

## ENTRÉES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Assortiment de Nems, crabes, gambas et veggie<br><i>Variety of spring rolls, crab, prawns and veggies</i>                                                                                                                                                                                            | 110 |
| Carpaccio de saumon, sauce yuzu ponzu, goma wakame<br>et oignon dressing et œufs de saumon / <i>Salmon carpaccio with yuzu ponzu<br/>sauce, goma wakame with onion dressing and salmon roe</i>                                                                                                       | 160 |
| Burrata fraîche, asperge à la vinaigrette, tomate marinée<br>et jeunes pousses, vinaigrette truffée / <i>Fresh Burrata served with asparagus with<br/>vinaigrette dressing, marinated tomato and young shoots and a thread of truffle<br/>vinaigrette</i>                                            | 160 |
| Grosses crevettes à la mangue et patate douce, mesclun de salades,<br>vinaigrette au citron vert, Mayo-avocat / <i>Sweet potato prawns and mango served<br/>with salad, lime vinaigrette, mayo-avocado</i>                                                                                           | 170 |
| Salade MySky, méli-mélo de cœurs de salades, vinaigrette au yuzu, asperge,<br>avocat, Champignon japonais, fines tranches de thon rouge mariné / <i>SMySky<br/>salad with mixed salad hearts, yuzu vinaigrette, asparagus, avocado, Japanese<br/>mushrooms and thin slices of marinated red tuna</i> | 170 |
| Tataki flashé de filet de bœuf cacahuètes, oignon dressing, sauce relevée<br><i>Flashed tataki filet of beef served with peanuts, onion dressing and a spicy sauce</i>                                                                                                                               | 170 |

## PÂTES ET RISOTTOS

|                                                                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Penne aux champignons, concassé de tomate, jus de viande<br>et herbes aromatiques / <i>Penne with mushrooms, crushed tomato,<br/>meat juice and aromatic herbs</i>                                              | 150 |
| Tagliatelle aux deux saumons, crème et ciboulette<br><i>Tagliatelle with two salmons, cream and chives</i>                                                                                                      | 170 |
| Risotto vert aux asperges et roquette<br><i>Green risotto with asparagus and arugula</i>                                                                                                                        | 220 |
| Spaghettis aux fruits de mer, fumet de poisson, concassée<br>de tomate un peu relevée, ciboulette et basilic / <i>Seafood spaghetti with fish stock,<br/>slightly spiced crushed tomatoes, chives and basil</i> | 220 |
| Risotto aux gambas, bisque tomate, et dentelle de parmesan<br><i>Prawns Risotto served with a tomato bisque and parmesan lace</i>                                                                               | 240 |

## VIANDES

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Brochettes de cuisse de poulet marinées, sauce aux herbes,<br>échalotes, coriandre, huile et jus de citron yaourt grec et piment / <i>Marinated<br/>chicken thigh skewers served with herb sauce, shallots, coriander, oil and lemon<br/>juice, Greek yogurt and chilli</i> | 200 |
| Carré d'agneau en croute d'herbes, mousseline de céleri rave,<br>carottes fanes rôties et confites au four / <i>Lamb rack with a herb crust, celeriac<br/>mousseline, with roasted and baked carrot tips</i>                                                                | 260 |
| Entrecôte grillée, flou de sel, pommes nouvelles rôties, sauce aux morilles<br><i>Grilled rib steak, sprinkled with fleur de sel, roasted new potatoes, and morel<br/>mushroom sauce</i>                                                                                    | 260 |
| Filet de bœuf rôti, poêlé de champignons du sous-bois lié<br>au jus de bœuf, chips de patate douce / <i>Roasted beef fillet served with fried<br/>underbrush mushrooms drenched in beef jus, and sweet potato chips</i>                                                     | 320 |

## POISSONS

Pavé de Pageot royal cuit à basse température, Barigoule de légumes du moment, jus de cuisson lié / *Pandora Bream steak cooked at low temperature, Barigoule of vegetables of the moment and bound cooking juices* **250**

