

CHEF — ISSAM RHACHI

Au restaurant Tfaya, découvrez ou redécouvrez les plats populaires et traditionnels issus de diverses régions du royaume du Maroc et du monde arabe. Ces mets de notre enfance sont redéfinis grâce aux techniques de la « nouvelle cuisine » avec une délicate influence Méditerranéenne.

At Tfaya restaurant, discover or rediscover popular and traditional dishes from various regions of the Kingdom of Morocco and the Arab world. These dishes from our childhood are redefined using “nouvelle cuisine” techniques, with a delicate Mediterranean influence.

La passion d’Issam pour les traditions culinaires marocaines se révèle à travers sa vision contemporaine, que l’on retrouve dans ses créations culinaires, où il parvient à établir un subtil équilibre entre les saveurs et les textures. Ces dernières années, il a brillamment endossé le rôle d’ambassadeur et de gardien de l’héritage gastronomique marocain.

Issam’s passion for Moroccan culinary traditions is revealed through his contemporary vision, which is reflected in his culinary creations, where he manages to strike a subtle balance between flavors and textures. In recent years, he has brilliantly taken on the role of ambassador and guardian of Moroccan gastronomic heritage.

POUR COMMENCER DU MACHREK AU MAGHREB

STARTERS FROM MACHREK TO MAGHREB

Fines chhiwates signature 8 / 12 pièces	210 / 260
<i>Fine signature chhiwates 8 / 12 pieces</i>	
Sélection de briouates tfaya [G - SH]	170
<i>Selection of tfaya briouates</i>	
Gambas voilées, houmous de poivrons fumés et chlada Chérifienne [G - SH]	190
<i>Crispy prawns, smoked bell pepper hummus and Cherifian chlada</i>	
Thon Lahrour, transparence de tomate et harissa, oignons pickles	190
<i>Tuna Lahrour, tomato and harissa jelly, pickled onions</i>	
Poulpe de Dakhla laqué à la chermoula, maakouda de pommes de terre, sauce aïoli safrané	180
<i>Dakhla octopus lacquered with chermoula, potato maakouda, saffron aïoli sauce</i>	
Déclinaison d'aubergines, écrasé de féta à l'origan, tomates confites au miel aromatisé aux herbes	150
<i>Eggplant variation, crushed feta with oregano, tomatoes preserved in honey flavoured with herbs</i>	
Chorba de volaille fermière à la truffe et pistil de safran	170
<i>Poultry chorba with truffle and saffron stigma</i>	

[V] Végétarian / Vegetarian [SH] Contient des crustacés / Contains Shellfish
[N] Contient des Noix / Contains Nuts [G] Contient du Gluten / Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %
All prices are in Dirhams and all taxes and charges included VAT 10%

POISSON
FISH

Filet de bar façon samak har, palourdes, confit de tomates acidulées et crumble d'olives aux pignons de pin <i>Samak har-style sea bass fillet, clams, tangy tomatoes confit and pine nuts olives crumble</i>	260
Encornets grillés aux feux de la braise, farcis au riz Sayadiyah <i>Ember-grilled squid stuffed with Sayadiyah rice</i>	250
Sole M'quali entière, artichauts, petits pois aux citrons confits et olives violettes <i>M'quali style sole, artichokes and peas with preserved lemon and violet olives</i>	360
Pastilla royale de fruits de mer de nos côtes, câpres frits, sauce aïoli <i>Seafood pastilla, fried capers, aioli sauce</i>	280

[V] Végétarian / Vegetarian [SH] Contient des crustacés / Contains Shellfish
[N] Contient des Noix / Contains Nuts [G] Contient du Gluten / Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %
All prices are in Dirhams and all taxes and charges included VAT 10%

