

In-room
DINING
Breakfast / Petit-déjeuner

Served until 12:00PM
Servi jusqu'à 12H00

Chia Pudding <i>Lait de coco, fruits de saison</i> <i>Coconut milk, seasonal fruits</i>	80
Yaourt à la Grecque <i>Noix, miel</i> <i>Nuts, honey</i>	70
Bircher Muesli <i>Pomme, raisins secs, lait d'avoine</i> <i>Apple, raisins, oat milk</i>	80
Pain Perdu <i>Crumble aux pommes, sauce à la vanille</i> <i>Apple crumble, vanilla sauce</i>	110
Pancakes <i>Banane, noix, caramel au beurre.</i> <i>Banana, walnut, butterscotch.</i>	120
Shakshouka de Chou-Fleur <i>Sauce tomate épicée, poivron rôti, chou-fleur, focaccia grillée</i> <i>(œufs en option)</i> <i>Spiced tomato, roasted pepper sauce, cauliflower, toasted focaccia</i> <i>(eggs as an option)</i>	110

In-room
DINING
Breakfast / Petit-déjeuner

Served until 12:00PM
Servi jusqu'à 12H00

Old School Toastie _____ 90

Dinde fumée, fromage gouda d'ici
Smoked turkey, local gouda cheese

Croissant Farci _____ 110

Œufs brouillés, khlii, tomate, fromage de chèvre de chefchaouen
Scrambled eggs, khlii, tomato, goats cheese from chefchaouen

Omelette à la Truite Fumée _____ 130

Truite fumée de l'atlas, roquette, fines herbes
Smoked trout from the atlas, rocket, herbs

Tajine de Khlii _____ 100

Œufs de caille, cumin
Quail eggs, cumin

Œufs Brouillés _____ 100

Tomate cerise, mozzarella fumée
Cherry tomato, smoked mozzarella

Benedict _____ 140

Muffin maison, œufs pochés, hollandaise à la truffe
Homemade muffin, poached eggs, truffle hollandaise

Flatbread _____ 120

Saucisses de poulet et fenouil, fromage, œuf
Homemade chicken and fennel sausage, cheese, egg

In-room **DINING**

Lunch and Dinner / Déjeuner et Dîner

Served 24/24
Servi 24/24

CRÈME DE LÉGUMES 110
Vegetable soup

TARTARE DE BETTERAVE 145
Betterave fumée et marinée, crème de noix de cajou, roquette
Smoked and pickled beetroot, cashew cream, rocket

SALADE DE POULET CROUSTILLANT 160
Cuisse de poulet confite, coeur de laitue, anchois, parmesan
Confit chicken thigh, baby gem lettuce, anchovies, parmesan

BURRATA 190
Focaccia grillée, tomates, basilic
Grilled focaccia, tomato, basil

CRABE CAKE 210
Beurre de piment, fenouil, pamplemousse
Chilli butter, fennel, grapefruit

LOBSTER ROLL 330
Homard bleu, pain brioche, mayonnaise aux herbes, chips de pommes de terre
Blue lobster, herb mayonnaise, fresh potato chips

In-room **DINING**

Lunch and Dinner / Déjeuner et Dîner

Served 24/24
Servi 24/24

BURGER D'AGNEAU _____ 210

*Chutney de tomates, fromage de chèvre, confiture d'oignons
caramélisés*

Lamb, tomato chutney, goat's cheese, caramelised onion jam

MAC AND CHEESE _____ 210

Sauce à la truffe, Gouda d'ici, miel infusé au thym
Truffle sauce, local Gouda, thyme infused honey

LASAGNE _____ 190

Bolognaise, sauce béchamel
Bolognese, bechamel sauce

RIGATONI _____ 190

Ragout de veau, olives, piment mariné
Veal ragù, olives, pickled chilli

FILET DE BŒUF _____ 320

Purée de pommes de terre, légumes
Potato purée, vegetables

BAR _____ 300

Purée de pommes de terre, légumes, sauce Hollandaise
Potato purée, vegetables, Hollandaise sauce

In-room DINING

Lunch and Dinner / Déjeuner et Dîner

Served 24/24
Servi 24/24

SOUPE HARIRA 110
Chebakia, dates
Chebakia, dates

SALADES MAROCAINES 150
Sélection de salades Marocaines traditionnelles
Selection of traditional Moroccan salads

PASTILLA DE FRUITS DE MER 250
Fruits de mer, citron confit, vermicelles, feuilles de brick
Local seafood, lemon confit, vermicelli, brick pastry

TAJINE D'AGNEAU 250
Jarret d'agneau, Ras El Hanout, figues sèches, noix
Lamb shank, Ras El Hanout, dry fig, walnuts

TAGINE DE POULET FERMIER 240
Citron confit, olives
Lemon confit, olives



In-room
DINING
Desserts

FROMAGE ARTISANAL _____ 130
Pain et confiture de figues
Bread and fig jam

ANANAS _____ 130
Streusel aux noisettes, ananas poché, chocolat blanc
et crème vanille
Hazelnut streusel, poached pineapple, white chocolate
and vanilla cream

MOUSSE AU CHOCOLAT _____ 130
Mousse au chocolat au lait, infusée avec citron
et gingembre, financier aux amandes
Jivara milk chocolate mousse infused with ginger
and lemon, almond financier

ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS _____ 120
Fruits de saison, jus d'abricots et basilic
Seasonal fruits, apricot and basil sauce