

Disponible 24/7 / Available 24/7

Chawarma au poulet / Chicken Chawarma 150 MAD

Poulet chawarma, laitue, tomates, oignons, fromage cheddar, sauce aioli
Chawarma chicken, lettuce, tomatoes, onions, cheddar cheese, aioli sauce

Chawarma viande / Meat Chawarma 190 MAD

Viande chawarma, laitue, tomates, oignons, fromage cheddar, aioli
Chawarma meat, lettuce, tomatoes, onions, cheddar cheese, aioli sauce

Cheese burger 150 MAD

Viande hachée, laitue, tomates, oignons, fromage cheddar, cornichons, sauce aioli
Minced meat, lettuce, tomatoes, onions, cheddar cheese, pickles, aioli sauce

Chicken burger 170 MAD

Blanc de poulet pané, pain burger l'encre de seiche, laitue romaine, tomates, oignons, fromage cheddar, sauce guacamole
Breaded chicken breast, burger bun with squid ink, romaine lettuce, tomatoes, onions, cheddar cheese, guacamole sauce

Club sandwich 160 MAD

Blanc de poulet épicé grillé, jambon fumé, tomates confites, œuf au plat, laitue romaine
Grilled spiced chicken breast, smoked ham, roasted tomatoes, fried egg, romaine lettuce

Pâtes / Pastas

Penne Napolitaine / Napolitan Penne 190 MAD

Spaghettis Bolognaise / Bolognese Spaghettis 210 MAD

Tagliatelles Fruits de Mer / Seafood Tagliatelle 260 MAD

Boissons / Drinks

SODAS

| | |
|-----------------|---------|
| Coca-cola | 55 MAD |
| Coca-cola zéro | 55 MAD |
| Sprite | 55 MAD |
| Schweppes Tonic | 55 MAD |
| Red Bull | 100 MAD |

Eaux minérales / Mineral water

| | |
|---------------------|---------|
| San Pellegrino 1L | 100 MAD |
| San Pellegrino 50cl | 60 MAD |
| Evian 75cl | 80 MAD |
| Evian 33cl | 60 MAD |
| Sidi Ali 75cl | 70 MAD |
| Sidi Ali 50cl | 50 MAD |
| Oulmès 75cl | 60 MAD |
| Oulmès 25cl | 40 MAD |



All prices include VAT and service tax. All prices are in Moroccan Dirham.
For those with special requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask to speak with one of our Team Members.

Tous les prix incluent la TVA et la taxe de service. Tous les prix sont en Dirham Marocain. Pour les personnes qui ont des allergies ou suivent un régime particulier et veulent connaître la composition des ingrédients, n'hésitez pas à contacter un membre de l'équipe.

Boissons / Drinks

Le plaisir des cafés / The pleasure of coffees

| | |
|----------------------------------|--------|
| Espresso | 50 MAD |
| Double Espresso | 60 MAD |
| Espresso Macchiato | 60 MAD |
| Café Américain / American coffee | 50 MAD |
| Cappuccino | 60 MAD |
| Latte Macchiato | 60 MAD |
| Café frappé / iced coffee | 60 MAD |
| Décaféiné / Decaffeinated | 60 MAD |
| Chocolat chaud / Hot chocolate | 60 MAD |

Bières / Beers

| | |
|------------------------|--------|
| Heineken (25cl) | 60 MAD |
| Pays bas / Netherlands | |
| Budweiser (33cl) | 80 MAD |
| Canada / Canada | |
| Casablanca (33cl) | 80 MAD |
| Maroc / Morocco | |
| Corona (33cl) | 80 MAD |
| Mexique / Mexico | |
| San Miguel (33cl) | 80 MAD |
| Espagne / Spain | |

Red Wines / Vins Rouges

| | |
|--|---------|
| CB Signature | 500 MAD |
| Marselan - Petit verdot / Domaine ouled thaleb, Benslimane | |
| Tandem Shiraz | 720 MAD |
| Syrah / Domaine ouled thaleb, Benslimane | |
| Médaillon | 460 MAD |
| Cabernet, Sauvignon, Syrah / Domaine ouled thaleb, Benslimane | |
| Côteaux d'Atlas | 720 MAD |
| Cabernet Sauvignon, Merlot / Les celliers de Meknes château / Rhoslane, Meknes Tafilalet | |
| Château de Chamirey | 780 MAD |
| Pinot Noir / Bourgogne, France | |
| Chianti Docg Piccini | 600 MAD |
| Sanglovese / Tuscany, Italie | |

White Wines / Vins Blanc

| | |
|--|---------|
| Médaillon | 460 MAD |
| Sauvignon Blanc / Domaine ouled thaleb, Benslimane | |
| CB Initiales | 680 MAD |
| Chardonnay / Domaine ouled thaleb, Benslimane | |
| Terre Blanche | 450 MAD |
| Grenache / Domaine de la ferme rouge, côtes de Rommani Rabat | |
| La Tour Rhoslane | 720 MAD |
| Chardonnay / Château Rhoslane, Meknes | |
| Chablis Gerard Tremblay | 800 MAD |
| Chardonnay / Bourgogne, France | |
| Pouilly fumée celliers des mames dezat | 900 MAD |
| Sauvignon / La Vallée de la Loire, France | |

Rose Wines / Vins Rosé

| | |
|--|---------|
| Médaillon | 380 MAD |
| Syrah / Domaine ouled thaleb, Benslimane | |
| Eclipse | 450 MAD |
| Grenache, Syrah / Les deux domaines Meknes Tafilalet | |
| Tandem | 620 MAD |
| Syrah / Domaine Ouled Taleb, Casablanca | |
| Petale de rose regine (Provence) | 900 MAD |
| Grenache, Tibouren, Syrah, France | |

Champagne et mousseux / Champagne and sparkling wines

| | |
|---|----------|
| BRUT | 1800 MAD |
| Laurent Perrier / Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir | |
| ROSE | 3000 MAD |
| Laurent Perrier / Pinot Noir | |



Dining In?
Treat Yourself

Petit Déjeuner / Breakfast

Petit Déjeuner Continental / The Continental 180 MAD

Votre choix - Café ou café décaféiné, sélection de thé tchaba ou thé Marocain à la menthe

- Jus d'orange ou jus de pamplemousse

Panier de boulanger - Servi avec beurre, miel et confiture

Your choice - Coffee or decaffeinated coffee, selection of tchaba tea or Moroccan mint tea

- Orange juice or Grapefruit juice

Baker's Basket - Served with butter, honey and jam

Fruits de saison découpés / Sliced seasonal Fruits

Petit Déjeuner Américain / The American 190 MAD

Votre choix - Café ou café décaféiné, sélection de thé Tchaba ou thé Marocain à la menthe

- Jus d'orange ou jus de pamplemousse

- Servi avec pommes au four et merguez

Panier du boulanger - Servi avec beurre, miel et confiture

Your choice - Coffee or decaffeinated Coffee, Selection of Tchaba Tea or Moroccan mint tea

- Orange juice or Grapefruit juice

- Served with baked potatoes and merguez sausage

Baker's basket - Served with butter, honey and jam

Fruits de saison coupés / Sliced seasonal fruits

Petit Déjeuner Marocain / The Moroccan 195 MAD

Votre choix - Café ou café décaféiné, sélection de thé Tchaba ou thé Marocain à la menthe

- Jus d'orange ou jus de pamplemousse

Deux œufs au Khliaâ - Viande de bœuf séchée - Servis avec olives et fromage Beldi

Assortiment de pains Marocains - harcha, baghrir et msamen servis avec beurre, miel, confiture et Amlou

Your choice - Coffee or decaffeinated coffee, selection of Tchaba tea or Moroccan mint tea

- Orange juice or grapefruit juice

Two eggs with Khaliaa - Moroccan dried beef - Served with olives and Beldi cheese

Moroccan bread basket - harcha, baghrir, msamen served with butter, honey, jam, and amlou

Fruits de saison découpés / Sliced seasonal fruits

Envie De Plus ? / Something Extra ?

Jus Frais / Fresh squeezed juices 60 MAD

Orange, pamplemousse, citron, ananas, carotte

Orange, grapefruit, lemon, apple, pineapple, carrot

Sélection de céréales / Selection of cereals 50 MAD

Votre choix de Muesli aux fruits, Corn Flakes

Fruit muesli, Corn flakes, Rice Krispies, Coco Pops, Granola

De la boulangerie / From the bakery 80 MAD

Panier boulanger servi avec du beurre, miel, confiture

Baker's basket served with butter, honey and jam

Fruits de saison / Seasonal fruits 90 MAD

Fruits de saison entiers ou coupés

Orange, Grapefruit, Lemon, Apple, Pineapple, Carrot

Yaourt / Yogurt 60 MAD

Votre choix de Yaourt %0 ou yaourt normal - Servi avec raisins secs, noix, fruits secs et miel

Low fat or full cream yogurt - Served with dried grapes, nuts, dried fruits and honey

Fromage / Cheese 90 MAD

Sélection de 4 types de fromages - Servi avec des crackers et confiture de figue

Selection of 4 cheeses - Served with crackers and fig jam

Charcuterie / Cold cuts 100 MAD

Sélection de 3 types de charcuterie - Servi avec cornichons, olives et moutarde

Selection of 3 types of cold cuts - Served with pickles, olives and mustard

Pendant la Journée / All Day

Entrées froides / Cold starters

Salade César au poulet / Chicken Caesar salad 170 MAD

Salade sucrine, anchois, parmesan, tomates confites, sauce César aux épices

Little Gem lettuce, anchovies, parmesan cheese, confit tomatoes, Mexican-spiced Caesar sauce

Salade César aux crevettes / Shrimp Caesar salad 190 MAD

Salade sucrine, anchois, Parmesan, tomates confites, sauce César classique Mexicaine

Little Gem lettuce, anchovies, parmesan cheese, confit tomatoes, classic Caesar sauce

Salade du Chef / Chef salad 210 MAD

Saumon fumé, trilogie de tomates, roquette, noix, endive, pomme Granny Smith, Fromage de chèvre aux herbes du Nord

Smoked salmon, tomato trilogy, rocket, walnuts, chicory, Granny Smith apple, Goat cheese with Northern herbs

Entrées chaudes / Hot starters

Crème de légumes / Vegetable cream 150 MAD

Croutons à l'ail et fromage / Garlic croutons and cheese

Crème de champignons à l'huile de Truffe et Soja 160 MAD

Mushroom cream with Truffle oil and Soya milk

Spécialités Méditerranéennes / Mediterranean specialites

Coquelet roti à l'ancienne / Young coquerel roasted old fashion style 180 MAD

Purée de pommes de terre truffée, légumes au four, sauce barbecue

Truffled mashed potatoes, roasted vegetables, barbecue sauce

Entrecôte cuite à basse température / Rib steak cooked at low temperature 200 MAD

Légumes de saison grillés au Parmesan, pommes de terre widgets, beurre café de Paris

Parmesan grilled seasonal vegetables, potato widgets, herb-flavored butter

Mignon de bœuf du Nord maturé 72h / Northern beef filet mignon matured 72h 270 MAD

Mousseline de pommes de terres rôties, cromesquis aux champignons, petits légumes à l'étouffée, jus de citron

Roasted potato mousseline, mushroom cromesquis, steamed small vegetables, cooking juice

Ask for the catch of the day



All prices include VAT and service tax. All prices are in Moroccan Dirham. For those with special requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask to speak with one of our Team Members. Tous les prix incluent la TVA et la taxe de service. Tous les prix sont en Dirham Marocain. Pour les personnes qui ont des allergies ou suivent un régime particulier et veulent connaître la composition des ingrédients, n'hésitez pas à contacter un membre de l'équipe.

Spécialités Marocaines / Moroccan Specialites

Entrées / Starters

Soupe Harira / Harira soup 150 MAD

Servie avec dattes et citron / Served with dates and lemon

Plats / Main courses

Coquelet / Young cockrel 180 MAD

Coquelet au daghmira de foie de volailles, amandes, œufs de cailles

Young cockrel with chicken liver daghmira, almonds, quail eggs

Tagine d'agneau / Lamb Tagine 230 MAD

Tagine d'agneau aux pruneaux et abricots

Lamb Tagine with prunes and apricots

Couscous

Légumes / Vegetables 190 MAD

Couscous aux sept légumes / Couscous With seven vegetables

Poulet / Chicken 210 MAD

Couscous de Poulet au Tfaya, raisins et pois chiches

Chicken Couscous with Tfaya, dried grapes and chickpeas

D'agneau / Lamb 230 MAD

Couscous d'agneau aux légumes / Lamb Couscous with vegetables

Douceurs Marocaines / Moroccan sweets

Orange à la cannelle / Orange with cinnamon 100 MAD

Emincé d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger

Sliced oranges with cinnamon and orange blossom water

Kounafa revisitée au miel et fleur d'oranger 120 MAD

Kounafa revisited with honey and orange blossom water

Crèmeux à la fleur d'oranger et miel, croustillant pistache et nougat

Cream with orange blossom water and honey pistachio and nougat croustillant

Gourmandises Marocaines / Moroccan gourmets 170 MAD

Assortiment de pâtisserie marocaines aux amandes

Mixed Moroccan almond pastry

Douceurs / Sweets

Gourmandise au coulis de fruits des bois 120 MAD

Gourmandise with forest fruit colis

Mousse au fromage coulant aux fruits rouges et basilic

Cheese mousse, coulant with red berries and basilica

Fraîcheur des îles / Island freshness 130 MAD

Mangue, ananas, passion, parfumé au citron, gingembre et romarin

Mango, pineapple, passion fruit flavored with lemon, ginger and rosemary

Mille-feuille tout chocolat / All chocolate Millefeuille 130 MAD

Mousse au chocolat, éclat d'amandes caramélisées et praliné noisettes

Chocolate mousse, caramelized almond glares and hazelnut praline

Eventail de fruits de saison découpés 145 MAD

Assortiment de fruits d'ici et d'ailleurs finement découpés

Variety of fruits from here and there cut into fine pieces

