L'hospitalité est la parade
première des habitants de cette ville, les marrakchis.
Ici plus qu'ailleurs vous vérifierez l'adage :
'les amis de mes amis sont mes amis'



Restaurant

Le Marrakchi

Dégustation à 590 dhs

(Pour 2 personnes) / *for 2 people*

(Plats servis en petites portions)
(dish served in small portions)

Assortiment de salades marocaines
Assortment fine moroccan salad
Variétés de Briouates
Assortment of Briouates

Tagine Poulet aux citrons et olives
Chicken with preserved lemon and Olives
Tagine Boeuf aux pruneaux
Beef with Prunes and sesame seeds
Tagine Kefta / *Kefta with Eggs and Tomatoes*
Couscous Végétarien / *Vegetarian Couscous*

Crêpes berbères au miel /*Berber Pancakes with honey*

Méchoui à 520 dhs

(Lamb shoulder)
cuisson 20 min
(Pour 2 personnes) / *for 2 people*

Epaule d'agneau et ses oignons caramélisés
(Garnitures : légumes sautés et semoule)

Entrées

Assortiment de Fines Salades Marocaines *Assortment of fine moroccan salad*	110 dhs
Variétés de Briouates (légumes, fromage,poulet) *Assortment of Briouates*(vegetables, cheese,chicken)	95 dhs
Pastilla au pigeon / *Pigeon Pastilla*	120 dhs
Pastilla au poulet / *Chicken Pastilla*	110 dhs
Harira (Soupe) / Moroccan *Soup*	95 dhs

Grillades

(Une garniture aux choix : riz, légumes, frites)
One garnish of your choice: rice, vegetables, French frie

Brochettes de poulet mariné *Skewers of Marinated Chicken*	160 dhs
Brochettes filet de boeuf aux Epices *Skewers Beef with spices*	170 dhs
Brochettes Mixtes (poulet, boeuf, kefta merguez, côtelette) *Skewers Mix grill*	190 dhs

Supplément garnitures : Merguez / Oriental *Sausage*	45 dhs
Riz ou légumes sautés / semoule / Frites *Rice /stir-fried vegetables / semolina / French frie*	35 dhs

Couscous

Boeuf aux 7 Légumes / *Beef with 7 vegetables*	170 dhs
Royal / *Beef with 7 vegetables and Skewers*	190 dhs
Poulet aux 7 Légumes / *Chicken with vegetable*	160 dhs
Végétarien / *Vegetarian Couscous*	150 dhs

Le pourboire est à votre bon vouloir / Tipping is up to you according to your experience

Tagines

Poulet aux Citron confits et Olives *Chicken with preserved lemon and Olives*	160 dhs
Poulet au Miel et amandes / *Chicken with Honey and Almonds*	160 dhs
Boeuf aux Oignons et Tomates Makfoul *Beef with Onions and Tomatoes Makfoul*	170 dhs
Boeuf aux Pruneaux et grains de sésame *Beef with Prunes and sesame seeds*	170 dhs
Boeuf aux Abricots / *Beef with Apricot*	170 dhs
Boeuf aux Figues / *Beef with figs*	170 dhs
Kefta aux Oeufs et tomates / *Kefta with Eggs and Tomatoes*	160 dhs
Tanjia de Boeuf aux épices de marrakech : *Beef with marrakech spices: Tanjia*	180 dhs
Tagine Végétarien (Légumes du marché) *Vegetarian Tajine (Market vegetables)*	150 dhs
Tagine de lotte (Poisson) / *Tajine Monkfish (cuisson 20min)*	170 dhs

Desserts

Crêpes Bérbères au Miel / *Berber Pancakes with honey*	60 dhs
Pastilla à la Crème / *Sweet Pastilla with cream*	70 dhs
Pâtisseries Marocaines / *Moroccan Pastry*	70 dhs
Salade de Fruits de saison / *Fruits Salad of the season*	60 dhs
Yaourt maison sucré façon Marrakchi/ *Homemade sweet yogurt*	50 dhs
Tarte fine au chocolat et orange confites / *Chocolate tartle and candied oranges*	70 dhs

