



「Terrasse  
JASMIN」



# Petits Déjeuners

## BREAKFASTS

### Le continental

Continental breakfast

120<sup>dhs</sup>

Boisson chaude et jus d'orange  
Corbeille de viennoiseries, pains et toasts accompagnées de miel,  
confitures à l'ancienne, beurre, huile d'olive, olives noires.

*Hot drink & orange juice  
Bread & croissant basket, toast with honey, old-fashioned jams,  
butter, olive oil, black olives.*

### Suppléments à la carte

A la carte supplement

**Yoghourt au lait entier fermier nature ou aux fruits**

*Plain whole farm milk yogurt or fruits*

40<sup>dhs</sup>

**Assiette de fruits découpés**

*Fruits cut platter*

40<sup>dhs</sup>

**Assortiment de fromages**

*Cheese plate*

40<sup>dhs</sup>

**Assiette de charcuteries**

*Charcuterie plate*

40<sup>dhs</sup>

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

*Msemen, baghrir, hercha*

40<sup>dhs</sup>

**Harira traditionnelle**

*Traditional harira*

40<sup>dhs</sup>

Lundi à vendredi : 08h00 à 11h00 / Samedi & dimanche : 08h00 à 14h00  
Monday to friday : 8:00 am to 11:00 am / Saturday & sunday : 8:00 am to 2:00 pm

# Les oeufs dans tous leurs états

**Omelette nature** 40<sup>dhs</sup>  
*Plain omelette*

**Omelette au choix et pains toastés** 60<sup>dhs</sup>  
*Choice of omelette & toasted breads*

-Fines herbes / champignons / fromage / khlii  
*-Herbs / mushroom / cheese / khlii*

-Charcuterie (porcine, dinde ou boeuf)  
*-Cold (pork, turkey or beef)*

-Légumes (tomates, poivrons, oignons)  
*-Vegetables (tomatoes, peppers, onions)*

**Oeufs au plat, brouillés ou durs** 40<sup>dhs</sup>  
*Fried, scrambled or boiled eggs*

**Oeufs au khlii, pains toastés** 60<sup>dhs</sup>  
*Khlii eggs, toasted breads*

**Oeufs à la florentine (épinard et béchamel)** 60<sup>dhs</sup>  
*Florentine eggs (spinach & béchamel sauce)*

**Oeufs bénédicte (saumon, dinde ou boeuf)** 60<sup>dhs</sup>  
*Eggs benedict (salmon, turkey or beef)*

# Les surprises matinales

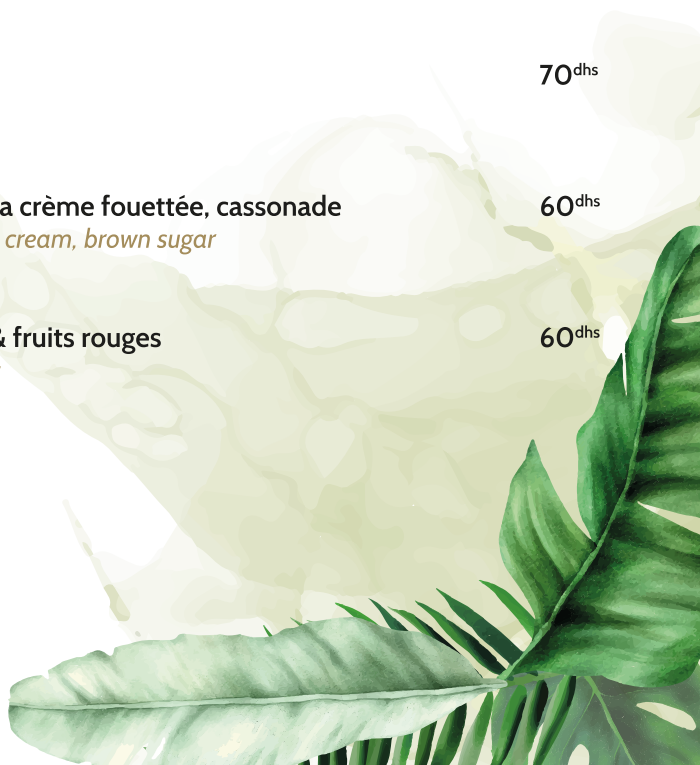
## Morning surprises

**Crêpes au sucre, chocolat noir, nutella, confiture, miel...** 70<sup>dhs</sup>  
*Pancakes with sugar, dark chocolate, nutella, jam, honey...*

**Pancake au sirop d'érable** 70<sup>dhs</sup>  
*Pancake with maple syrup*

**Gaufre au sucre glace, au nutella, à la crème fouettée, cassonade** 60<sup>dhs</sup>  
*Waffle with iced sugar, nutella, whipped cream, brown sugar*

