>	335
<i>Héritage de la Couspaude, Bordeaux Supérieur (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)</i>	345

Vin intense et corsé

<i>Grand Bateau, Le Bordeaux du Château Beychevelle (Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	290
<i>Saint Joseph Les Challeys, Delas & Frères (Syrah)</i>	720

VINS ROUGES MAROCAINS

Vin tendre et soyeux

<i>Andalus Hacienda des Cigognes, Rommani (Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan)</i>	200
<i>Médaille, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb, Ben Slimane (Cabernet Sauvignon, Syrah)</i>	280
<i>Volubilia Rouge (Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo)</i>	340
<i>S de Siroua Syrah, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Syrah)</i>	320
<i>Ithaque, Les Côtes de Rommani (Shiraz, Syrah)</i>	600

Vin intense et corsé

<i>Tandem, Alain Graillet, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Syrah)</i>	580
<i>Cuvée M Rouge, Le Domaine d'Amal (Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)</i>	320
<i>Aït Souala, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Tannat, Malbec, Arinarnoa)</i>	330
<i>Château Roslane, Les Coteaux de l'Atlas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)</i>	580

FRENCH RED WINES

Light, fruity wines

<i>Côtes-du-Rhône Tradition, Domaine des Lauribert (Grenache, Syrah)</i>	240
<i>Coteaux Bourguignons, Albert Bichot (Pinot Noir, Gamay)</i>	345
<i>Brouilly, Albert Bichot (Gamay Noir)</i>	420

Tender, silky wines

<i>Château La Mariotte, Saint-Émilion Grand Cru A&M Maarfi (Merlot)</i>	960
<i>Saumur-Champigny Fruit, Thierry Germain (Cabernet Franc)</i>	335
<i>Héritage de la Couspaude, Bordeaux Supérieur (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)</i>	345

Intense, full-bodied wines

<i>Grand Bateau, Le Bordeaux du Château Beychevelle (Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	290
<i>Saint Joseph Les Challeys, Delas & Frères (Syrah)</i>	720

MOROCCAN RED WINES

Tender, silky wines

<i>Andalus Hacienda des Cigognes, Rommani (Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan)</i>	200
<i>Médaille, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb, Ben Slimane (Cabernet Sauvignon, Syrah)</i>	280
<i>Volubilia Rouge (Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo)</i>	340
<i>S de Siroua Syrah, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Syrah)</i>	320
<i>Ithaque, Les Côtes de Rommani (Shiraz, Syrah)</i>	600

Intense, full-bodied wines

<i>Tandem, Alain Graillet, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Syrah)</i>	580
<i>Cuvée M Rouge, Le Domaine d'Amal (Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)</i>	320
<i>Aït Souala, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Tannat, Malbec, Arinarnoa)</i>	330
<i>Château Roslane, Les Coteaux de l'Atlas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)</i>	580



VINS BLANCS FRANÇAIS

Vin sec, vif, minéral

Pouilly-sur-Loire, Domaine de Bel Air (Chasselas) 510

Sancerre, Domaine Sautereau (Sauvignon Blanc) 600

Vin sec, minéral, floral

Château Beaubois - Expression, Costières de Nîmes (Blend) 310

Chablis, Albert Bichot (Chardonnay) 525

Vin sec, fruité, rond

Paradou Viognier, Famille Chaudière - Rhône Provence (Viognier) 270

Chardonnay, Bouchard (Chardonnay) 220

VINS BLANCS MAROCAINS

Vin sec, minéral, floral

Médailon Blanc - Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Sauvignon) 280

Volubilia Blanc (Chardonnay, Rolle) 340

Vin sec, fruité, rond

Cuvée M Blanc - Domaine Amal (Sauvignon, Chardonnay) 320

Terre Blanche - Les Côtes de Rommani, La Ferme Rouge (Chardonnay, Viognier) 290

VINS ROSES FRANÇAIS

Vin friand, croquant

Sainte Béatrice - Cuvée des Princes, V. Rouselle (Cinsault, Grenache, Carignan) 270

Hippy by Roubine, V. Rouselle (Grenache Noir) 350

La Vie en Rose, Château Roubine - Cru Classé (Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren) 510

FRENCH WHITE WINES

Dry, lively, mineral wines

Pouilly-sur-Loire, Domaine de Bel Air (Chasselas) 510

Sancerre, Domaine Sautereau (Sauvignon Blanc) 600

Dry, mineral, floral wines

Château Beaubois - Expression, Costières de Nîmes (Blend) 310

Chablis, Albert Bichot (Chardonnay) 525

Dry, fruity, round wines

Paradou Viognier, Famille Chaudière - Rhône Provence (Viognier) 270

Chardonnay, Bouchard (Chardonnay) 220

MOROCCAN WHITE WINES

Dry, mineral, floral wines

Médailon Blanc - Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Sauvignon) 280

Volubilia Blanc (Chardonnay, Rolle) 340

Dry, fruity, round wines

Cuvée M Blanc - Domaine Amal (Sauvignon, Chardonnay) 320

Terre Blanche - Les Côtes de Rommani, La Ferme Rouge (Chardonnay, Viognier) 290

FRENCH PINK WINES

Crisp, fruity wines

Sainte Béatrice - Cuvée des Princes, V. Rouselle (Cinsault, Grenache, Carignan) 270

Hippy by Roubine, V. Rouselle (Grenache Noir) 350

La Vie en Rose, Château Roubine - Cru Classé (Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren) 510