VIANDE
MEAT

Tagine de volaille beldi, morilles farcies et noisettes de pommes de terre aux olives rouges et citrons confits <i>Beldi poultry, stuffed morels and potato noisettes with Red olives and lemons confit</i>	250
Coquelet façon chichtaouk, pommes pont-neuf aux épices du levant <i>Chichtaouk-style cockerel, pommes pont-neuf with levant spices</i>	240
Pressé d’agneau de 8h cuit façon Hargma, houmous de haricots blancs et rosace d’oignons confits <i>Pressed lamb shoulder cooked for 8 hours Hargma way, white bean hummus and confit onions</i>	250
Tangia Marrakchia au jarret de bœuf, pommes fondantes farcies à la moelle <i>Tangia Marrakchia of beef shin, fondant potatoes stuffed with marrow</i>	250
Chouwaya de filet de bœuf, déclinaison de choux-fleurs à la truffe <i>Chouwaya of beef tenderloin, cauliflowers with truffle</i>	360
Couscous Doukkali à l’agneau et aux légumes maassla et sa tfaya <i>Doukkali couscous, with lamb, maassla vegetable and tfaya</i>	240
Tagine d’agneau brania, aubergines aux amandes <i>Brania lamb tagine, aubergines with almonds</i>	230

[V] Végétarian / Vegetarian [SH] Contient des crustacés / Contains Shellfish
[N] Contient des Noix / Contains Nuts [G] Contient du Gluten / Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %
All prices are in Dirhams and all taxes and charges included VAT 10%

À PARTAGER (POUR 2 PERSONNES)
TO SHARE (FOR 2 PERSONS)

Bar farci, épinards et poivrons, chermoula aux citrons confits	540
<i>Stuffed sea bass with spinach and peppers, chermoula wiht lemons confit</i>	
Chouwaya royal de mer, tagine de légumes du soleil à la chermoula	620
<i>Royal sea chouwaya, sun vegetable tagine with chermoula</i>	
Epaule d'agneau en croûte de foin, pommes de terre à l'huile d'argan	790
<i>Shoulder of lamb in a hay crust, potatoes with argan oil</i>	

[V] Végétarian / Vegetarian [SH] Contient des crustacés / Contains Shellfish
[N] Contient des Noix / Contains Nuts [G] Contient du Gluten / Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %
All prices are in Dirhams and all taxes and charges included VAT 10%

DESSERTS
DESSERTS

Jawhara Signature Crème chocolat blanc amande fleur d'oranger, safran, confit de pêches [G] <i>White chocolate almond cream with orange blossom, saffron, peaches confit</i>	120
Datte trompe l'œil Crème noisette, pâte de dattes, croquant noix de pécan <i>Trompe-l'oeil sculpted date</i> <i>Hazelnut cream, date paste, pecan crunch</i>	140
Déclinaison d'orange Biscuit madeleine, coulis d'orange, gelée et crémeux orange, émulsion orange, sorbet carotte cardamome <i>Orange variation</i> <i>Madeleine cookie, orange coulis, orange jelly and cream, orange emulsion, carrot cardamom sorbet</i>	120
Soufflé Amlou, crème glacée aux amandes (prévoir 20min pour la préparation) [G] <i>Amlou soufflé, almond ice cream</i> <i>(allow 20 minutes for preparation)</i>	130
Assortiment de pâtisseries marocaines <i>Selection of Moroccan pastries</i>	110
Omelette norvégienne flambée à l'eau de vie infusée (Mahya) <i>Norwegian omelette flambéed with infused brandy (Mahya)</i>	130
Glaces et sorbets aux saveurs du Maroc (3 boules) <i>Moroccan ice creams and sorbets (3 scoops)</i>	110

[V] Végétarian / Végétarian [SH] Contient des crustacés / Contains Shellfish
[N] Contient des Noix / Contains Nuts [G] Contient du Gluten / Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %
All prices are in Dirhams and all taxes and charges included VAT 10%

CARTE VÉGAN

VEGAN MENU

POUR COMMENCER | TO START

Sélection de chhiwates végan 8/12 <i>Selection of vegan chhiwates</i>	210/260
Déclinaison d'aubergines, écrasé de fêta à l'origan, tomates confites au miel aromatisé aux herbes <i>Variations of eggplants, mashed feta with oregano, honey-glazed tomatoes flavored with herbs</i>	150
Sélection de briouates végétariennes <i>Selection of vegetarian briouates</i>	150
Chlada de tomates à la coriandre, oignons pickles olives et pistaches <i>Chlada (tomato salad) with coriander, pickled onions, olives, and pistachios</i>	160
Soupe de légumes de saison <i>Seasonal vegetables soup</i>	150

