



NOS PRIX S'ENTENDENT EN MAD, 5% DE FRAIS DE SERVICE S'APPLIQUENT À LA FACTURE

NOUS NOUS ENGAGEONS À PRÉVILÉGIER DES PRODUITS LOCAUX, BIOLOGIQUES
ET DURABLES AUTANT QUE POSSIBLE.

NOUS SERVONS UN CAFÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE, ISSU D'EXPLOITATIONS CERTIFIÉES PAR
LE PROGRAMME NESPRESSO AAA SUSTAINABLE QUALITY.

NOS THÉS SERVIS SONT DES THÉS ÉCORESPONSABLES DE LA MAISON DE THÉ CHABA.

LA CONSOMMATION DE VIANDES (DONT VIANDE HACHÉE BURGER), VOLAILLES,
FRUITS DE MER, COQUILLAGES, ŒUFS, CRUS OU PEU CUIITS PEUT ACCROÎTRE
LE RISQUE DE CONTRACTER DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE.

VEUILLEZ NOUS FAIRE PART DE TOUTE PRÉFÉRENCE ALIMENTAIRE OU ALLERGIE, NOTRE
MANAGER SE FERA UN PLAISIR DE VOUS ASSISTER. UN TABLEAU COMPLET DES ALLERGÈNES,
DÉTAILLANT LEUR PRÉSENCE DANS CHACUN DE NOS PLATS, EST DISPONIBLE
À VOTRE DEMANDE.

NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER NOTRE MANAGER
OU NOTRE CHEF POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE.

ALL PRICES ARE IN MAD, 5% SERVICE FEE APPLIES

WE ARE COMMITTED TO SOURCING LOCAL, ORGANIC, AND SUSTAINABLE
PRODUCTS WHENEVER POSSIBLE.

WE SERVE PREMIUM QUALITY COFFEE SOURCED FROM FARMS CERTIFIED
BY THE NESPRESSO AAA SUSTAINABLE QUALITY PROGRAM

THE TEAS WE SERVE ARE ECO-RESPONSIBLE TEAS FROM MAISON DE THÉ TCHABA

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS (INCLUDING GROUND BEEF BURGER) , POULTRY,
SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS

PLEASE ADVISE US OF ANY DIETARY REQUIREMENTS OR ALLERGIES AND OUR MANAGER WILL
BE DELIGHTED TO ASSIST. A COMPLETE ALLERGEN CHART DETAILING THEIR PRESENCE IN
EACH OF OUR DISHES IS AVAILABLE UPON REQUEST. PLEASE FEEL FREE TO CONSULT
OUR MANAGER OR CHEF FOR ANY ADDITIONAL INFORMATION.



DANS LE CADRE DE NOTRE ENGAGEMENT EN FAVEUR D'UNE GASTRONOMIE PLUS
RESPONSABLE, NOUS AVONS INTÉGRÉ À NOTRE MENU UNE SÉLECTION DE PLATS
À EMPREINTE CARBONE RÉDUITE.

IDENTIFIABLES GRÂCE À L'ICÔNE DÉDIÉE, CES CRÉATIONS METTENT À L'HONNEUR DES IN-
GRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS ET UNE APPROCHE PLUS RESPECTUEUSE
DE L'ENVIRONNEMENT.

AS PART OF OUR COMMITMENT TO MORE RESPONSIBLE GASTRONOMY, WE HAVE INCORPO-
RATED INTO OUR MENU A SELECTION OF DISHES WITH A REDUCED CARBON FOOTPRINT.
IDENTIFIED BY A DEDICATED ICON, THESE CREATIONS HIGHLIGHT CAREFULLY SELECTED
INGREDIENTS AND A MORE ENVIRONMENTALLY RESPECTFUL APPROACH.