Loup mariné aux fines herbes, ail et zestes de citron vert, grillée, sauce au échalotes, coriandre, dèes de poivrons rouges et segments de citron vert **270**  
*Marinated Sea Bass in fine herbs, garlic and lime zest, grilled with shallot sauce, coriander, diced red peppers and lime segments*

**Tous les plats sont accompagnés d'une garniture de votre choix**  
*All dishes are accompanied by a garnish of your choice*

Pommes frites, légumes mijotés, gratin dauphinois, gratin de macaroni, purée de pommes de terre, riz blanc / *French fries, Stewed vegetables, Gratin dauphinois, Macaroni gratin, Mashed potatoes or white rice*

Salade verte, pomme écrasée à l'huile d'olive, tomate confite, olives noires, fine herbes  
*Green salad, Crushed potatoes with olive oil, candied tomato, black olives, fine herbs*

**Garniture supplémentaire / Extra Side dishes 40**

## À LA MAROCAINE

Sélection de cinq salades marocaines, (selon la saison) **100**  
*Selection of five Moroccan salads (depending on the season)*

Pastilla au poulet, amandes et cannelle **120**  
*Chicken Pastilla with Almonds and Cinnamon*

Pastilla aux fruits de mer, calamar, gambas, poisson blanc et vermicelle, ail, gingembre et coriandre / *Seafood Pastilla «Squid, Prawns, White Fish and vermicelli, garlic, ginger and coriander »* **140**

Tajine de coquelet mhamer, olives vertes et citron confite **180**  
*Tajine of mhamer Cockerel seasoned with green olives and candied lemon*

Une autre idée de la Tangia au jarret de bœuf et raisin secs **280**  
*Another idea of Tangia with beef shanks and raisins*

Tajine de souris d'agneau au pruneaux, abricots et amandes **260**  
*Lamb shank tagine served with prunes, apricots and almonds*

## DESSERTS

Millefeuille vanille, glace à la vanille, tuile aux amandes **100**  
*Vanilla Millefeuille served with vanilla ice cream and Almond tuile*

Tiramisu au Mascarpone, et spéculoos **100**  
*Tiramisu with Mascarpone, and speculoos*

Crème caramel aux agrumes confits **100**  
*Crème caramel with candied citrus fruits*

Moelleux au chocolat, marmelade de pommes, glace à la vanille **100**  
*Chocolate cake, Apple marmalade and Vanilla ice cream*

Tarte tatin aux poires, glace à la cannelle **100**  
*Pear Tarte Tatin served with cinnamon ice cream*

Paradis des fruits, sélection de fruits de saison découpés **100**  
*A selection of seasonal fresh fruits*

*Nos prix s'entendent TTC en Dirhams*

---

**California Rolls (8 pce)**

---

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| California Rolls (8 pce) | 120 |
| California Crème Cheese  | 125 |
| California Ebi           | 125 |

---

**Nigiris (2 pce)**

---

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| nigiri Saumon Frais / <i>Fresh Salmon Nigiri</i>    | 50 |
| Nigiri Saumon flashé / <i>Flashed Salmon Nigiri</i> | 50 |
| Nigiri au Thon rouge / <i>Red Tuna Nigiri</i>       | 50 |
| Nigiri Ebi                                          | 50 |

---

**Sashimis (4 tranches)**

---

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Sashimi Saumon / <i>Salmon Sashimi</i>       | 50 |
| Sashimi Thon Rouge / <i>Red Tuna Sashimi</i> | 70 |

---

**Makis (6 pce)**

---

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Maki Avocat / <i>Maki Avocado</i>                         | 60 |
| Maki Avocat cheese / <i>Maki Avocado and cream cheese</i> | 60 |
| Maki Thon Rouge / <i>Red Tuna Maki</i>                    | 70 |
| Maki Surimi / <i>Surimi Maki</i>                          | 70 |
| Maki Saumon / <i>Salmon Maki</i>                          | 70 |
| Maki Saumon Cheese / <i>Salmon and cream cheese Maki</i>  | 85 |