PLATS | MAIN COURSE

Escalope de chou-fleur rôtie, truffe des sables en chermoula <i>Roasted cauliflower escalope, sand truffle in chermoula</i>	170
Tagine de noisettes de pommse de terre aux champignons, oignons caramélisés et olives <i>Tagine of potato noisettes with mushrooms caramelized onions, and olives</i>	160

[V] Végétarien / Vegetarian [SH] Contient des crustacés / Contains Shellfish
[N] Contient des Noix / Contains Nuts [G] Contient du Gluten / Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %
All prices are in Dirhams and all taxes and charges included VAT 10%

CARTE VÉGAN

VEGAN MENU

PLATS | MAIN COURSE

Couscous aux légumes	200
<i>Vegetables couscous</i>	
Tagine de légumes à la coriandre et huile d'olive vierge	190
<i>Vegetables tagine with coriander and virgin olive oil</i>	
Tagine de boulettes de lentille au potiron	190
<i>Tagine of lentil meatballs with pumpkin</i>	

DESSERTS

Sélection de sorbets maison	110
<i>Selection of homemade sorbets</i>	
Salade d'oranges à la cannelle et son sorbet	110
<i>Oranges salad with cinnamon and its sorbet</i>	

[V] Végétarien / Vegetarian [SH] Contient des crustacés / Contains Shellfish
[N] Contient des Noix / Contains Nuts [G] Contient du Gluten / Contains Gluten

Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %
All prices are in Dirhams and all taxes and charges included VAT 10%

CARTE DES VINS
WINES LIST

VIN AU VERRE
WINE BY THE GLASS

17 cl

VIN EFFERVESCENT
SPARKLING WINE

R de Ruinart – Brut <i>Chardonnay & Pinot Noir</i>	390
Prosecco – D.O.C Freixenet <i>Glera</i>	150

VIN BLANC
WHITE WINE

Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech <i>Sauvignon Blanc & Muscadelle</i>	130
Domaine Jirry – Chardonnay <i>Chardonnay</i>	130
Pinot Grigio – D.O.C Delle Venezie Corte Giara <i>Pinot Grigio</i>	150

VIN ROSÉ
ROSE WINE

Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech <i>Cabernet Franc & Merlot</i>	130
Volubila Gris – Domaine de la Zouina <i>Caladoc, Marsalan & Mourvèdre</i>	110
Sainte Béatrice – Cuvée des Prince <i>Cinsault, Carignan & Grenache</i>	110

VIN AU VERRE
WINE BY THE GLASS

17 cl

VIN ROUGE
RED WINE

Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech <i>Merlot & Cabernet Sauvignon</i>	130
CB Signature – Domaine Des Ouled Thaleb <i>Marselan, Carmenere & petit Verdot</i>	110
Côtes du Rhone – Les Caprices d’Antoine – Maison Ogier <i>Grenache noir & Syrah</i>	140

VIN MOELLEUX
SWEET WINE

12 cl

M17 Muscat – Domaine des Ouled Thaleb <i>Muscat</i>	120
--	-----

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

75 cl 150 cl

CUVÉES BRUT BLANC

BRUT BLANC VINTAGES

R de Ruinart – Brut	1800	
<i>Chardonnay & Pinot Noir</i>		
Moët & Chandon – Impérial Brut	1900	
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>		
Taittinger – Brut Réserve	1900	
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>		
Laurent-Perrier – Brut	1800	
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>		
Deutz – Brut Classic	1900	
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>		
Delamotte – Brut	1900	
<i>Chardonnay & Pinot Noir</i>		
Veuve Clicquot Ponsardin – Brut	2200	
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>		
Bollinger – Spécial Cuvée	2500	
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>		
R de Ruinart – Brut		4200
<i>Chardonnay & Pinot Noir</i>		

BLANC DE BLANCS

WHITE OF WHITES

Ruinart	3500	
<i>Chardonnay</i>		
Collet – Premier Cru	2000	
<i>Chardonnay</i>		
2018 Deutz	3500	
<i>Chardonnay</i>		
2013 Jacquesson – Cuvée Avize – Champ Caïn	5800	
<i>Chardonnay</i>		

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

75 cl 150 cl

CUVÉES PRESTIGE

PRESTIGE CUVÉE

2014 Bollinger – La Grande Année	4500
<i>550Pinot Noir & Chardonnay</i>	
Krug – Grande Cuvée 171ème Édition	7000
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	
2013 Dom Pérignon – Brut	7600
<i>Chardonnay & Pinot Noir</i>	

CUVÉE BRUT ROSÉ

CUVÉE BRUT ROSÉ

Ruinart	3500	
<i>Chardonnay & Pinot Noir</i>		
Laurent-Perrier	2800	
<i>Pinot Noir</i>		
Deutz	2500	
<i>Chardonnay & Pinot Noir</i>		
Ruinart		7500
<i>Chardonnay & Pinot Noir</i>		

CUVÉES PRESTIGE

PRESTIGE CUVÉE

2005 Bollinger – La Grande Année	5200
<i>Pinot Noir & Chardonnay</i>	
2013 Deutz – Amour de Deutz – Brut Rosé	5700
<i>Pinot Noir & Chardonnay</i>	

VIN BLANC
WHITE WINE

75 cl

VINS DU MAROC
WINES OF MOROCCO

Région de Meknès
Meknes Region

Château Roslane – AOC Coteaux de L’Atlas <i>Chardonnay</i>	780
La Tour Roslane – AOC Coteaux de L’Atlas <i>Chardonnay</i>	600
Epicuria – Domaine De La Zouina <i>Chardonnay</i>	800
Volubilia – Domaine De La Zouina <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc & Vermentino</i>	550
Blanc De Baccari – Domaine De Baccari <i>Vermentino & Sauvignon Blanc</i>	600
Eclipse – Les Deux Domaines – AOG Guerrouane <i>Viognier & Roussanne</i>	600
Domaine Jirry – Chardonnay <i>Chardonnay</i>	600

Région de Rabat – Zaër
Rabat – Zaër Region

Terres Sauvages – Domaine La Ferme Rouge – AOG Zaër <i>Sauvignon Blanc & Viognier</i>	650
Domaine Amal <i>Chardonnay & Sauvignon Blanc</i>	500
Grande Cuvée M – Domaine Amal <i>Sauvignon Blanc</i>	600

VIN BLANC
WHITE WINE

75 cl

Région de Benslimane
Benslimane Region

Médaille – Domaine Des Ouled Thaleb	450
Sauvignon Blanc	
S De Siroua – Domaine Des Ouled Thaleb	500
Chardonnay	
Ait Souala – Domaine Des Ouled Thaleb	550
Viognier	
CB Signature – Domaine Des Ouled Thaleb	580
Chardonnay & Chenin Blanc	
CB Initial – Domaine Des Ouled Thaleb	700
Chardonnay	

Région d’Essaouira
Essaouira Region

Le Val d’Argan – Domaine Du Val D’Argan	700
Ugni Blanc, Bourboulenc & Viognier	

VIN BLANC
WHITE WINE

75 cl

VINS FRANÇAIS
FRENCH WINES

Bourgogne
Bourgogne

Petit Chablis – Domaine Christophe et Fils <i>Chardonnay</i>	900
Chablis – Pascal Bouchard <i>Chardonnay</i>	750
Chablis – 1er Cru Fourchaume – Gérard Tremblay <i>Chardonnay</i>	1400
Chablis – Grand Cru Les Blanchots – Domaine Laroche <i>Chardonnay</i>	3900
Bourgogne Hautes-Côtes De Beaune – Domaine Decelle & Fils <i>Chardonnay</i>	1250
Pouilly Fuissé – Marie Antoinette <i>Chardonnay</i>	1100
Chorey-Les-Beaune – Domaine Decelle & Fils <i>Chardonnay</i>	1750
Meursault – Bouchard Père&Flis <i>Chardonnay</i>	2980
Puligny-Montrachet – Vieilles Vignes – Vinçent Girardin <i>Chardonnay</i>	4700
Chassagne-Montrachet – Vieilles Vignes – Vinçent Girardin <i>Chardonnay</i>	3300
2020 Corton-Charlemagne – Les Cras – Antonin Guyon <i>Chardonnay</i>	5500
2020 Batard-Montrachet – Louis Latour <i>Chardonnay</i>	8500
2020 Montrachet – Louis Latour <i>Chardonnay</i>	16500

VIN BLANC
WHITE WINE

75 cl

VINS FRANÇAIS
FRENCH WINES

Vallée de la Loire
Loire Valley

Le P'tit Chenin – Château de la Roulerie <i>Chenin</i>	550
Le Fay d'Homme – Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie <i>Melon de Bourgogne</i>	580
Sancerre – Domaine Pascal Jolivet <i>Sauvignon Blanc</i>	1300
Pouilly-Fumé – Domaine Dezat <i>Sauvignon Blanc</i>	700

Vallée du Rhone
Rhone Valley

Côtes du Rhône – Domaine des Lauribert – Fine Fleur <i>Roussanne & Marsanne</i>	500
Côtes du Rhone – Olivier Ravoire <i>Marsanne</i>	530
Condrieu – La Petite Côte – Yves Cuilleron <i>Viognier</i>	1500
Saint-Joseph – Saut de L'Ange – Pierre-Jean Villa <i>Roussanne</i>	2000
Châteauneuf-du-Pape – Olivier Ravoire <i>Grenache Blanc, Roussanne, Clairette & Bourboulenc</i>	1600

VIN BLANC
WHITE WINE

75 cl

VINS FRANÇAIS
FRENCH WINES

Alsace
Alsace

Riesling – Arthur Metz	600
<i>Riesling</i>	
Gewurztraminer – Gustave Lorentz	700
<i>Gewurztraminer</i>	

Languedoc & Roussillon
Languedoc & Roussillon

Villa des Anges – Jeff Carrel	450
<i>Sauvignon</i>	
Domaine Parpalhol – Parenthèse – IGP Pays d’Hérault	550
<i>Chardonnay, Sauvignon & Colombard</i>	
Les Sorcières – Clos des Fées – IGP Côtes Catalagnes	900
<i>Grenache blanc, Maccabeu, Roussane & Vermentino</i>	
Natural Grenache Blanc Mas Amiel	800
<i>Grenache blanc & Rolle</i>	

Bordeaux & Sud-Ouest
Bordeaux & South-West

Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech	480
<i>Sauvignon Blanc & Muscadelle</i>	

VIN BLANC
WHITE WINE

75 cl

VIN DU MONDE
WINE OF THE WORLD

Espagne
Spain

Basa – Telmo Rodriguez – Rueda	580
<i>Verdejo & viura</i>	
Mountain Blanco – Telmo Rodriguez – Malaga	1000
<i>Muscat d’Alexandrie</i>	

Italie
Italy

Pinot Grigio – D.O.C Delle Venezie Corte Giara	600
<i>Pinot Grigio</i>	
Le Vigne di Zamo – D.O.C Friuli Colli Orientali	1200
<i>Ribolla Gialla</i>	
Le Vigne di Zamo – Zamo Bianco – I.G.T Friuli Venezia Giulia	800
<i>Friulano, Pinot Grigio, Riesling, Ribolla Gialla & Sauvignon</i>	
Grillo Baglio – di Grisi D.O.C Terra Sicilia	900
<i>Grillo</i>	

Australie
Australia

Château Yaldara – Foundations	750
<i>Sauvignon Blanc</i>	

VINS GRIS & ROSÉ

GREY & ROSE WINES

75 cl

VIN GRIS

GREY WINE

VIN DU MAROC

WINE FROM MOROCCO

Région de Meknès

Meknes Region

Volubilia – Domaine De La Zouina	470
<i>Caladoc, Marselan & Mourvèdre</i>	
Domaine de Sahari Gris	450
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	

VIN ROSÉ

ROSE WINE

VIN DU MAROC

WINE FROM MOROCCO

Région de Meknès

Meknes Region

Première De Baccari – Domaine De Baccari	650
<i>Cinsault & Grenache</i>	
Eclipse – Les Deux Domaines – AOG Guerrouane	580
<i>Grenache, Mourvèdre & Syrah</i>	