KIDS POLICY POLITIQUE POUR LES ENFANTS

LES ENFANTS RÉSIDANT À L'HÔTEL, ÂGÉS DE 5 ANS ET MOINS, BÉNÉFICIENT GRACIEUSE-
MENT DE LEUR REPAS DANS NOS RESTAURANTS, POUR TOUTE COMMANDE ISSUE DU MENU
ENFANT, SOUS RÉSERVE QU'ILS SOIENT

ACCOMPAGNÉS DE LEURS PARENTS PRENANT ÉGALEMENT LEUR REPAS SUR PLACE.
CETTE OFFRE EST EXCLUSIVEMENT VALABLE DANS NOS RESTAURANTS ET NE S'APPLIQUE PAS
AUX CARTES ROOM SERVICE, PISCINE ET BAR.

CHILDREN STAYING AT THE HOTEL, AGED 5 YEARS AND UNDER,
DINE ON A COMPLIMENTARY BASIS

IN OUR RESTAURANTS WHEN ORDERING FROM THE CHILDREN'S MENU,
PROVIDED THEY ARE ACCOMPANIED BY THEIR PARENTS, WHO ARE ALSO DINING ON SITE.
THIS OFFER IS EXCLUSIVELY VALID IN OUR RESTAURANTS AND DOES NOT APPLY TO THE
ROOM SERVICE, POOL, OR BAR MENUS.

SALADES

SALADS

POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS DE NOS CÔTES UNIQUEMENT
FISH, SHELLFISH, AND CRUSTACEANS EXCLUSIVELY FROM OUR COASTS

BUDDHA BOWL 240



RIZ VINAIGRÉ, NOIX DE CAJOU GRILLÉES, EDAMAME, SAUMON AU SOJA SUCRÉ, JULIENNE DE CAROTTES, RADIS, WAKAME, VINAIGRETTE SOJA, GINGEMBRE ET CITRON VERT
VINEGARED RICE, ROASTED CASHEWS, EDAMAME, SWEET SOY-GLAZED SALMON, JULIENNED CARROTS, RADISHES, WAKAME, SOY, GINGER & LIME DRESSING

GAZPACHO & BURRATA 240



SOUPE DE TOMATES À L'AIL, TARTARE DE TOMATES MARINÉES ET PURÉE DE FRAISE, CROÛTONS DE PAIN DE CAMPAGNE, HUILE DE BASILIC, ESPUMA DE STRACCIATELLA, PIGNON DE PIN.

ROASTED GARLIC TOMATO SOUP, MARINATED TOMATO & STRAWBERRY TARTARE, COUNTRY BREAD CROUTONS, BASIL OIL, STRACCIATELLA ESPUMA, PINE NUTS.

SALADE CAESAR POULET 240



CHICKEN CAESAR SALAD

ROMAINE, PARMESAN, ŒUF DUR, CROÛTONS À L'AIL

ROMAINE LETTUCE, PARMESAN, HARD-BOILED EGG, GARLIC CROUTONS

SUPPLÉMENT / ADD ON:

LARDONS / BACON LARDONS : **+30 MAD**

SALADE CAESAR AUX CREVETTES 250



SHRIMP CAESAR SALAD

ROMAINE, PARMESAN, ŒUF DUR, CROÛTONS À L'AIL

ROMAINE LETTUCE, PARMESAN, HARD-BOILED EGG, GARLIC CROUTONS

SUPPLÉMENT / ADD ON:

LARDONS / BACON LARDONS : **+30 MAD**



Végétarien / Vegetarian



Œufs / Eggs



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts



SUR LE POUCE

SERVI AVEC FRITES MAISON DOUBLE CUISSON
SERVED WITH HOMEMADE DOUBLE-COOKED FRIES

SMASH BURGER 240

PAIN BRIOCHÉ, MAYONNAISE AUX CORNICHONS ET PAPRIKA, PICKLES, STEAK DE BŒUF, VIEUX CHEDDAR, OIGNONS CRISPY
BRIOCHE BUN, PICKLE & PAPRIKA MAYONNAISE, PICKLES, BEEF PATTY, AGED CHEDDAR, CRISPY ONIONS SERVED WITH DOUBLE-COOKED HOMEMADE FRIES

SUPPLÉMENT / ADD-ONS :

LARDONS / BACON LARDONS : +30 MAD 

AVOCAT / AVOCADO : +40 MAD

FISH & CHIPS DE HADDOCK

HADDOCK FISH & CHIPS 280

HADDOCK CROUSTILLANT, FRITES MAISON DOUBLE CUISSON, SAUCE TARTARE
CRISPY HADDOCK, DOUBLE-COOKED HOMEMADE FRIES, TARTARE SAUCE SERVED WITH DOUBLE-COOKED HOMEMADE FRIES

WRAP DE VOLAILLE FERMIÈRE THYM-CITRON

FREE-RANGE CHICKEN WRAP WITH THYME & LEMON 210

VOLAILLE FERMIÈRE, THYM-CITRON, GUACAMOLE, ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES, SAUCE YAOURT GREC
FREE-RANGE CHICKEN MARINATED WITH THYME AND LEMON, GUACAMOLE, ARUGULA, SUN DRIED TOMATOES, GREEK YOGURT SAUCE

PLATS MAIN COURSES

NOS VIANDES ET POISSONS SONT CUITS SUR LE FOUR À BRAISE JOSPER
OUR MEATS AND FISH ARE COOKED ON THE JOSPER CHARCOAL OVEN

BROCHETTES DE GAMBAS MARINÉES MARINATED PRAWN SKEWERS 320

CONDIMENT TOMATE, CÂPRES, BASILIC, SERVI AVEC LÉGUMES VAPEUR OU FRITES MAISON
TOMATO-CAPER-BASIL CONDIMENT, SERVED WITH STEAMED VEGETABLES OR HOMEMADE FRIES.

MIXED GRILL 460

THON ROUGE DE NOS CÔTES, TRONÇONS DE POISSON DU JOUR GAMBAS ET CALAMARS, CITRON BRÛLÉ, SERVI AVEC LÉGUMES VAPEUR OU FRITES MAISON
LOCALLY SOURCED BLUEFIN TUNA, SEA BREAM FILLETS, PRAWNS AND CALAMARI, CHARRED LEMON, SERVED WITH STEAMED VEGETABLES OR HOMEMADE FRIES.

FUSILLI 230

COULIS DE TOMATE, COURGETTES GRILLÉES, FETA FUMÉE, TOMATES CONFITES, GREMOLATA, PIGNONS DE PIN
TOMATO COULIS, GRILLED ZUCCHINI, SMOKED FETA, CONFIT TOMATOES, GREMOLATA, PINE NUTS



Végétarien / Vegetarian



Œufs / Eggs



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

PIZZA NAPOLITAINE, DOUBLE FERMENTATION NEAPOLITAN PIZZA, DOUBLE FERMENTATION



POLPETTE DE MANZO 245

BEEF POLPETTE

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BOULETTES DE BŒUF, BASILIC, OIGNONS GRILLÉS
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BEEF MEATBALLS, BASIL, GRILLED ONIONS

HOMARD ET GAMBAS À LA PISTACHE 295

LOBSTER & PRAWNS WITH PISTACHIO

CHAIR DE HOMARD POÊLÉE, STRACCIATELLA CRÉMEUSE, JEUNES POUSSÉS, ZESTES DE CITRON,
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, ÉCLATS DE PISTACHES
PAN-SEARED LOBSTER MEAT, CREAMY STRACCIATELLA, BABY GREENS, LEMON ZEST,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CRUSHED PISTACHIOS

NAPOLITAINE CLASSIQUE AUX ANCHOIS 220

CLASSIC NEAPOLITAN WITH ANCHOVIES

SAUCE TOMATE, ANCHOIS SALÉS, ORIGAN, TOMATES SAN MARZANO
TOMATO SAUCE, SALTED ANCHOVIES, OREGANO, SAN MARZANO TOMATOES

4 FROMAGES | FOUR CHEESE 275

GORGONZOLA, MOZZARELLA, RICOTTA, PARMESAN
GORGONZOLA, MOZZARELLA, RICOTTA, PARMESAN
SUPPLÉMENT TRUFFLE : 120 MAD
ADD TRUFFLE: 120 MAD