Apéritifs

Coupe de Champagne	130 dhs
Kir Royal	140 dhs
Kir Vin blanc	60 dhs
Martini rouge, Blanc Campari, Ricard	80 dhs
Verre de vin (rouge, blanc, rosé, gris)	50 dhs

Whisky

Jb, Ballantines	90 dhs
Jack Daniel, Chivas Regal 12ans	100 dhs

Vodka

Absolut blue	90 dhs
Grey Goose	100 dhs

Rhum

Bacardi	90 dhs

Gins

Bombay Saphir	100 dhs
Larios	90 dhs

Bières

Flag spécial (25 cl)	60 dhs
San Miguel, Casablanca (33 cl)	70 dhs

Champagnes

Laurent Perrier Brut	1300 dhs
Laurent Perrier Rosé	1500 dhs

Digestifs

Get 27, Bailey's Eau de vie, Amaretto, Limoncello	90 dhs
Armagnac, Calvados, Irish Coffee	90 dhs
Cognac Courvoisier VSOP	120 dhs

Le pourboire est à votre bon vouloir / Tipping is up to you according to your experience

Vin Rouge /Red wine

	1/2	3/4
Cuvée du Terroir	100	190 dhs
S de Siroua	180	340 dhs
La Ferme		290 dhs
Médaillon	170	320 dhs
CB Signature		450 dhs
La Petite Ferme		240 dhs

Vin Rosé / Rose wine

Cuvée du Terroir	100	190 dhs
Médaillon	170	320 dhs
La Ferme		290 dhs
S de Siroua		340 dhs
La Petite Ferme		240 dhs

Vin Blanc / White wine

La Petite Ferme		240 dhs
S de Siroua	180	340 dhs
Médaillon	170	320 dhs
Cuvée du Terroir	100	190 dhs
CB Signature		450 dhs
La Ferme		290 dhs

Vin Gris / Grey wine

Cuvée du Terroir	190 dhs
La Ferme	290 dhs
Médaillon	320dhs

Le pourboire est à votre bon vouloir / Tipping is up to you according to your experience

Cocktails 100 dhs

Tequila sunrise : Tequila, jus d'Orange, sirop de Grenadine

Mojito : Rhum blanc, Feuilles de Menthe Fraîche
morceaux de citron vert, sucre roux, Eau gazeuse

Cosmopolitan : Vodka, Cointreau, Cramberry, Jus de citron

Margarita : Tequila, Cointreau, Jus de citron vert

Sex on the Beach : Vodka, Midori, Crème de Mûre, Cramberry Jus d'Ananas

Caipirinha : Cachaça, morceaux de citron Vert, Sucre roux

Pina Colada : Rhum, Crème de Coco, Jus d'Ananas

Gin fizz : Gin, Sweet & Sour, Eau gazeuse

Long Islande Ice Tea: Rhum, Gin, Vodka, Cointreau, Sweet & Sour, Cola

Cuba libre : Rhum, jus de citron vert, coca cola

Mojito strawberry : Rhum blanc, Feuilles de Menthe Fraîche
morceaux de citron vert, jus de fraise, sucre roux, Eau gazeuse

Mocktails 80 dhs

La vie en Rose: Banane, Ananas, fraise

Bahia : jus de citron, Menthe fraîche

Virgin Mojito : Feuilles de Menthe Fraîche, morceaux
de citron vert, sucre roux, limonade

Badii : Mélange de Fruits Frais

Virgin Pina Colada : Crème de Coco, Jus d'Ananas

Virgin mojito strawberry : Feuilles de Menthe Fraîche, morceaux
de citron vert, jus de fraise, sucre roux, limonade

Sodas

Coca Cola	35 dhs
Coca Cola zéro	35 dhs
Sprite	35 dhs
Schweppes (Tonic ou Citron)	35 dhs
Jus d'Orange Pressé	35 dhs
Jus Ananas, Pêche	35 dhs

Eaux de l'Atlas

Sidi Ali (eau plate)	35 dhs
Oulmès (eau gazeuse)	40 dhs

Boissons Chaude

Café Nespresso	35 dhs
Café au Lait	40dhs
Thé à la menthe	30 dhs
Cappuccino	40 dhs
Chocolat chaud	40 dhs
Thé Earl Grey	35 dhs
Infusion Verveine	35 dhs