Région de Benslimane

Benslimane Region

Médaille – Domaine Des Ouled Thaleb	450
<i>Syrah</i>	

VINS GRIS & ROSÉ

GREY & ROSE WINES

75 cl 150 cl

VINS FRANÇAIS

FRENCH WINES

Côtes de Provence

Coasts of Provence

Château Sainte Béatrice – Cuvée des Prince	450
<i>Cinsault, Carignan & Grenache</i>	
Minuty Prestige – Château Minuty	830
<i>Grenache noir, Cinsault, Syrah & Tibouren</i>	
La Vie En Rose – Château Roubine	750
<i>Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren & Rolle</i>	
Minuty Rose Et Or	1100
<i>Grenache, Cinsault & Rolle</i>	
Lion & Dragon – Château Roubine	1200
<i>Tibouren, Rolle, Mourvèdre & Grenache</i>	
Whispering Angel – Château d’Esclan	1000
<i>Rolle, Grenache, Cinsault & Syrah</i>	
La Vie En Rose – Château Roubine	1600
<i>Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren & Rolle</i>	

Bandol

Bandol

Château De Pibarnon	1500
<i>Mourvèdre & Cinsault</i>	

Bordeaux

Bordeaux

Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech	480
<i>Cabernet Franc & Merlot</i>	

VIN ROUGE
RED WINE

75 cl

VINS DU MAROC
MOROCCAN WINES

Région de Meknès
Meknes Region

Château Roslane – AOC Coteaux de L’Atlas <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah</i>	780
La Tour Roslane – AOC Coteaux de L’Atlas <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah</i>	600
Première De Baccari – Domaine De Baccari <i>Syrah & Cabernet Franc</i>	750
J.M Raynal – Les Deux Domaines – AOG Guerrouane <i>Syrah</i>	650
Epicuria – Domaine De La Zouina <i>Syrah</i>	750
Volubilia – Domaine De La Zouina <i>Cabernet Sauvignon, Syrah & Tempranillo</i>	550
Azayi – Domaine Zayane <i>Carignan</i>	780

Région de Rabat – Zaër
Rabat – Zaër Region

Terres Sauvages – Domaine La Ferme Rouge – AOG Zaër <i>Tannat, Malbec & Cabernet Sauvignon</i>	650
Domaine Amal <i>Syrah, Tempranillo & Grenache</i>	500
Grande Cuvée M – Domaine Amal <i>Syrah</i>	600

VIN ROUGE
RED WINE

75 cl

VINS DU MAROC
MOROCCAN WINES

Région de Benslimane
Benslimane Region

Médaille – Domaine Des Ouled Thaleb <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah</i>	450
S De Siroua – Domaine Des Ouled Thaleb <i>Syrah</i>	500
Ait Souala – Domaine Des Ouled Thaleb <i>Tannat, Malbec & Arinarnoa</i>	550
MD Excellence Kinor(Kasher) – Domaine Des Ouled Thaleb <i>Arinarnoa, Cabernet Franc & Syrah</i>	600
CB Signature – Domaine Des Ouled Thaleb <i>Marselan, Carmenere & petit Verdot</i>	580
CB Initial – Domaine Des Ouled Thaleb <i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	700
Tandem – Domaine Des Ouled Thaleb <i>Syrah</i>	780

Région d’Essaouira
Essaouira Region

Le Val d’Argan – Domaine Du Val D’Argan <i>Mourvèdre, Syrah & Marsellan</i>	700
--	-----