**Fromage blanc fermier, muesli bio & fruits rouges** 60<sup>dhs</sup>  
*White cheese, organic muesli & red fruits*



# Thés & infusions

Tea & infusions

## Thés et infusions

### Tea & infusions

Merci de demander notre sélection au serveur  
Please ask the waiter for the selection

70<sup>dhs</sup> / 90<sup>dhs</sup>

## Thé marocain à la menthe

Moroccan mint tea

70<sup>dhs</sup>

# Boissons chaudes

Hot drinks

## Expresso

60<sup>dhs</sup>

## Double expresso

80<sup>dhs</sup>

## Café américain (american coffee)

60<sup>dhs</sup>

## Café latté (latte coffee)

70<sup>dhs</sup>

## Chocolat Chaud (hot chocolate)

60<sup>dhs</sup>

## Cappuccino

70<sup>dhs</sup>

# Eaux plates & pétillantes

Still & sparkling water

## Sidi Ali 75cl

50<sup>dhs</sup>

## Evian 33cl/75cl

50<sup>dhs</sup> / 70<sup>dhs</sup>

## Oulmes 50cl/75cl

40<sup>dhs</sup> / 70<sup>dhs</sup>

## Perrier 33cl

70<sup>dhs</sup>

# Jus frais

Fresh juice

## Citronnade (lemon)

50<sup>dhs</sup>

## Tomate (tomato)

50<sup>dhs</sup>

## Orange

60<sup>dhs</sup>

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

70<sup>dhs</sup>

## Ananas (pineapple)

70<sup>dhs</sup>

## Carotte et orange (carrot & orange)

70<sup>dhs</sup>

# Jus detox

Detox juice

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

90<sup>dhs</sup>

## Concombre et céleri (cucumber & celery)

90<sup>dhs</sup>

## Fruits rouges et menthe (red fruits & mint)

90<sup>dhs</sup>

# Déjeuner & Dîner

## LUNCH & DINNER

### Sushis

Dragon eye 6 pcs	70 <sup>dhs</sup>
Rainbow roll 8 pcs	85 <sup>dhs</sup>
Avocado 8 pcs	100 <sup>dhs</sup>
Nigiri saumon braisé ou nature 8 pcs	120 <sup>dhs</sup>
Sashimi saumon 8 pcs	130 <sup>dhs</sup>
Sashimi thon 8 pcs	130 <sup>dhs</sup>
California cream cheese 8 pcs	110 <sup>dhs</sup>
Futomaki saumon, anguille fumé et avocat	120 <sup>dhs</sup>
<b>Assortiments 14 pcs</b>	<b>165<sup>dhs</sup></b>
<i>California cream cheese 4pcs / ebi fried 4pcs / dragon eye 6pcs</i>	
<b>Assortiments 23 pcs</b>	<b>265<sup>dhs</sup></b>
<i>Futomaki 4 pcs / roll saumon 4 pcs / nigiri saumon 2 pcs / cream cheese 4 pcs / special roll 6 pcs / sushi mixte 3 pcs</i>	

### Sandwichs

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

### Pizzas

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

# Entrées


## Starters

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

# Plats

## Main-course

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



**Suprême de volaille farci d'une fine ratatouille,  
crème de fromage de brebis & ravioles d'aubergine à la libanaise** 180<sup>dhs</sup>  
*Chicken supreme stuffed with ratatouille, cream cheese & libanese  
eggplant raviolis*

**Tagine de poulet aux abricots & cannelle** 150<sup>dhs</sup>  
*Chicken tajine with apricots & cinnamon*

**Entrecôte maturée au sautoir, frites & sauce bearnaise** 320<sup>dhs</sup>  
*Sautéed rib steak, french fries & bearnaise sauce*

**Coeur de filet de bœuf, jus de veau tranché au pesto,  
parmigiana & oignon confit** 230<sup>dhs</sup>  
*Beef tenderloin heart, veal juice sliced with pesto, parmigiana & onion confit*

## Desserts

**Les profiteroles vanille-Nutella** 90<sup>dhs</sup>  
*The vanilla-Nutella profiteroles*

**Le moelleux au chocolat** 90<sup>dhs</sup>  
*The chocolat fondant*

**La tarte fine aux pommes** 90<sup>dhs</sup>  
*The apple pie*

**La brioche perdue** 90<sup>dhs</sup>  
*The brioche perdue*

**La crème brûlée** 90<sup>dhs</sup>  
*The crème brûlée*

**L'assiette de fruits découpés** 90<sup>dhs</sup>  
*The fruit platter*



「Terrasse  
JASMIN」

@terrassejasmin