**Crispy rolls (6pce)**

|                                                                                                                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Volcano gambas marinées, crème cheese, ciboulette, sashimi-mayo / <i>Volcano marinated prawns, cream cheese, chives, sashimi-mayo</i>                                                  | 110 |
| Crispy bing bang poulet pané, crème cheese, avocat tobico ciboulette / <i>Crispy bing bang breaded chicken, cream cheese, avocado, tobico, chives</i>                                  | 110 |
| Tasty crunchy saumon frais, surimi, carotte, poireaux, crème cheese, avocat et ciboulette / <i>Tasty crunchy fresh salmon, surimi, carrot, leeks, cream cheese, avocado and chives</i> | 110 |
| Dragon eye saumon, poireaux, carotte, crème cheese / <i>Dragon eye salmon, leeks, carrot, cream cheese</i>                                                                             | 110 |

**Harumaki & Spring Rolls (6 pce)**

|                                                                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Green ebi spring ebi sushi, avocat, tobico, laitue, crème cheese / <i>Green ebi Spring ebi sushi, avocado, tobico, lettuce, cream cheese</i>                                         | 95  |
| Harumaki shita saumon cuit, crevettes panées, avocat, concombre et ciboulette / <i>Harumaki shita cooked salmon, breaded shrimp, avocado, cucumber and chives</i>                    | 100 |
| Harumaki exotique saumon frais, crevettes panées, avocat, crème cheese, tobico, laitue / <i>Exotic Harumaki fresh salmon, breaded shrimp, avocado, cream cheese, tobico, lettuce</i> | 100 |
| Frenchie spring saumon frais, crème cheese, mangue, avocat, tobico / <i>Frenchie spring fresh salmon, cream cheese, mango, avocado, tobico</i>                                       | 100 |

**Les assortiments**

|                  |                                                         |            |
|------------------|---------------------------------------------------------|------------|
| <b>12 pièces</b> | 4 California, 4 Nigiri, 6 Maki                          | <b>180</b> |
| <b>24 pièces</b> | 6 California, 4 Maki, 4 Sashimi, 4 Nigiri, 6 Harumaki   | <b>340</b> |
| <b>48 pièces</b> | 12 California, 8 Maki, 8 Sashimi, 8 Nigiri, 12 Harumaki | <b>640</b> |

## TAPAS

## Finger Food

|                                                                                                                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Avocat guacamole, chips de tortillas / <i>Guacamole and Tortilla chips</i>                                                                                                                      | 80  |
| Assortiment de Nems (3 pce), gambas, poulet et veggio<br><i>Variety of Nems Gambas, chicken and veggies</i>                                                                                     | 80  |
| Assortiment de Briouates, fromage, poulet et kefta<br><i>Variety of Briouates - Cheese, Chicken and Kofta</i>                                                                                   | 80  |
| Chicken wings à la péruvienne, sauce verte / <i>Chicken wings with a Peruvian green sauce</i>                                                                                                   | 90  |
| Brochettes de poulet yakitori / <i>Chicken Yakitori Skewers</i>                                                                                                                                 | 90  |
| Poulpe sauté, pomme de terre et piment d'Espelette,<br>sauce à l'ail et herbes fraîches / <i>Sauteed Octopus, potatoes and Espelette Pepper, garlic sauce and fresh herbs</i>                   | 90  |
| Brochettes d'agneau aux oignons, persil et cumin<br><i>Lamb skewers with onions, parsley and cumin</i>                                                                                          | 100 |
| Calamar à la provençale / <i>Provençal Squid</i>                                                                                                                                                | 110 |
| Crispy kataifi shrimps sauce yuzu ponzu, échalotes, piment et coriandre<br><i>Crispy kataifi shrimps with yuzu ponzu sauce, shallots, chilli and coriander</i>                                  | 110 |
| Tacos japonais au thon rouge (2 pce) / <i>Japanese red tuna tacos (2 Pieces)</i>                                                                                                                | 110 |
| Tacos japonais au saumon. (2 pce) / <i>Japanese salmon tacos (2 Pieces)</i>                                                                                                                     | 110 |
| MySky Burger, au bœuf, iceberg, fine tranche de tomates oignons<br>caramélisée, cheddar Fondu / <i>MySky Burger, beef, iceberg, thin slice of tomato, caramelized onions and melted cheddar</i> | 110 |
| Shrimp Popcorn, sauce épicée / <i>Shrimp Popcorn, spicy sauce</i>                                                                                                                               | 130 |
| Sélection de fromages / <i>Selection of cheeses</i>                                                                                                                                             | 150 |

## BEST OF

|                                                                                                                                                                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Brochettes de poulet yakitori, sauté de poulpe, crispy kataifi shrimps, calamar à la Provençale, nems, avocat en guacamole<br><i>Yakitori chicken skewers, sautéed octopus, crispy kataifi shrimps, Provençal squid, spring rolls, guacamole</i> | 350 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

## MYSKY

|                                                                                                                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Chicken wings, Shrimp Popcorn, Brochettes d'agneau<br>Tacos japonais, Assortiment de Briouates, Sélection de fromages<br><i>Chicken wings, Shrimp Popcorn, Lamb skewers, Japanese Tacos, Variety of Briouates, Selection of cheeses</i> | 420 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

## PIZZETAS

|                                                                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Margherita tomate, mozzarella et basilic / <i>Margherita, tomato, mozzarella and basil</i>                                                                       | 80  |
| Veggie, sauce tomate, courgettes, aubergines, artichauts, olives et roquette<br><i>Veggies, tomato sauce, zucchini, eggplant, artichokes, olives and arugula</i> | 80  |
| Tuna, sauce tomate, mozzarella, poivrons verts, oignon et olives noires<br><i>Tuna, tomato sauce, mozzarella, green peppers, onion and black olives</i>          | 90  |
| Fruits de mer, gambas, calamar et moules / <i>Seafood, prawns, squid and mussels</i>                                                                             | 100 |
| Al Tarturo, fine salade frisée à l'huile de truffe / <i>Al Tarturo, thin curly salad with truffle oil</i>                                                        | 100 |
| Norvégienne, sauce crémeuse, deux saumons, câpres et roquette<br><i>Norwegian, creamy sauce, two salmon, capers and arugula</i>                                  | 100 |
| Pepperoni sauce tomate, mozzarella, basilic / <i>Pepperoni, tomato sauce, mozzarella, basil</i>                                                                  | 100 |



BIÈRES

Locale + Biere étrangère

|                   |    |
|-------------------|----|
| Heineken          | 60 |
| Flag Gold         | 60 |
| Flag Black        | 70 |
| Casablanca        | 70 |
| San Miguel Fresca | 70 |
| Budweiser 33 cl   | 80 |
| San Miguel 33 cl  | 80 |

APÉRITIFS

|                                   |    |     |
|-----------------------------------|----|-----|
|                                   |    | BTL |
| Martini                           | 70 |     |
| (Dry, Rosé, Rouge, Bitter, blanc) |    |     |
| Campari                           | 70 |     |
| PortoOffley Blanc                 | 70 |     |
| PortoOffley Rouge                 | 70 |     |
| Ricard, Pastis 51                 | 80 |     |

GINS

|                 |     |      |
|-----------------|-----|------|
| Tanqueray       | 80  | 420  |
| Gordon 's       | 90  | 1300 |
| Bombay Sapphire | 110 | 1600 |
| Hendrick's      | 120 | 1900 |

VODKA

|              |     |      |
|--------------|-----|------|
| Absolut Blue | 90  | 1200 |
| Grey Goose   | 110 | 1600 |
| Belvedere    | 110 | 1600 |

WHISKY

Les Blended

|                     |     |      |
|---------------------|-----|------|
|                     |     | BTL  |
| Chivas Regal 12 ans | 110 | 1600 |
| Chivas 18 ans       | 180 | 2800 |

Johnnie walker

|             |     |      |
|-------------|-----|------|
| Red Label   | 90  | 1200 |
| Black Label | 110 | 1600 |
| Bleu Label  | 380 | 6500 |



| Whiskey Tennesse |     |      |
|------------------|-----|------|
|                  |     | BTL  |
| Jack Daniel's    | 110 | 1600 |
| Single malt      |     |      |
| Glenfidish       | 120 |      |
| Glenmorangie     | 140 |      |
| Irish            |     |      |
| Jamson           | 90  |      |

| TEQUILA        |     |  |
|----------------|-----|--|
| Camino         | 80  |  |
| Patron café XO | 110 |  |
| Patron Silver  | 120 |  |

| RHUM          |    |  |
|---------------|----|--|
| Bacardi Brun  | 90 |  |
| Bacardi Blanc | 90 |  |

| DIGESTIFS                 |     |  |
|---------------------------|-----|--|
| Cognac                    |     |  |
| Remy Martin VSOP          | 140 |  |
| Courvoisier XO            | 250 |  |
| Remy Martin XO Excellence | 280 |  |
| Armagnac                  |     |  |
| Sempé Armagnac            | 90  |  |

| LIQUEURS & CRÈMES     |     |  |
|-----------------------|-----|--|
| Get 27                | 100 |  |
| Cointreau             | 100 |  |
| Kahlúa                | 100 |  |
| Baileys               | 100 |  |
| Amaretto Disaronno    | 100 |  |
| Malibu                | 100 |  |
| Grand Marnier         | 100 |  |
| Fernet branca sambuca | 100 |  |

| EAUX DE VIE   |     |  |
|---------------|-----|--|
| Poire wiliams | 120 |  |
| Mirabelle     | 120 |  |

| VINS AU VERRE<br>WINE BY GLASS |       |       |      |      |
|--------------------------------|-------|-------|------|------|
|                                | Rouge | Blanc | Rosé | Gris |
| Petit clos                     | 70    | 70    | 70   | 70   |
| Sahari reserve                 | 60    | 60    | 70   | 60   |
| Beauvallon                     | 70    | 70    | 70   |      |
| Medaillon                      | 80    | 80    | 90   | 80   |
| Château la Tour                | 120   | 120   |      |      |

| LE BLANC-THE WHITE             |  |   |  |     |
|--------------------------------|--|---|--|-----|
| Région de Mèknes               |  |   |  |     |
|                                |  | ½ |  | BTL |
| Beauvallon                     |  |   |  | 320 |
| Fine aromes d'agrumes          |  |   |  |     |
| Domaine de Sahari Reserve      |  |   |  | 320 |
| Robe or, nez de poire et fleur |  |   |  |     |
| Volubilia                      |  |   |  | 380 |
| Sec, Couleur or                |  |   |  |     |
| Eclipse                        |  |   |  | 520 |
| Robe or, nez de poire et fleur |  |   |  |     |
| Coteaux de L'atlas             |  |   |  | 680 |

| Région de Ben Slimane             |  |     |  |     |
|-----------------------------------|--|-----|--|-----|
|                                   |  | ½   |  | BTL |
| Petit clos                        |  |     |  | 280 |
| Nez d'agrumes et miel             |  |     |  |     |
| Médaillon                         |  | 220 |  | 420 |
| Sec et équilibré                  |  |     |  |     |
| CB Initiales                      |  |     |  | 580 |
| Robe Or, rond et gras             |  |     |  |     |
| Château la tour                   |  |     |  | 580 |
| Nez fruits rouges, tanins tendres |  |     |  |     |
| Elégant, robe brillante           |  |     |  |     |

| Région de Rommani |  |     |  |     |
|-------------------|--|-----|--|-----|
|                   |  | ½   |  | BTL |
| « S » de Siroua   |  | 240 |  | 440 |
| Léger et fruité   |  |     |  |     |

