

LE MAÎTRE D'HÔTEL

UNE JOURNÉE À LA PALMERAIE

détente au bord de la piscine



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

AUX MÊMES ÉDITIONS

SALAMMBÔ, *restaurant*

LA PERGOLA, *restaurant de la piscine*

YOSHI, *comptoir japonais*

LA CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LE BARBIER, *soins au masculin*

LES BAINS, *spa*

LE MAÎTRE D'HÔTEL

UNE JOURNÉE À LA PALMERAIE

détente au bord de la piscine

Piscine accessible de 10h30 à 20h00
Swimming pool opened from 10.30am to 8pm

Déjeuner de 12h30 à 16h00
Lunch from 12.30pm to 4pm

Prix en Dirhams Marocains
Prices in Moroccan Dirhams

FORMULE DÉJEUNER PISCINE

Accès à la Piscine avec chaise longue et serviette.
Déjeuner avec au choix sur la carte

Entrée / Salade + Plat / Pâtes / Sandwich
ou
Plat / Pâtes / Sandwich + Dessert

*Access to the Swimming Pool with lounge chair and towel.
Lunch choosing within this menu*

*Starter / Salad + Main Course / Fresh Pasta / Sandwich
or
Main Course / Fresh Pasta / Sandwich + Dessert*

790 MAD / PERS.
(HORS BOISSONS - DRINKS NOT INCLUDED)

ENTRÉES / STARTERS

Crevettes géantes sautées à l'ananas, oignons et curry de Madras
Giant prawns sautéed with pineapple, onions and Madras curry

180

Soupe de potiron rôti au four et herbes du potager à l'huile d'argan **V***
Oven-roasted pumpkin soup with garden herbs and argan oil

150

Tarte fine de chair d'araignée de mer, julienne de légumes
et avocat au citron et piment
Thin tart of spider crab meat, vegetable shavings and avocado with lemon and chili

175

SALADES / SALADS

Salade au rosbif et oignons frits, cornichons, légumes marinés au citron
et moutarde à l'ancienne **X**
*Roast beef salad with fried onions, pickles, lemon-marinated vegetable
with wholegrain mustard*

175

Salade César aux calamars marinés et grillés à la plancha
Cæsar salad with marinated and grilled squid

200

Salade Niçoise au filet de thon saisi à la minute **X**
Niçoise salad with seared tuna fillet

205

SANDWICHES

Burger de bœuf au bleu, pommes nouvelles sautées au romarin
Beef burger with blue cheese, sautéed new potatoes with rosemary

225

Burger classique de bœuf
Classic beef burger

210

Club sandwich au poulet
Chicken club sandwich

195

Tartine de feta comme une salade grecque
Feta tartine like a Greek salad

175

Sandwich de poulet croustillant au ragoût de poivron et tomate
Crispy chicken sandwich with pepper and tomato stew

195

PÂTES FRAÎCHES / FRESH PASTAS

Spaghetti faites maison aux palourdes sautées à l'ail, tomate au piment
et coriandre fraîche

Homemade spaghetti with clams sautéed in garlic, chili tomatoes and fresh coriander

205

Lasagne au saumon frais et fumé, crème de citron
Lasagna with fresh and smoked salmon, lemon cream

195

POISSONS / FISHES

Sole à la plancha, légumes verts sautés et beurre au citron confit
Grilled sole with sautéed green vegetables and preserved lemon butter

245

Tagine de crevettes à la charmoula et légumes ✕
Shrimp tagine with charmoula and vegetables

205

Curry rouge de poissons de la pêche du jour, citronnelle du potager,
gingembre frais et basilic, riz basmati
Red curry with fish of the day, fresh ginger, and basil, served with basmati rice

195

VIANDES / MEATS

Faux-filet à l'os grillé, légumes à la tomate et safran de Taliouine
Grilled bone-in sirloin steak, tomato and Taliouine saffron vegetables

195

Côtes d'agneau grillées, petit pois à la Française aux lardons de porc
Grilled lamb chops with French-style peas and pork lardons

220

Brochettes de Kefta, fèves sautées aux épinards ✕
Kefta skewers, sautéed fava beans with spinachs

195

N'hésitez pas à demander nos pâtes sans gluten / *Feel free to ask for gluten free pastas*

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten / *Gluten free dishes*

DESSERTS

Tarte au potiron, fruit de la passion et anis étoilé
Pumpkin tart with passion fruit and star anise

110

Cheesecake à la mandarine
Mandarin cheesecake

105

Feuilleté à la pistache
Pistachio puff pastry

115

Sabayon de pommes caramélisées à la cannelle ✕
Caramelized apple sabayon with cinnamon

105

Eclair à la corne de gazelle
Éclair with gazelle horn filling

115

Assiette de fruits frais V ✕
Plate of sliced seasonal fruits

105

Sélection de glaces et sorbets maison ✕
Selection of homemade ice creams and sorbets

95

LE BARMAN

BOISSONS

drinks

Prix en Dirhams Marocains
Prices in Moroccan Dirhams

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Jus d'orange frais / <i>Fresh squeezed orange juice</i>	40
Jus de citron frais / <i>Fresh squeezed lemon juice</i>	50
Jus d'ananas, pomme, pamplemousse, cranberry, pêche, tomate / <i>Pineapple, apple, grapefruit, cranberry, peach, tomato juice</i>	35

SODAS / SOFT DRINKS

Coca Cola	35
Coca Cola Zero	35
Sprite	35
Fanta	35
Schweppes Tonic ou / or Citron / <i>Lemon</i>	35

EAUX MAROCAINES / MINERAL WATERS

Sidi Ali 50 cl (still), Oulmès 50 cl (sparkling)	30
Sidi Ali 75 cl (still), Oulmès 75 cl (sparkling)	45

BIÈRES/ BEERS

Casablanca 33 cl	75
Flag Spéciale 33 cl	60
Corona 33 cl	90
Heineken 25 cl	70
Beck's NA - 0,0% Alc. 33cl	80

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Cappuccino	40
Double espresso	40
Espresso	30
Latte Macchiato	40
Machiato	30
Ristretto	30

Thé traditionnel Marocain à la menthe / <i>Traditional Moroccan Mint tea</i>	30
---	----

Verveine de Marrakech / <i>Verbena from Marrakech</i>	30
---	----

Le Thé par Tchaba / <i>The tea by Tchaba</i>	35
Thé Earl Grey <i>Tea</i>	
Thé Royal Darjeeling <i>Tea</i>	
Thé au Jasmin <i>Tea</i>	
Thé Japan Sencha <i>Tea</i>	



LE MAÎTRE D'HÔTEL

Une Journée à la Palmeraie
détente aux abords de la piscine



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE