

LE CHEF

# SALAMMBÔ

restaurant



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

DU MÊME AUTEUR

LA PERGOLA, *restaurant de la piscine*

YOSHI, *comptoir japonais*

ROOM SERVICE, *service en chambre*

AUX MÊMES ÉDITIONS

LA CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LA PISCINE, *rafraîchissements*

LE BARBIER, *soins au masculin*

LES BAINS, *spa*

LE CHEF

# SALAMMBÔ

restaurant

Prix en Dirhams Marocains  
*Prices in Moroccan Dirhams*

## DESSERTS

Parfait citron et financier au gingembre confit  
*Lemon parfait with candied ginger financier*

Crème brûlée à l'orange et cannelle ✕  
*Orange and cinnamon crème brûlée*

Alliance chocolat, menthe fraîche et thé matcha  
*Chocolate, fresh mint and matcha composition*

Délice aux amandes, inspiration corne de gazelle  
*Almond delight inspired by gazelle horns*

Vacherin aux nectarines et sauge ✕  
*Nectarine and sage vacherin*

Millefeuille de tomates et poire à l'anis étoilé  
*Layered tomato and pear millefeuille with star anise*

Assiette de pâtisseries marocaines traditionnelles  
*Traditional Moroccan pastry selection*

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

## SPIRITUEUX

<b>ARMAGNAC</b>		<i>4 cl</i>
Château Laubade <i>VSOP</i>		120
<b>CALVADOS</b>		<i>4 cl</i>
Calvados Roger Grould <i>3 years</i>		120
<b>COGNAC</b>		<i>4 cl</i>
Delamain <i>XO "Pale &amp; Dry"</i>		290
Hennessy <i>VSOP</i>		180
Remy Martin <i>VSOP</i>		150
Remy Martin <i>XO</i>		380
<b>GRAPPA</b>		<i>4 cl</i>
Nonino " <i>Chardonnay</i> "		140
<b>EAUX DE VIE DE FRUITS « MASSENEZ »</b>		<i>4 cl</i>
Framboise, Kirsh ou Poire		100
<b>WHISKIES</b>		<i>4 cl</i>
<u>Blended Scotch Whiskies</u>		
Chivas Regal <i>12 years</i>		150
Johnny Walker <i>Red Label</i>		100
Johnny Walker <i>Black Label</i>		150
<u>Single Malt Scotch Whiskies</u>		
Ardbeg <i>10 years</i>		190
Glenfiddich <i>12 years</i>		150
Glenfiddich <i>15 years</i>		180
Glenmorangie <i>Nectar d'Or</i>		210
<u>World Whiskies</u>		
Sam Barton	<i>Canada</i>	100
Jack Daniels Old N°7	<i>U.S.A</i>	100
Jameson	<i>Ireland</i>	100
Jim Beam	<i>U.S.A</i>	100
Mars Iwai	<i>Japan</i>	230

## DIGESTIFS

<b>LIQUEURS</b>		<i>4 cl</i>
Amaretto Disaronno		90
Anisette Marie Brizard		90
Baileys		90
Chartreuse <i>Verte</i>		90
Chartreuse <i>Jaune</i>		90
Cointreau		90
Drambuie		90
Frangelico		90
Get 27		90
Grand Marnier Cordon Rouge		90
Kahlua		90
Limoncello Luxardo		90
Malibu		90
Mandarine Napoleon		90
<b>COCKTAILS - AFTER DINER COLLECTION</b>		130
<b>BRANDY ALEXANDER</b>		
<i>Cognac, dark cacao liqueur, cream</i>		
<b>GRASSHOPPER</b>		
<i>Mint liquor, white cacao liqueur, cream</i>		
<b>GODFATHER</b>		
<i>Scotch whisky, Amaretto</i>		
<b>RUSTY NAIL</b>		
<i>Scotch whisky, Drambuie</i>		
<b>STINGER</b>		
<i>Cognac, white pepper mint liqueur</i>		
<b>WHITE RUSSIAN</b>		
<i>Vodka, dark cacao liqueur, cream</i>		

## BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

Cappuccino	40
Double espresso	40
Espresso	30
Macchiato	30
Ristretto	30
Latte Macchiato	40
Thé traditionnel Marocain à la menthe <i>Traditionnal 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 Tea	
Thé Royal Darjeeling Tea	
Thé au Jamin Tea	
Thé Japan Sencha Tea	



LE CHEF  
SALAMMBÔ  
restaurant



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERATE