



PETITS DEJEUNERS

Breakfasts

Lundi à vendredi : 08h00 à 11h00

Monday to friday : 8:00 am to 11:00 am

Samedi & dimanche : 08h00 à 14h00

Saturday & sunday : 8:00 am to 2:00 pm

Le continental

120

Continental breakfast

Boisson chaude et jus au choix

Corbeille de viennoiseries, pains et toasts

accompagnée de miel, confitures à l'ancienne, beurre, huile d'olive, olives noires

Hot drink & juice of choice

Bread & croissant basket, toast

with honey, old-fashioned jams, butter, olive oil, black olives

Supplément à la carte

A la carte supplement

Yoghourt au lait entier fermier nature ou aux fruits

40

Plain whole farm milk yogurt or fruits

Assiette de fruits découpés

40

Fruits cut platter

Assortiment de fromages

40

Cheese plate

Assiette de charcuteries

40

Charcuterie plate

Msemen, baghrir, hercha, huile d'argan ou amlou

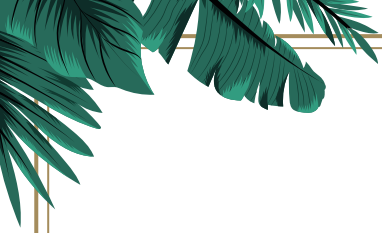
40

Msemen, baghrir, hercha

Harira traditionnelle

40

Traditional harira



Les oeufs dans tous leurs états

Omelette nature <i>Plain omelette</i>	40
Omelette au choix et pains toastés <i>Choice of omelette & toasted breads</i>	60
- Fines herbes <i>Herbs</i>	
- Champignons <i>Mushroom</i>	
- Fromage <i>Cheese</i>	
- Khlii <i>Khlii</i>	
- Charcuterie (porcine, dinde ou boeuf) <i>Cold (pork, turkey or beef)</i>	
- Légumes (tomates, poivrons, oignons) <i>Vegetables (tomatoes, peppers, onions)</i>	
Oeufs au plat ou brouillés <i>Fried, scrambled or boiled eggs</i>	40
Oeufs au Khlii, pains toastés <i>Khlii eggs, toasted breads</i>	60
Oeufs à la florentine (épinard et béchamel) <i>Florentine eggs (spinach & béchamel sauce)</i>	60
Oeufs bénédicte (saumon, dinde ou boeuf) <i>Eggs benedict (salmon, turkey or beef)</i>	60

les «surprises matinales»

«Morning surprises»

Crêpes au sucre, chocolat noir, nutella, confiture, miel... <i>Pancakes with sugar, dark chocolate, nutella, jam, honey...</i>	70
Pancake au sirop d'érable <i>Pancake with maple syrup</i>	70
Gaufre au sucre glace, au nutella, à la crème fouettée, cassonade <i>Waffle with iced sugar, nutella, whipped cream, brown sugar</i>	60
Fromage blanc fermier, muesli bio & fruits rouges <i>White cheese, organic muesli & red fruits</i>	60



Thés & infusions Dammann Frères

Thés et infusions

70 / 90

Merci de demander notre sélection au serveur

Please ask the waiter for selection

Thé marocain à la menthe

70

Moroccan mint tea

Boissons chaudes / hot drinks

Expresso

60

Double expresso

80

Café américain (American coffee)

60

Café latté (Latte coffee)

70

Chocolat Chaud (Hot chocolate)

60

Cappuccino

70

Eaux plates & pétillantes

Still & sparkling water

Sidi Ali 75cl

50

Evian 33cl/75cl

50 / 70

Oulmes 50cl/75cl

40 / 70

Perrier 33cl

70

Jus frais / fresh juice

Citronnade (lemon)

50

Tomate (tomato)

50

Orange

60

Orange, banane et fraise (orange, banana & strawberry)

70

Ananas (pineapple)

70

Carotte et orange (carrot & orange)

70

Jus detox / detox juice

Citron, gingembre et miel (lemon, ginger & honey)

90

Concombre et céleri (cucumber & celery)

90

Fruits rouges et menthe (red fruits & mint)

90

DE JEUNERS & *Diners*

Lundi à dimanche : 12h00 à 23h00
Monday to sunday : 12:00 pm to 11:00 pm

Sushis

Dragon eye 6 pcs	70
Rainbow roll 8 pcs	85
Avocado 8 pcs	100
Nigiri saumon braisé ou nature 8 pcs	120
Sashimi saumon 8 pcs	130
Sashimi thon 8 pcs	130
California cream cheese 8 pcs	110
Futomaki saumon, anguille fumé et avocat	120

<u>Assortiments 14 pcs</u>	165
California cream cheese 4pcs	
Ebi fried 4pcs	
Dragon eye 6pcs	

<u>Assortiments 23 pcs</u>	265
Futomaki 4 pcs	
Roll saumon 4 pcs	
Nigiri saumon 2 pcs	
Cream cheese 4 pcs	
Special roll 6 pcs	
Sushi mixte 3 pcs	

Sandwichs

LE CASABLANCA HOTEL cheeseburger	140
Boeuf charolais, cheddar, letus, tomate grappa, champignons, oignons caramélisés	
<i>Charolais beef, cheddar, grappa tomato, lettuce, mushrooms, caramelized onions</i>	
Club sandwich au poulet	120
<i>Chicken club sandwich</i>	
Croque monsieur	80
Croque madame	90

Pizzas

Margherita	120
Mozzarella, tomates, olives noires et origan	
<i>Mozzarella, tomatoes, black olives & oregano</i>	
Poulet façon césar	150
Mozzarella, crème fraîche, parmesan, anchois, suprême de volaille, sauce césar	
<i>Mozzarella, fresh cream, parmesan, anchovies, chicken supreme, caesar sauce</i>	
Fruits de mer	180
Mozzarella, tomates, crevettes, calamars, saumon, palourdes	
<i>Mozzarella, tomatoes, shrimps, calamari, salmon, clams</i>	
Tartuffo	220
Crème de truffe noire et jambon de parme ou de boeuf	
<i>Black truffle cream & parma ham or beef</i>	



Entrées

Starters

Tomate confite, chair de crabe & guacamole <i>Confit tomato, crabmeat & guacamole</i>	120
Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon platter</i>	150
Ceviche de daurade au coco <i>Sea bream ceviche with coconut</i>	160
Salade Positano <i>Positano salad</i>	150
Salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	130
Salade César <i>Caesar salad</i>	120
Carpaccio de boeuf, burrata et tartufata <i>Beef carpaccio, burrata & tartufata</i>	190
Assortiment de fines salades marocaines <i>Moroccan salads selection</i>	150

Plats

Main-course

Déclinaison de tortellinis à la crème de parmesan et pignons de pin <i>Variation of tortellinis with parmesan cream & pine nuts</i>	160
Spaghettis à la méditerranéenne <i>Mediterranean style spaghetti</i>	150
Linguines à la crème de truffe <i>Linguines with truffle cream</i>	180
Risotto aux gambas et asperges <i>Prawn & asparagus risotto</i>	180
Vol-au-vent aux saint-jacques et gambas <i>Vol-au-vent with scallops & prawns</i>	280
Sole meunière & pommes mousselines <i>Sole meunière & potato mousseline</i>	250



Suprême de volaille farci d'une fine ratatouille, crème de fromage de brebis & ravioles d'aubergine à la libanaise 180

Chicken supreme stuffed with ratatouille, cream cheese & libanese eggplant ravioli

Tagine de poulet aux abricots & cannelle 150

Chicken tagine with apricots & cinnamon

Entrecôte maturée au sautoir, frites & sauce bearnaise 320

Sautéed rib steak, french fries & bearnaise sauce

Coeur de filet de bœuf, jus de veau tranché au pesto, parmigiana & oignon confit 230

Beef tenderloin heart, veal juice sliced with pesto, parmigiana & onion confit

Desserts

Les profiteroles vanille-Nutella 90

The vanilla-Nutella profiteroles

Le moelleux au chocolat 90

The chocolat fondant

La tarte fine aux pommes 90

The apple pie

La brioche perdue 90

The brioche perdue

La crème brûlée 90

The crème brûlée

L'assiette de fruits découpés 80

The fruit platter