VIN ROUGE
RED WINE

75 cl

VINS FRANÇAIS
FRENCH WINES

Bourgogne
Bourgogne

Bourgogne – Albert Bichot <i>Pinot Noir</i>	800
Chateau de Chamirey Mercurey <i>Pinot Noir</i>	1200
Brouilly – Les Jarrons – Domaine Thorin <i>Gamay</i>	580
Beaune Clos de L’Ermitage – Albert Bichot <i>Pinot Noir</i>	1600
Gevrey-Chambertin – Bouchard Père & Fils <i>Pinot Noir</i>	3000
Chambolle-Musigny – Les Cras – Antonin Guyon <i>Pinot Noir</i>	3300
Vosne-Romanée – Domaine d’Eugénie <i>Pinot Noir</i>	3800
Nuits-Saint-Georges – Bouchard Père & Fils <i>Pinot Noir</i>	2600
Pommard 1er Cru – Bouchard Père & Fils <i>Pinot Noir</i>	2300
Pommard 1er Cru – Les Vieilles Vignes – Vincent Girardin <i>Pinot Noir</i>	3500
Volnay – Vieilles Vignes – Vincent Girardin <i>Pinot Noir</i>	3100
2018 Corton Grand Cru – Antonin Guyon <i>Pinot Noir</i>	4200
2021 Échezeaux Grand Cru – Domaine d’Eugénie <i>Pinot Noir</i>	16000
2020 Clos Vougeot Grand Cru – Domaine d’Eugénie <i>Pinot Noir</i>	14000

VIN ROUGE
RED WINE

75 cl

Vallée du Rhone
Rhone Valley

Côtes du Rhone – Les Caprices d’Antoine – Maison Ogier <i>Grenache noir & Syrah</i>	550
Côtes-Rôtie – Brune et Blonde de Guigal <i>Syrah & Viognier</i>	2000
Saint-Joseph – Le Passage – Stéphane Ogier <i>Syrah</i>	1500
Crozes-Hermitage – Equinoxe – Maxime Grallot <i>Syrah</i>	1000
Hermitage – Domaine des Tourettes – Delas <i>Syrah</i>	3700
Château Pesquié – Terrasses – AOP Ventoux <i>Grenache noir & Syrah</i>	550
Châteauneuf-du-Pape – Olivier Ravoire <i>Grenache, Mourvaidre & Syrah</i>	1600

Vallée de La Loire
Loire Valley

Saumur-Champigny – Fruit –Thierry Germain <i>Cabernet Franc</i>	650
Sancerre Domaine Pascal Jolivet <i>Pinot Noir</i>	1400

VIN ROUGE
RED WINE

75 cl

Languedoc & Roussillon
Languedoc & Roussillon

Dans l'air du Temps – Jeff Carrel	500
<i>Pinot Noir</i>	
Les Creisses – Domaine Les Creisses – Pays D'Oc	850
<i>Syrah, Grenache noir & Cabernet sauvignon</i>	
Natural Syrah – Mas Amiel	800
<i>Syrah</i>	
Natural Grenache – Mas Amiel	800
<i>Grenache noir</i>	

Bordeaux Sud-Ouest
Bordeaux South West

Grand Bateau – AOP Bordeaux	480
<i>Merlot & Cabernet Franc</i>	
Mouton Cadet – AOP Bordeaux – Casher	600
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	
Château la Rose Bellevue – Cuvée Park Hyatt Marrakech	480
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	

Bordeaux Supérieur
Bordeaux Superior

Héritage de La Couspaude – Aubert Vignobles	550
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>	
Château de Parenchère – Cuvée Raphaël	850
<i>Merlot & Cabernet Sauvignon</i>	

VIN ROUGE
RED WINE

75 cl

Médoc

Médoc

Château Haut-Maurac Bellecour	550
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	
Les Brulières de Beychevelle – Haut-Médoc	1100
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	
2015 Château La Lagune – 3ème Grand Cru Classé	3000
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot</i>	
Héritage de Chasse-Spleen – Haut-Médoc	1000
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	

Saint-Estèphe

Saint-Estèphe

Château Tour de Marbuzet – H. Duboscq & Fils	1300
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	
2012 Château Cos d’Estournel – 2ème Grand Cru Classé	5800
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	

Saint-Julien

Saint-Julien

Le Petit Caillou – Château Ducru Beaucaillou	1500
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	
2015 Château Branaire-Ducru – 4ème Grand Cru Classé	2600
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	
2015 Château Talbot – 4ème Grand Cru Classé	3200
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot</i>	
2008 Château Beychevelle – 4ème Grand Cru Classé	5500
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot</i>	