| LE ROSÉ-THE ROSÉ |  |   |  |     |
|------------------|--|---|--|-----|
| Région de Mèknes |  |   |  |     |
|                  |  | ½ |  | BTL |
| Beauvallon       |  |   |  | 320 |
| Fruité et épicé  |  |   |  |     |

| Région de Ben Slimane           |     |     | Région de Ben Slimane             |     |     |
|---------------------------------|-----|-----|-----------------------------------|-----|-----|
|                                 | ½   | BTL |                                   | ½   | BTL |
| Domaine de Sahari Reserve       | 200 | 320 | Petit clos                        |     | 280 |
| Rosé soutenu, nez fruits rouges |     |     | Nez d'agrumes et miel             |     |     |
| Volubilia                       |     | 380 | Médaille                          | 220 | 420 |
| Vif et rond                     |     |     | Sec et équilibré                  |     |     |
| Eclipse                         |     | 520 | CB Initiales                      |     | 580 |
| Fruité et Léger                 |     |     | Robe Or, rond et gras             |     |     |
|                                 |     |     | Château la tour                   |     | 580 |
|                                 |     |     | Nez fruits rouges, tanins tendres |     |     |
| Région de Ben Slimane           |     |     | Région de Rommani                 |     |     |
|                                 | ½   | BTL |                                   | ½   | BTL |
| Petit clos                      |     | 280 | « S » de Siroua                   | 240 | 440 |
| Fruité et épicé                 |     |     | Léger et fruité                   |     |     |
| Médaille                        | 220 | 420 |                                   |     |     |
| Arômes de fruits rouges         |     |     |                                   |     |     |

LE GRIS

| Région de Mèknes        |     |     |
|-------------------------|-----|-----|
|                         | ½   | BTL |
| Petit colos             |     | 280 |
| Domaine de Sahari       |     | 320 |
| Vif et fruité           |     |     |
| Volubilia               | 220 | 420 |
| Fruité et Léger         |     |     |
| Medaille                |     | 420 |
| Arômes de fruits rouges |     |     |

ROUGE- THE RED

| Région de Mèknes                |     |     |
|---------------------------------|-----|-----|
|                                 | ½   | BTL |
| Petit clos                      |     | 280 |
| Équilibré et légèrement acidulé |     |     |
| Beauvallon                      | 200 | 320 |
| Notes d'épices, rond et charnu  |     |     |
| Domaine Sahari Reserve          | 200 | 320 |
| Nez épicé, robe rubis           |     |     |
| Medaille                        |     | 420 |
| Arômes de fruits rouges         |     |     |
| Volubilia                       |     | 420 |
| Souple et tanique               |     |     |
| Eclipse                         |     | 520 |
| Souple et charnu                |     |     |
| chateau la tour                 |     | 580 |
| Fruité, frais et minéral        |     |     |
| Azay                            |     | 680 |
| Rond et puissant                |     |     |
| Coteaux de l'Atlas              |     | 700 |
| Boisé, épicé et tanique         |     |     |

CHAMPAGNES

| Coupe                  |        |      |
|------------------------|--------|------|
| Baby champagne         |        | 420  |
| Le Kir Royal           |        | 460  |
| Champagnes Bruts       | 37.5cl | 75cl |
| Laurent Perrier brut   | 700    | 1400 |
| Môet & Chandon         | 800    | 1500 |
| Ruinart brut           |        | 2000 |
| Ruinart blanc de blanc |        | 3000 |
| Champagnes Rosés       |        |      |
| Môet & Chandon         |        | 2100 |
| Laurent Perrier        |        | 2200 |

