

AMERICANA

— BRUNCH & CAKE —

MENU

SAVEURS AUTHENTIQUES • INGRÉDIENTS FRAIS • PLAISIR À PARTAGER



SALADES FRAÎCHES & GOURMANDES

CESAR AU POULET CROUSTILLANT	95 DH
CESAR AUX GAMBAS GRILLÉES	105 DH
BURRATA & FRUITS DE SAISON	100 DH
SALADE QUINOA	95 DH
SALADE BISTROT	95 DH
SALADE MAROCAINE	85 DH

ENTRÉES / APÉRITIFS



ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES 1Pac: 105 DH / 2Pac: 190 DH	
ASSORTIMENT ORIENTAL 1Pac: 110 DH / 2Pac: 200 DH	
ASSORTIMENT DE BRIQUATES MAISON 1Pac: 110 DH / 2Pac: 200 DH	
ASSORTIMENT DES ROULEAUX DE PRINTEMPS TEX-MEX	95 DH
AILES DE POULET BUFFALO	95 DH
AIGUILLETES DE POULET	95 DH
PULPO A LA GALLEGA	105 DH
GAMBAS AL AJILLO	105 DH
GAMBAS PIL PIL	105 DH
HARIRA MAISON	75 DH
BATONNETS DE MOZZARELLA	80 DH
GUACAMOLE & CHIPS	85 DH
DIP CHAUD AUX ÉPINARDS ET FROMAGES	85 DH

VOLAILLE



ÉMINCÉS DE POULET AUX CHAMPIGNONS	135 DH
POULET À LA FLORENTINE (ÉPINARDS & MOZZARELLA)	150 DH
SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME DE TRUFFE	150 DH
POULET PARMIGIANA GRATINÉ	145 DH
ESCALOPE MILANAISE	145 DH

VIANDES



FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE AU CHOIX	240 DH
ENTRECÔTE DE BŒUF, SAUCE AU CHOIX	165 DH
ÉMINCE DE FILET DE BŒUF	150 DH

POISSONS



PNVÉ DE SAUMON AU FOUR, CRÈME DE BISQUE, SAUMON À L'ORANGE & ZESTES	
SAUMON SAUCE ÉPINARDS & CITRON	
FILET DE LOUP AUX CITRON, ORANGE, YUZU & PESTO DE ROQUETTE	170 DH
LOUP BAR ENTIER FARCI AUX ÉPINARDS, CHAMPIGNONS ET FRUITS DE MER	250 DH
LOUP BAR EN CUISSON "AL CARTOCCO"	250 DH

GRILLADES



BROCHETTES DE POULET A LA MAROCAINE	Plat 135 DH
BROCHETTES DE VIANDE	150 DH
BROCHETTES DE SAUCISSE DE VIANDE	Plat 140 DH
MIX GRILL VIANDES	180 DH

LE MAROCAIN



TAJINE POULET CITRON & OLIVES	140 DH
TAJINE KEFTA AUX ŒUFS	135 DH
TAJINE MROUZIA	170 DH
TAJINE MESLALLA	170 DH
TAJINE VEGETARIENNE	130 DH
COUSCOUS AUX SEPT LEGUMES	
Poulet 120 DH / Bœuf 130 DH	
TANGIA MARRAKCHIA	150 DH
RFISSA TRADITIONNELLE	150 DH
SAFFA AUX FRUITS SECS	
95 DH / Avec Poulet 140 DH	
PASTILLA POULET, AMANDES & ANANAS	140 DH
PASTILLA FRUITS DE MER "SUR COMMANDE"	150 DH
PASTILLA VEGETARIENNE	130 DH
PASTILLA QUATRE SAISON	220 DH

TEXMEX



TACOS	Poulet 120 DH Bœuf 130 DH Crevettes 150 DH
QUESADILLAS	Poulet 135 DH Bœuf 145 DH Crevettes 160 DH
BIRRIA TACOS	180 DH
BURRITO	Poulet 130 DH Bœuf 140 DH Crevettes 150 DH
FAJITAS	Poulet 180 DH Bœuf 200 DH Crevettes 220 DH mixte 210 DH

BURGERS



VEGGIE BURGER	110 DH
CLASSIC QUEEN	125 DH
CRUNCHY CHICK	120 DH
AMERICAN DOUBLE BURGER	150 DH
KOREAN BBQ BURGER	140 DH
RIBS BURGER	150 DH
EXTASE CHEESE	130 DH
TRUFFE BURGER	145 DH
MAJORELLE	130 DH
PHILADELPHIA CHEESE STEAK SANDWICH	
Poulet 135 DH / Bœuf 145 DH	

