



PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

From 7.30 am To 11 am

Une carte de plats inspirés du petit-déjeuner oriental & occidental préparés 'minute' à votre disposition avec une sélection de pains & viennoiseries maison, céréales bio et granola maison, fruits frais de saison découpés, jus de fruits frais, yaourts... Nous souhaitons vous apporter le meilleur : du choix & de la fraîcheur, traçabilité des produits issus de l'agriculture biologique et locale, savoir-faire, idées nouvelles des tendances « Feel Good » pour faire le plein d'énergie avec graines et fruits...

For breakfast choose from a large selection of dishes inspired by the Orient and Western morning meals. There is also healthy, feel good options featuring grains and fresh fruit designed to boost energy levels for the day. We aim to provide the best produce Morocco has to offer including organic, locally grown ingredients and there is a selection of croissants, organic cereals, fresh fruit, fresh fruit juices and yogurt available on request.

320 MAD PAR PERSONNE - PER PERSON
(RESIDENT: 230 MAD PAR PERSONNE - PER PERSON)

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso, Cappuccino, Café filtre, Café au Lait, Café Latte, chocolat chaud, décaféiné
Espresso, Cappuccino, Americano, Coffee with milk, Latte, hot chocolate, caffeine free

Thé à la menthe Traditionnel
Traditional Mint tea

Sélection de thés et infusions « Tchaba »
« Tchaba » tea & infusion selection

JUS FRAIS / FRESH JUICES

ORANGE
Orange

PAMPLEMOUSSE
Grapefruit

ORANGE & CAROTTE
Orange & Carrot

DETOX - Jus de Citron, Gingembre, Epinard, Celeri, Pomme
Green juice – Lemon, Ginger, Spinach, Celery, Apple

PLAISIRS ÉPICURIENS / LITTLE EPICUREAN TREATS

Champagne Brut à la coupe
Champagne Brut by the glass

Supplément 210 MAD

Mimosa – Champagne, Orange, Cointreau
Mimosa – Champagne, Orange, Cointreau

Supplément 230 MAD

LES ŒUFS COMME VOUS LES AIMEZ EGGS THE WAY YOU LIKE IT

2 OEUFs CUIITS SELON VOTRE GOÛT 🌱 🍳
2 EGGS COOKED TO YOUR LIKING

Au plat / Fried
Omelette / Omelette
À la coque / Boiled
Pochés / Poached
Brouillés / Scrambled ⓘ

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX CHOICE OF SIDES

tomates, champignons, oignons, fromage, poivrons, saucisses de volaille,
bacon de porc, saumon fumé, khliâ (viande sèche)
tomatoes, mushrooms, onions, spinach, cheese,
pork bacon, chicken sausage, smoked salmon, khliâ (dried beef meat)

SPECIALITES SPECIALITIES

Omelette aux blancs d'œufs, fines herbes 🌱 🍳
White omelette with herbs

Œufs bénédicte, saumon fumé ⓘ 🍳
Eggs benedict with smoked Salmon

SPECIALITES MAROCAINES MOROCCAN SPECIALITIES

Tajine khliâ aux œufs 🌱 🍳
Dried meat tagine with eggs

Omelette berbère 🌱 🍳
Berber omelette

Œufs bénédicte, olives & Jben (fromage frais) ⓘ 🍳
Eggs Benedict with olives & Jben (cream cheese)

Galettes de makouda aux œufs pochés tapenade légère 🌱 ⓘ 🍳
Makouda patty with eggs

PLATS MAROCAINS MOROCCAN CHOICES

Sélection de crêpes Marocaines minute et Amlou (pâte à tartiner Berbère)    
Selection of Moroccan pancakes with Amlou (Berber spread)

‘Hssoua’, soupe de semoule  
Semolina soup, ‘Hssoua’

PLATS VITALITÉS HEALTHY CHOICES

Tartine avocat et fromage frais “Jebli”  
Avo and “Jebli” cheese on toast

Salade de fruits à l’eau de rose  
Seasonal fruit salad and rose water

Porridge crémeux  
Creamy porridge

Bircher de yaourt nature maison aux fruits de saison et au miel d’Eucalyptus  
Seasonal fruits & Eucalyptus honey homemade bicher yogurt

Granola servi avec un yaourt nature maison et du miel d’oranger   
Homemade Granola served with yogurt and orange tree honey

PLATS DU MONDE WORLDWIDE CHOICES

Tartine fruits rouges et confiture de fraise à la cardamome    
Fresh red berries with strawberry marmalade infused with Cardamom on toast

Pancake chocolat & fruits secs    
Dried fruits & Chocolate pancakes

Tartine saumon fumé avocat
Avo and smoked salmon on toast

Dégustation de Charcuterie & Condiments
Assortment of Cold Cuts

Assiette de Fromage Fermier du Maroc   
Platter of local Farmhouse Cheeses

PETIT-DÉJEUNER MAROCAIN MOROCCAN BREAKFAST

CAFE

Nosnos

THE

Thé à la menthe

JUS FRAIS MINUTE

Jus d'Orange-Carottes à la Cannelle & Safran
Orange-Carrot juice with Cinnamon & Saffron

ŒUFS

Tajine khliâ aux œufs / Dried meat tagine with eggs 🌿 🥚
Omelette berbère / Berber omelet 🌿 🥚
Galettes de makouda aux œufs pochés / Makouda patty with eggs 🌿 🥚

BOULANGERIE MAROCAINE

Milles trous / Moroccan crêpes 🥚
Msmen / Square pan-fried dough
Harcha / Semolina cakes 🥚 ⓘ
Pain Batbout / Batbout bread

SOUPE

'Hssoua', soupe de semoule / Semolina soup 'Hssoua' ⓘ

FRUITS

Carpaccio d'orange à la cannelle et dattes 🌿
Orange carpaccio with Cinnamon & dates

PETIT DÉJEUNER VITALITÉ HEALTHY BREAKFAST

THE

Selection de thés et infusions Tchaba
Tchaba teas and infusion selection

JUS FRAIS MINUTE

Jus de Concombre-Citron au sirop de Thym
Cucumber-Lemon juice with Thyme cordial
Jus Vert Detox
Green Juice detox

ŒUFS

Omelette aux blancs d'œufs, fines herbes 🌿 🥚
White omelet with herbs

DEGUSTATION

Tartine avocat fromage jebli ⓘ
Avo and "Jebli" cheese on toast

BOULANGERIE MAROCAINE

Pain Sans Gluten 🌿
Gluten-free bread selection

CEREALES

Porridge crémeux aux fruits de saison et au miel d'Eucalyptus ⓘ
Creamy porridge served with seasonal fruits & Eucalyptus honey
Bircher de yaourt nature maison au citron vert et fruits rouges ⓘ
Lime & red berries homemade bicher yogurt
Granola servi avec un yaourt nature maison et du miel d'orange ⓘ 🥚
Homemade Granola served with yogurt and orange honey

YAOURT

Yaourt lait d'amande à la Graine de Chia 🌿 🥚
Chia seed almond pudding

FRUITS

Salade de fruits à l'eau de rose 🌿
Seasonal fruit salad and rose water