VIN ROUGE
RED WINE

75 cl

Pauillac
Pauillac

Château Fonbadet – Domaine Peyronie	2300
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	
2015 Château Haut-Batailley – 5ème Grand Cru Classé	2650
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	
Echo de Lynch Bages – Second Vin	2000
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	
2014 Château Lynch-Bages – 5ème Grand Cru Classé	4300
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	
2012 Château Mouton Rothschild – 1ème Grand Cru Classé	22 000
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	

Margaux
Margaux

Château La Tour de Mons Cru Bourgeois	1100
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	
2013 Château du Tertre – 5ème Grand Cru Classé	2000
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	
2016 Château Giscours – 3ème Grand Cru Classé	3200
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	

Pessac Léognan
Pessac Léognan

La Croix de Carbonnieux	1100
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	
Château Lespault-Martillac	1300
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Malbec</i>	
2015 Château Fieuzal – Grand Cru Classé de Graves	2500
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>	

VIN ROUGE
RED WINE

75 cl

Saint-Emilion
Saint-Emilion

M de Biguey – Abdou Maarfi	850
<i>Merlot & Cabernet Franc</i>	
La Dame de Bouard – Montagne Saint-Émilion	900
<i>Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon</i>	
Château La Mariotte – Grand Cru Classé – Abdou Maarfi	1100
<i>Merlot</i>	
Château Ferrand– Grand Cru Classé	1600
<i>Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon</i>	
2014 Château La Gaffelière – 1ème Grand Cru Classé	3500
<i>Merlot & Cabernet Franc</i>	
2015 Carillon D’Angélus – Second Vin	4800
<i>Merlot & Cabernet Franc</i>	
2015 Château Angélus – 1ème Grand Cru Classé A	15000
<i>Merlot & Cabernet Franc</i>	

Pomerol
Pomerol

Le Seuil de Mazeyres	1200
<i>Cabernet Franc & Merlot</i>	

VIN DU MONDE

WINE OF THE WORLD

75 cl

Espagne

Spain

G Dehesa Gago – Telmo Rodriguez – Toro	650
<i>empranillo</i>	
Gazur – Telmo Rodriguez – Ribera del Duero	700
<i>empranillo</i>	
Finca La Montesa – Palacios – Rioja	1150
<i>renache & Tempranillo</i>	
Pétalos – Descendientes De J. Palacios – D.O Bierzo	1200
<i>Mencia</i>	
Lanzaga – Bodega Lanzaga – Telmo Rodriguez – Rioja	1700
<i>empranillo, Graciano & Garnacha</i>	
Les Terrasses – Alvaro Palacios – D.O.C Priorat	1900
<i>arignan, Grenache & Cabernet Sauvignon</i>	

Chili

Chile

Escudo Rojo Baron Rotschild	900
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
Mapu Reserva Baron Rotschild	600
<i>Cabernet Sauvignon</i>	

VIN DU MONDE

WINE OF THE WORLD

75 cl

Italie
Italy

Chianti Classico – Monticello – Colombaio di Cencio <i>Sangiovese & Cabernet Sauvignon</i>	980
Chianti Superiore – Vigneti Trebbio <i>Sangiovese</i>	600
Le Volte dell’Ornellaia – I.G.T Toscane <i>Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon</i>	1600
Barbera d’Asti Cascina Valle Asinari – Piémont <i>Barbera</i>	950
2019 Barolo Borgogno – D.O.C.G Barolo – Piémont <i>Nebbiolo</i>	3000
Nero d’Avola – D.O.C Sicilia <i>Nero d’Avola</i>	800
Valpolicella – Famiglia Botter D.O.C <i>Corvina Veronese, Rondinella & Molinara</i>	500
Bardolino – Famiglia Botter D.O.C <i>Corvina Veronese, Rondinella & Molinara</i>	450

VIN EFFERVESCENT

SPARKLING WINE

Italie
Italy

Prosecco – D.O.C Freixenet <i>Glera</i>	700
--	-----

VIN DU MONDE

WINE OF THE WORLD

37,5 cl75 cl

VIN MOELLEUX

SWEET WINE

Maroc

Morocco

M17 Muscat – Domaine des Ouled Thaleb

Muscat

300

France

French

Carmes de Rieussec – Sauternes

Muscat blanc à petits grains B & Muscat rouge à petits grains N

1800

Maury – Mas Amiel

Grenache noir

1200