SAUMON FUMÉ & AUBERGINES 280

SMOKED SALMON & EGGPLANT

BASE DE CRÈME, SAUMON FUMÉ MAISON, CAVIAR D'AUBERGINES À L'AIL,
OIGNONS ROUGES CARAMELISÉS, MOZZARELLA
CREAM BASE, HOUSE-SMOKED SALMON, GARLIC EGGPLANT CAVIAR,
CARAMELIZED RED ONIONS, MOZZARELLA

BURRATA PESTO 250

TOMATES CRUES ET CUITES, BURRATA ENTIÈRE, PESTO AU BASILIC, POIVRONS GRILLÉS, MOZZARELLA
FRESH AND COOKED TOMATOES, WHOLE BURRATA, BASIL PESTO, GRILLED PEPPERS, MOZZARELLA

MENU ENFANT KIDS MENU



ENTRÉES / STARTERS 100

SALADE DE MINI TOMATES, MOZZARELLA ET BASILIC
CHERRY TOMATO, MOZZARELLA & BASIL SALAD 

SALADE DE POULET, AVOCAT, CONCOMBRE ET EMMENTAL
CHICKEN, AVOCADO, CUCUMBER & EMMENTAL CHEESE SALAD 

PLATS/MAINCOURSES 150

PETIT BURGER DE BŒUF, CHEDDAR, LAITUE, TOMATE, OIGNONS FRITS ET FRITES
MINI BEEF BURGER WITH CHEDDAR, LETTUCE, TOMATO, CRISPY ONIONS AND FRIES
  

COQUILLETTES À LA SAUCE TOMATE OU À LA SAUCE BLANCHE
COQUILLETTES PASTA WITH TOMATO SAUCE OR WHITE SAUCE   

NUGGETS DE POULET AVEC FRITES
CHICKEN NUGGETS WITH FRIES   

DESSERTS 50

SALADE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT
FRESH SEASONAL FRUIT SALAD

PETITE MOUSSE AU CHOCOLAT
SMALL CHOCOLATE MOUSSE   



Végétarien / Vegetarian



Cœufs / Eggs



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

DESSERTS



ASSIETTE FRAÎCHEUR | FRESHNESS PLATE 90

GELÉE DE MANGUE, ANANAS ET BANANES À LA VANILLE, SORBET GINGEMBRE-CITRON.
MANGO JELLY, VANILLA-INFUSED PINEAPPLE AND BANANA, GINGER-LEMON SORBET.

RIZ AU LAIT CRÉMEUX | CREAMY RICE PUDDING 110

CARAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉCLATS DE NOISETTES, GEL À L'ORANGE SANGUINE,
CRÈME AU CITRON.
SALTED BUTTER CARAMEL, CRUSHED HAZELNUTS, BLOOD ORANGE GEL, LEMON CREAM.

BABA AU RHUM | RUM BABA 120

SAVARIN IMBIBÉ D'UN SIROP VANILLÉ PARFUMÉ À L'ORANGE ET AU RHUM.
SERVI AVEC CHANTILLY À LA VANILLE (AVEC OU SANS ALCOOL)
SAVARIN SOAKED IN VANILLA SYRUP SCENTED WITH ORANGE AND RUM, VANILLA WHIPPED
CREAM. (WITH OR WITHOUT ALCOHOL)

LE NOUGAT GLACÉ | THE ICED NOUGAT 120

MIEL DU JARDIN, COULIS DE FRUITS ROUGES
GARDEN HONEY AND RED BERRY COULIS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS | FRESH FRUIT PLATTER 200

SÉLECTION DE FRUITS FRAIS DE SAISON DU MARCHÉ : MANGUE, PASTÈQUE, FRAISES, ANANAS,
MELON, FRUITS ROUGES SELON ARRIVAGE
SEASONAL FRESH MARKET FRUITS: MANGO, WATERMELON, STRAWBERRIES, PINEAPPLE, MELON,
RED BERRIES AS AVAILABLE

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS 110

SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS

DEMANDER AU SERVEUR POUR LE STAND DE CRÊPES GAUFRES ET GLACES

ASK THE WAITER FOR THE STAND CREPES, WAFFLES AND ICE CREAM

    90



Végétarien / Vegetarian



Œufs / Eggs



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

FROZEN COCKTAILS



SPRITZ 230

APEROL OU CAMPARI, VIN MOUSSEUX, EAU GAZEUSE
APEROL OR CAMPARI, SPARKLING WINE, SODA WATER

FROZEN STRAWBERRY DAÏQUIRI 200

RHUM BLANC, JUS DE CITRON, SORBET DE CITRON, SORBET DE FRAISE
WHITE RUM, LEMON JUICE, LEMON SORBET, STRAWBERRY SORBET

FROZEN ESPRESSO MARTINI 200

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, GLACE AU CAFÉ
VODKA, COFFEE LIQUOR, COFFEE ICE CREAM

FROZEN MANGO MARGARITA 200

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE LIME, GLACE DE MANGUE
TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME JUICE, MANGO ICE CREAM

SOUTH SIDE 190

GIN, JUS DE CITRON, SODA, MENTHE FRAÎCHE, SIROP DE CANNE
GIN, LEMON JUICE, SODA WATER, FRESH MINT, CANE SUGAR SYRUP

POOL PARTY 190

VODKA, CURAÇAO BLEU, JUS DE PÊCHE, ANANAS, SORBET CITRON, SODA
VODKA, BLUE CURAÇAO, PEACH JUICE, PINEAPPLE JUICE, LEMON SORBET, SODA

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 150

JUS DE CITRON VERT FRAIS PRESSÉ, FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE DU JARDIN,
SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE, GLACE PILÉE
FRESH LIME JUICE, GARDEN MINT LEAVES, CANE SUGAR, SPARKLING WATER, CRUSHED ICE

VIRGIN PIÑA COLADA 150

JUS D'ANANAS FRAIS PRESSÉ, LAIT DE COCO, CRÈME DE NOIX DE COCO,
JUS DE CITRON VERT, GLACE PILÉE
FRESHLY SQUEEZED PINEAPPLE JUICE, COCONUT MILK, CREAM OF COCONUT,
LIME JUICE, CRUSHED ICE

SUNSET 150

JUS D'ORANGE FRAIS, JUS DE MANGUE FRAÎCHE, JUS DE GRENADINE,
JUS DE FRUIT DE LA PASSION, GLAÇONS
FRESH ORANGE JUICE, FRESH MANGO JUICE, GRENADINE, PASSION FRUIT JUICE, ICE CUBES

ICE CAFÉ LATTE

ESPRESSO DOUBLE EXTRACTION SUR LAIT D'AVOINE OU DE VACHE, SERVI SUR GLACE
DOUBLE ESPRESSO OVER OAT OR WHOLE MILK, SERVED OVER ICE

ICE LATTE CARAMEL 150

ESPRESSO, LAIT, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE
ESPRESSO, MILK, SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE, ICE

ICE LATTE VANILLE 150

ESPRESSO, LAIT, SIROP DE VANILLE DE MADAGASCAR, GLACE
ESPRESSO, MILK, MADAGASCAR VANILLA SYRUP, ICE

À BASE DE CHAMPAGNE

SUNSET LOVERS 580

DEUX COCKTAILS PISCINE AUX FRUITS ROUGES ET UNE ASSIETTE DE FRUIT
TWO POOLSIDE RED BERRY COCKTAILS AND A FRUIT PLATTER

GOLDEN KISS 580

DEUX COCKTAILS PISCINE AU FRUIT DE PASSION ET UNE ASSIETTE DE FRUIT
TWO POOLSIDE PASSION FRUIT COCKTAILS AND A FRUIT PLATTER

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture
Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

All prices are in MAD, 5% service fee applies
We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.