COCKTAILS SIGNATURE

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Hivernage                                           | 150 |
| Vodka, Cointreau, Basilic, Ananas Frais             |     |
| Love passion                                        | 150 |
| Vodka fraise au framboise, Jus de citron, Grenadine |     |
| Jus de menthe, Pétale de rose                       |     |
| Anaconda                                            | 150 |
| Jack daniel's, Sambuca, Clou de girofle, Oulmes     |     |
| Azul ciel                                           | 150 |
| Vodka, bleu curacao, Jus d'ananas, liqueur coco     |     |
| Amaretto                                            | 150 |
| Amaretto, Jack honey, Jus de citron, Blanc d'œuf    |     |
| Cannelle brûlée                                     |     |
| Corne du Gazelle                                    | 150 |
| Amaretto, Vodka, Liqueur d'amandes, Fleur d'oranger |     |

## COCKTAILS CLASSIQUES

### Shorts

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Dry Martini                                        | 120 |
| <i>Vermouth Dry, gin, Olive vert</i>               |     |
| Daiquiri                                           | 120 |
| <i>Rhum, Jus de citron, Sucre de canne</i>         |     |
| Margarita                                          | 120 |
| <i>Tequila, Jus de citron, Triple sec</i>          |     |
| Bellini                                            | 220 |
| <i>Champagne, Liqueur de pêche, Purée de pêche</i> |     |

### Longs

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Bloody Mary                                                                                  | 120 |
| <i>Vodka, Jus de tomate, Jus de citron, Worcestershire sauce, Sel de céleri, Sel, Poivre</i> |     |
| Américano                                                                                    | 120 |
| <i>Martini rouge, Campari, Eau gazeuse</i>                                                   |     |
| Mojito                                                                                       | 120 |
| <i>Rhum, Citron vert, Sucre de canne, Menthe fraîche, Eau gazeuse</i>                        |     |
| Pinâ colada                                                                                  | 120 |
| <i>Rhum, Jus d'ananas, Crème de coco</i>                                                     |     |

## MOCKTAIL

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Energétique                                                       | 100 |
| <i>jus d'orange, carotte, jus de citron et sirop de grenadine</i> |     |
| Hivernage cooler                                                  | 100 |
| <i>Gingembre frais, menthe, jus de citron et miel</i>             |     |
| Virgin Mojito                                                     | 110 |
| <i>Menthe Fraîche, Citron vert et soda</i>                        |     |
| Vergin colada                                                     | 110 |
| <i>Jus d'ananas, crème de coco et sirop de coco</i>               |     |

## JUS DE FRUITS FRAIS

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Fruits de saison / Ananas / Citron Pressé | 50 |
| Orange Pressée                            |    |

## BOISSONS CHAUDES

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Thé à la menthe / Infusion (Camomille, Verveine) | 50 |
| Espresso / Café au lait / Thés Tchaba            |    |

## EAUX & SODAS

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Sidi Ali ½ L – Oulmès ½ L                             | 30 |
| Perrier 33Cl                                          | 45 |
| Sidi Ali 3/4 - Oulmès 1 L                             | 50 |
| CoCa Cola / Zero / Sprite / orangina / Shweppes Tonic | 30 |
| Shweppes Citron                                       |    |
| Red Bull                                              | 60 |

# SHISHA AU PLUS HAUT SKY DE MARRAKECH

## SHISHA CLASSIQUE 350

|                             |
|-----------------------------|
| Double pomme / Double apple |
| Pomme / Apple               |
| Pomme menthe / Apple mint   |
| Raisin menthe / Grape mint  |
| Régliasse / Licorice        |
| Menthe / Mint               |
| Raisin / Grape              |

## SHISHA MIG 400

|                                     |
|-------------------------------------|
| Hawai                               |
| Menthe / Mangue / Ananas            |
| Love 66                             |
| Fraise / Pastèque / Menthe          |
| Lady killer                         |
| Pêche / Mangue / Menthe             |
| Tynky winky                         |
| Raisin / citron vert / pamplemousse |
| Pair kizz                           |
| Poire / Menthe                      |
| Sweess boom (bonbon suiss)          |
| Lemon kizz                          |
| citron vert / Menthe                |
| Bleu Iss                            |
| Myrtille / glace                    |
| Iss boni (gomme à la menthe poivré) |
| l'ss (menthe glacé)                 |