PÂTES & RISOTTOS



BOLOGNAISE	140 DH
CARBONARA	135 DH
PENNE ARRABBIATA	135 DH
PÂTES AU SAUMON	170 DH
FRUITS DE MER	170 DH
ALFREDO - POULET & CHAMPIGNONS	145 DH
CRÈME DE TRUFFE & CHAMPIGNONS	170 DH
CRÈME DE PESTO	135 DH
LASAGNE MAISON BOLOGNAISE GRATINÉE	140 DH

RISOTTOS

RISOTTO AU POULET & SESAME	170 DH
RISOTTO AU POULET ÉPICÉ AVEC NOIX DE CAJOU	185 DH
RISOTTO AU BŒUF CARAMELISÉ ET GRAINE DE SESAME	175 DH
RISOTTO AUX FRUITS DE MER	190 DH
RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFE & CHAMPIGNONS	165 DH

PIZZAS



LA PROVENÇALE	120 DH
LA TOSCANE	150 DH
LA PASTRAMI ROYALE	175 DH
HONEY & SALT	145 DH
LA TRUFFÉE	175 DH
LA MADELEINE	220 DH
DOLCE MADELEINE	120 DH

DESSERTS



ASSORTIMENT DE GATEAUX MAROCAINS	100 DH
CIGARES PASTILLA RIZ & CANNELLE	80 DH
COUPE GLACÉE MAROCAINE	75 DH
BROOKIE	95 DH

MENU ENFANT



DEUX MINI-BURGERS POULET PANÉ + FRITES	80 DH
DEUX MINI-BURGERS VIANDE HACHÉE + FRITES	85 DH
MINI-SPAGHETTI BOLOGNAISE	75 DH
NUGGETS & FRITES	75 DH
PIZZA MARGHERITA	75 DH

★ MERCI DE VOTRE VISITE ET À TRÈS BIENTÔT ★

P

NOS FORMULES ETIT DÉJEUNERS (Servis de 7h30 à 13h)

PETIT DÉJEUNER EXPRESS – 55 DHS

Boisson chaude & jus d'orange, Corbeille de pain, beurre, confiture, Deux Mini viennoiseries
Hot drink and orange juice, bread basket, butter, jam, two mini pastries.



CONTINENTAL – 85 DHS

Boisson chaude & jus d'orange, Corbeille de pain, beurre, confiture, Omelette nature, Mini-viennoiseries, Yaourt au miel et fruits frais
Hot drink and orange juice, bread basket, butter, jam, plain omelet, mini pastries, yogurt with honey and fresh fruit



KOUTOUBIA – 85 Dhs

Boisson chaude & jus d'orange, Harbal, Œuf au choix, Batbout, harcha, msemen, churro, Fromage blanc, Beurre & miel, Raib et fruits secs
Hot drink and orange juice, Harbal, egg of your choice, Batbout, Harcha, Msemen, Churro, White cheese, Butter & honey, Raib and dried fruit.



HAOUZ – 85 DHS

Boisson chaude & jus d'orange, Barkoukch, Harcha au lait & Amlou, Pain grillé, Beurre & Olive noir, Œufs aux herbes fraîches
Hot drink and orange juice, Berkoukch, Harcha with milk & Amlou, Toasted bread, Butter & black olives, Eggs with fresh herbs.



NATURE – 85 DHS

Boisson chaude & jus detox, Pain grillé, Omelette aux herbes fraîches, Bowl de yaourt nature, granola maison et fruits frais, Verrine de graines de chia
Hot drink and detox juice, Toasted bread, Omelette with fresh herbs, Bowl of plain yogurt, homemade granola and fresh fruit, Chi seed verrine.



TANGIS – 85 Dhs

Boisson chaude & jus detox, Churros, Poêle œuf tomate, Mini Baghrir servi avec amlou et fruits frais, Paissar (purée de fèves et petit pois), Pain, Fromage frais, tomates confites
Hot drinks and detox juices, Churros, Egg and tomato pan, Mini Baghrir served with amlou and fresh fruit, Paissar (broad bean and pea puree), Bread, Fresh cheese, Confit tomatoes.



RENNE PANCAKE – 50 DHS

Une boisson chaude au chocolat au lait, accompagnée d'un jus d'orange frais, servie avec des pancakes à la banane et du bœuf
A hot chocolate milk drink, served with fresh orange juice, banana pan-cakes, and smoked beef.