Végétarien / Vegetarian



Œufs / Eggs



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts



VINS AU VERRE / WINES BY GLASS

CHABLIS A. BICHOT BLANC 180

CHARDONNAY

BAJA ROSÉ 140

GRENACHE, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

MINUTY PRESTIGE ROSÉ 180

CHÂTEAU MINUTY, GASSIN

BAJA ROUGE 140

TEMPRANILLO, SYRAH, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM

VINS MAROCAINS / MOROCCAN WINES

BAJA BLANC 600

CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

ECLIPSE BLANC 620

VIOGNIER, ROUSSANNE, LES DEUX DOMAINES, GUERROUANE

BAJA ROSÉ 600

GRENACHE, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

ECLIPSE GRIS 610

GRENACHE, ARÔMES D'AGRUMES ET DE FRUITS ROUGES, LES DEUX DOMAINES

VOLUBILIA GRIS 590

CALADOC, MARCELAN, MOURVÈDRE, DOMAINE VILLA VOLUBILIA

BAJA ROUGE 600

TEMPRANILLO, SYRAH, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

VINS FRANÇAIS / FRENCH WINES

CHABLIS A. BICHOT 800

CHARDONNAY

MINUTY PRESTIGE ROSÉ 800

CHÂTEAU MINUTY, GASSIN

VIN MOUSSEUX / SPARKLING WINE

CHABLIS A. BICHOT 800

CHARDONNAY

MINUTY PRESTIGE ROSÉ 800

CHÂTEAU MINUTY, GASSIN

PROSECCO PERLINO 800

EXTRA DRY

PROSECCO AU VERRE / BY GLASS 190

EXTRA DRY

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture
Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

All prices are in MAD, 5% service fee applies
We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.

CHAMPAGNES



MOËT & CHANDON – BRUT IMPÉRIAL 75 CL | 1950

LAURENT PERRIER ROSÉ 75 CL | 3000

BIÈRES BEERS



CASABLANCA 33 CL 80

SAN MIGUEL FRESCA 33 CL 100

CORONA 33 CL 100

BOISSONS SOFT SOFT DRINKS



SODAS

COCA COLA 33 CL 70

COCA COLA ZÉRO 33 CL 70

SPRITE 33 CL 70

SCHWEPES TONIC 33 CL 70

SCHWEPES CITRON, LEMON 33 CL 70

ORANGINA 25 CL 70

RED BULL 25 CL 80

EAU / WATER

SIDI ALI 75 CL 70

EVIAN 75 CL 90

SAN PELLEGRINO 50 CL 70

SAN PELLEGRINO 75 CL 90

JUS FRAIS / FRESH JUICES

ANANAS / PINEAPPLE - ORANGE / ORANGE - CITRON / LEMONADE -
POMME / APPLE 70

MILKSHAKE 100

FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, BANANE
STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE, BANANA

ICE TEA MAISON 80

CITRON/LEMON – PÊCHE/PEACH – FRUIT DE PASSION/PASSION FRUIT

CAFÉ GLACÉ / ICED COFFEE

AMERICANO - LATTÉ - CAPPUCINO - CAMEL ICED MACCHIATO 80 

HOME MADE AFFOGATO 100 

CAFÉ FRAPPÉ ET GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR
ICED COFFEE WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

KIDS MILKSHAKE 100 

FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, BANANE
STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE, BANANA

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS TCHABA 50

TCHABA TEA & INFUSION SELECTION

THÉ À LA MENTHE DE NOTRE FERME 50

TEA WITH MINT FROM OUR HERB GARDEN

ESPRESSO 50 / DOUBLE ESPRESSO 60 / CAPPUCINO 60 