VINS ROSES MAROCAINS

Vin friand, croquant

<i>Médailon, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Syrah)</i>	280
<i>Volubilia Rosé (Syrah, Tempranillo)</i>	340

VINS GRIS MAROCAINS

Vin délicat, frais et équilibré

<i>Sahari Gris (Grenache)</i>	240
<i>Volubilia Gris (Caladoc, Marselan, Mourvèdre)</i>	340
<i>Médailon Gris - Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Syrah)</i>	280

LES VINS AU VERRE

Blancs

<i>Le Petit Clos Blanc</i>	60
<i>Les Collines de Menzeh</i>	70

Rosés

<i>Le Petit Clos Rosé</i>	60
<i>La Ferme Rosé</i>	80

Gris

<i>Le Petit Clos Gris</i>	60
<i>La Ferme Gris</i>	80

Rouges

<i>Le Petit Clos Rouge</i>	60
<i>La Ferme Rouge</i>	80
<i>Aït Souala Rouge</i>	90

MOROCCAN PINK WINES

Crisp, fruity wines

<i>Médailon, Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Syrah)</i>	280
<i>Volubilia Rosé (Syrah, Tempranillo)</i>	340

MOROCCAN GREY WINES

Delicate, fresh, and balanced wines

<i>Sahari Gris (Grenache)</i>	240
<i>Volubilia Gris (Caladoc, Marselan, Mourvèdre)</i>	340
<i>Médailon Gris - Thalvin Domaine des Ouled Thaleb (Syrah)</i>	280

WINES BY THE GLASS

White Wines

<i>Le Petit Clos Blanc</i>	60
<i>Les Collines de Menzeh</i>	70

Rosé Wines

<i>Le Petit Clos Rosé</i>	60
<i>La Ferme Rosé</i>	80

Grey Wines

<i>Le Petit Clos Gris</i>	60
<i>La Ferme Gris</i>	80

Red Wines

<i>Le Petit Clos Rouge</i>	60
<i>La Ferme Rouge</i>	80
<i>Aït Souala Rouge</i>	90

VERRE D'ALCOOLS SPIRITS BY THE GLASS

Vodka (50cl)

<i>Absolut</i>	85
<i>Grey Goose</i>	130
<i>Belvedere</i>	145
<i>Russian Standard</i>	80

Tequila (50cl)

<i>Tequila Agaviata</i>	130
<i>Don Julio Añejo</i>	450

Whisky (50cl)

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	80
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	115
<i>Chivas Regal 12</i>	115
<i>Chivas Regal 18</i>	150
<i>Jack Daniel's</i>	80
<i>The Glenlivet Single Malt</i>	90
<i>Jura</i>	120
<i>Boulard Calvados</i>	80

Gin (50cl)

<i>Gordon's</i>	80
<i>Bombay Sapphire</i>	85
<i>Beefeater</i>	85
<i>Hendrick's</i>	125

Cognac (50cl)

<i>Rémy Martin VS</i>	80
<i>Rémy Martin VSOP</i>	80

Rhum / Rum (50cl)

<i>Bacardi Carta Blanca</i>	70
<i>Cachaça</i>	70
<i>Negrita</i>	70

Apéritifs / Liqueurs (50cl)

<i>Pastis Ricard</i>	90
<i>Baileys</i>	90
<i>Aperol (verre / by the glass)</i>	50

SHISHA



Arômes / Flavours

<i>Myrtille / Blueberry</i>	200
<i>Menthe / Mint</i>	200
<i>Double Pomme / Double Apple</i>	200
<i>Love 66</i>	250

Extra

<i>Fruits dans l'eau / fruit in the water</i>	50
<i>Nouveau bol à tabaco (recharge) / New Tabacco Bowl (refill)</i>	150

BOUTEILLES D'ALCOOLS / BOTTLE SERVICE

Vodka <i>Absolut</i>	1200
Vodka <i>Grey Goose</i>	1780
Vodka <i>Belvedere</i>	1980
Vodka <i>Russian Standard</i>	1100
Rhum <i>Bacardi Carta Blanca / Cachaça</i>	1080
Rhum <i>Negrita</i>	980
Tequila <i>Agaviata</i>	1850
Gin <i>Gordon's</i>	1180
Gin <i>Bombay Sapphire / Beefeater</i>	1280
Gin <i>Hendrick's</i>	1880
Whisky <i>Johnnie Walker Red Label</i>	1180
Whisky <i>Johnnie Walker Black Label</i>	1725
Whisky <i>Chivas Regal 12</i>	1960
Whisky <i>Chivas Regal 18</i>	3150
Whisky <i>Jack Daniel's</i>	1560
Whisky <i>The Glenlivet Single Malt</i>	1860



OFFRE SPÉCIALE
BOTTLE PURCHASE OFFER

Un plateau de tapas et 4 boissons sans alcool offertes avec chaque bouteille

A complimentary tapas platter and 4 soft drinks with every bottle purchase

HUÎTRES DE DAKHLA

Huîtres fraîches de Dakhla, réputées pour leur finesse iodée et leur texture délicate, servies sur glace

Accompagnées de citron frais et vinaigrette à l'échalote

Six pièces pour 120



DAKHLA OYSTERS

Fresh Dakhla oysters, celebrated for their refined briny notes and delicate texture, served on ice

With fresh lemon and classic shallot vinaigrette

Six pieces for 120