B NOS FORMULES

BRUNCHS SIGNATURE Americana

(Servis de 7h30 à 16h)

Fiesta Latina – 135 DHS

Boisson chaude accompagnée d'un jus d'orange frais, un trio de tacos, burrito ou quesadillas aux ufs, généreusement garnis de viande hachée, fromage fondant, haricots rouges et avocat. Le tout est complété par une soupe de tomate légèrement épicée, des pancakes façon tacos nappés de fruits de saison et de chantilly, ainsi qu'une verrine sucrée pour une touche finale gourmande.

Hot beverage and fresh orange juice, a trio of tacos, burrito or quesadillas filled with eggs, seasoned minced meat, melted cheese, red beans and avocado. This flavorful selection is enhanced with a mildly spiced tomato soup, taco-style pancakes topped with seasonal fruits and whipped cream, and a sweet dessert verrine to finish on a delicious note.



BRUNCH SOLEIL DU SUD – 130 DHS

Boisson chaude & jus d'orange, Bissara, Tajine de khlii, Assortiment de pains et galettes : batbout, harcha, msemen, churro, Beurre & miel, Baghrir servi avec amlou et fruits frais, Raib à l'huile d'argan et fruits secs

Hot drink & orange juice, Bissara, Khlii tajine, Assortment of breads and flatbreads: batbout, harcha, msemen, churro, Butter & honey, Baghrir served with amlou and fresh fruit, Raib with argan oil and dried fruit.



BRUNCH DUO Americana – 220 DHS

Un brunch généreux et élégant, composé d'un club sandwich au poulet rôti et bacon, des choux salés, accompagné d'un pancake salé nappé de sirop d'érable et servi avec des œufs au plat. Le tout s'accompagne d'une salade verte à l'avocat, relevée d'une vinaigrette maison, ainsi qu'une verrine de graines de chia et cake à la banane pour une touche fraîche et légère. Boissons incluses: deux boissons chaudes au choix, deux eaux minérales 33cl et deux jus d'orange frais.

A generous and elegant brunch, featuring a roast chicken and bacon club sandwich, savory cabbage rolls, a savory pancake drizzled with maple syrup, and fried eggs. This is accompanied by a green salad with avocado, dressed with homemade vinaigrette, and a small glass of chia seeds and banana cake for a light and refreshing touch. Drinks included: two hot beverages of your choice, two 33cl bottles of mineral water, and two fresh orange juices.



BRUNCH ÉVASION NORDIQUE – 135 DHS

Boisson chaude & jus d'orange frais, Tartine aux graines garnie de cream cheese, saumon fumé, guacamole maison, œufs pochés et sauce hollandaise, Quiche aux épinards, Yaourt grec accompagné de granola et de fruits frais

Hot drink & fresh orange juice, Seeded toast topped with cream cheese, smoked salmon, homemade guacamole, poached eggs and hollandaise sauce, Spinach quiche, Greek yogurt with granola and fresh fruit



LE CROISSANT BÉNÉDICTIN – 125 DHS

Boisson chaude & jus d'orange, Croissant salé artisanal, Œufs brouillés, Jambon de dinde, Cream cheese, Cake du jour, Quiche aux épinards, Yaourt & fruits frais

Hot drink and orange juice, artisanal savory croissant, scrambled eggs, turkey ham, cream cheese, cake of the day, spinach quiche, yogurt & fresh fruit



BRUNCH ANDALOU – 120 DHS

Boisson chaude & jus d'orange, Pain grillé, Tortilla, Fromage et charcuterie, Purée de tomate aux herbes fines, Huile d'olive & ail, Fromage blanc au thym, Salade de fruits, Cake du jour

Hot drink and orange juice, Toast, Tortilla, Cheese and cold cuts, Tomato puree with herbs, Olive oil & garlic, Cottage cheese with thyme, Fruit salad, Cake of the day.



MKILA ROYALE AUX FRUITS DE MER – 140 DHS

Boisson chaude & jus d'orange, Une mkila généreuse revisitée en version marine: crevettes, calamars et moules sautés délicatement aux herbes fraîches, laitue, trois petits choux salés, Yaourt maison, Salade de fruits frais

Hot drink & orange juice, A generous mkila revisited in a seafood version: prawns, squid and mussels delicately sautéed with fresh herbs, lettuce, three small savory choux pastry, Homemade yogurt & Fresh fruit.



LA BELLE AMÉRICAINE – 135 DHS

Boisson chaude & jus d'orange, Salade Cobb, Toast gratiné avec bacon halal, saucisse, œufs au plat, champignons poêlés, tomates confites et hash browns, Pancakes au sirop d'érable, Yaourt au granola & fruits frais

Hot drink & orange juice, Cobb salad, toast with halal bacon, sausage, fried eggs, sautéed mushrooms, sun-dried tomatoes and hash browns, pancakes with maple syrup, yogurt with granola & fresh fruit.

