

Bar & Wines

MENU

Finger food

Olives à la marocaine, cacahuètes	Offert	Bourek de boeuf haché, sauce citronnée	90
Chips de pita, guacamole & sauce poivron rôti	85	Crispy rice, thon spicy-lactofermenté & guac	90
Poke bawl poulet crousti, sauce cacahuète	90	Salade mangue-ananas & churros cannelle	85
Houmous curry-citron, crakers aux graines	85	Sundae pistache, caramel sésame-beurre salé	110
Dips de frite de polenta, smoky mayo citron	70	Glace & sorbet au choix, 1 boule / 2 boules	45/65

Le Bar

Boisson fraîche		Café Nespresso & chocolat	
Eau gazeuse Oulmes 25 cl	20	Expresso ou Lungo	27
Eau gazeuse Oulmes 75 cl	38	Cappuccino	32
Eau minérale Sid Ali 50 cl	25	Noos noos	32
Eau minérale Sid Ali 75 cl	35	Chocolat chaud ou froid	25
Jus orange / citron pressé	35	Thé	
Jus de tomate	25	Thé à la menthe (maison)	30
Jus d'ananas	25	Royal Breakfast - Thé noir	35
Jus de pêche	25	Earl Grey Flora - Thé noir	35
Siróp	22	Oxygène - Thé vert	35
Soda	28	Pai Mu Tan - Thé blanc	45
Tonic / Gingerbeer <i>Le Tribute</i>	65	Tisane	
Iced tea maison		Verveine (infusion maison)	30
Citron, gingembre	55	Chamomile Breez	35
Pêche	55	Ginger Zest	38

Jus Détox		Cocktail sans alcool	
Romarin	55	Virgin Mojito	60
Kiwi, gingembre	65	Virgin Caïpirinha	60
Betterave, framboise	65	Virgin Pina Colada	60
Carotte, concombre, orange	65		
Pomme, concombre, herbes	65		
Milkshake			
Vanille, Nutella	70		
Banane, vanille	70		
Fraise	70		
Oreo	70		

Cocktail	Bière		Anisé		Gin Tonic(*)		Vin blanc		Verre
Basil Smash	110	Bière Flag 25cl	50	Pastis 51	55	Beefeater	85	Volubilia Blanc 37,5cl - <i>Les Celliers de Meknès - 37,5cl</i>	230
Bloody Mary	105	Casablanca 33cl	65	Ricard	50	Bombay Sapphire	95	La Gazelle de Mogador - <i>Domaine du Val d'Argan - Grenache blanc, Roussanne</i>	55 250
Caipirinha	75	Corona 33cl	80	Vodka		Tanqueray	100	Le Blanc - <i>La Ferme Rouge des Zaërs - 100% Sauvignon Blanc</i>	65 280
Espresso Martini	100	Liqueur & crème		Smirnoff	68	Hendrick's	130	Terres Blanches - <i>Domaine de Benslimane - Chardonnay, Sauvignon Blanc et Viognier</i>	340
Euphoria	80	Get 27	70	Absolut	70	Vermouth & porto		Médaillon Blanc - <i>Domaine Thalvin - 100% Sauvignon blanc</i>	350
Margarita	125	Malibu Coco	90	Grey Goose	130	Martini blanc	50	S de Siroua Blanc - <i>Domaine Siroua - 100 % Chardonnay</i>	75 360
Mojito	85	Kir framboise	80	Whisky		Martini Rouge	50	Aït Souala - <i>Domaine Zouina - 100% Viognier</i>	375
Moscow Mule	105	Kir cassis	80	Ballentine's	72	Porto blanc	75	Eclipse Blanc - <i>Les Deux Domaines - Viognier et Roussane</i>	400
Pina Colada	100	Kir Royal framboise	100	Jack Daniel's	110	Porto rouge	75	Domaine Jirry - <i>100% Chardonnay</i>	420
Spritz	110	Kir Royal cassis	100	Jameson	95	Campari	90	CB Initiales Blanc - <i>Domaine Ouled Thaleb - 100% Chardonnay</i>	450
Whisky Sour	120	Cointreau	90	Chivas Regal 12 ans	130	Rhum		Château Roslane Blanc - <i>Premier Cru des Côteaux de l'Atlas - 100% Chardonnay</i>	520
Hendrick's concombre rose	130	Bailey's Original	125	Glenfiddish 12 ans	130	Bacardi blanc	75		
		Tequila		Cognac		Havana Blanc	80	Vin rouge	Verre
Passion Star Martini	150	Camino Real	110	Martel VSOP	170	Havana Brun	105	Volubilia rouge - <i>Les Celliers de Meknès - 37,5cl</i>	230

(*)Nos Gin Tonics sont servis avec Le Tribute Tonic – artisanal premium tonic water.
Garniture au choix : zeste d'orange ou citron, baie de genièvre, romarin, concombre, bouton de rose.

Les vins

Champagne & Bulles	Verre	Boulaouane Gris		55	200
Anna Spinato Prosecco	95	480	La Petite Ferme Rosé	60	250
Champagne Laurent Perrier Brut		1400	Le Gris de la Ferme Rouge		290
Champagne Laurent Perrier Brut 1/2		900	Médaillon Rosé		350
Vin gris & rosé	Verre		Perle Grise de Mogador		370
Volubilia Gris 37,5cl		230			

Notre bar est ouvert de 10h30 à minuit. Il est dressé dans le restaurant principal, ou en terrasse si le temps le permet.
Our bar is available from 10:30 AM to midnight, on our terrace if the weather is nice, if not inside in our main restaurant.