



「Terrasse
JASMIN」





Petit Déjeuner

BREAKFAST

Le continental

Continental breakfast

160^{dhs}

Boisson chaude et jus d'orange
Corbeille de viennoiseries, pains et toasts accompagnées de miel,
confitures à l'ancienne, beurre, huile d'olive, olives noires.

*Hot drink & orange juice
Bread & croissant basket, toast with honey, old-fashioned jams,
butter, olive oil, black olives.*

Suppléments à la carte

A la carte supplement

Yoghourt au lait entier fermier nature ou aux fruits <i>Plain whole farm milk yogurt or fruits</i>	40 ^{dhs}
Assiette de fruits découpés <i>Sliced fruits</i>	40 ^{dhs}
Assortiment de fromages <i>Cheese plate</i>	40 ^{dhs}
Assiette de charcuteries <i>Charcuterie plate</i>	40 ^{dhs}
Msemen, baghrir, hercha, huile d'argan ou amlou <i>Msemen, baghrir, hercha</i>	40 ^{dhs}
Harira traditionnelle <i>Traditional harira</i>	60 ^{dhs}

Lundi à vendredi : 08h00 à 11h00 / Samedi & dimanche : 08h00 à 15h00
Monday to friday : 8:00 am to 11:00 am / Saturday & sunday : 8:00 am to 3:00 pm

Les oeufs dans tous leurs états

Eggs in every way

- Omelette nature** 40^{dhs}
Plain omelette
- Omelette au choix et pains toastés** 60^{dhs}
Choice of omelette & toasted breads
- Fines herbes / champignons / fromage / khlii
-Herbs / mushroom / cheese / khlii
 - Charcuterie (porcine, dinde ou boeuf)
-Charcuterie (pork, turkey or beef)
 - Légumes (tomates, poivrons, oignons)
-Vegetables (tomatoes, peppers, onions)
- Oeufs au plat, brouillés ou durs** 40^{dhs}
Fried, scrambled or boiled eggs
- Oeufs au khlii, pains toastés** 60^{dhs}
Khlii eggs, toasted breads
- Oeufs à la florentine (épinard et béchamel)** 60^{dhs}
Florentine eggs (spinach & béchamel sauce)
- Oeufs bénédicte (saumon, dinde ou boeuf)** 110^{dhs}
Eggs benedict (salmon, turkey or beef)

Les surprises matinales

Morning surprises

- Crêpes au sucre, chocolat noir, nutella, confiture, miel...** 70^{dhs}
Pancakes with sugar, dark chocolate, nutella, jam, honey...
- Pancake au sirop d'érable** 70^{dhs}
Pancake with maple syrup
- Gaufre au sucre glace, au nutella, à la crème fouettée, cassonade** 70^{dhs}
Waffle with iced sugar, nutella, whipped cream, brown sugar
- Fromage blanc fermier, muesli bio & fruits rouges** 60^{dhs}
White cheese, organic muesli & red fruits





Thés & infusions

Tea & infusions

Thés et infusions

Tea & infusions

Merci de demander notre sélection au serveur

Please ask the waiter for the selection

70^{dhs} / 90^{dhs}

Thé marocain à la menthe

Moroccan mint tea

70^{dhs}

Boissons chaudes

Hot drinks

Espresso

60^{dhs}

Double espresso

80^{dhs}

Café américain (*american coffee*)

60^{dhs}

Café latté (*latte coffee*)

70^{dhs}

Chocolat Chaud (*hot chocolate*)

60^{dhs}

Cappuccino

70^{dhs}

Eaux plates & pétillantes

Still & sparkling water

Sidi Ali 75cl

50^{dhs}

Evian 33cl/75cl

50^{dhs} / 70^{dhs}

Oulmes 50cl/75cl

40^{dhs} / 70^{dhs}

Perrier 33cl

50^{dhs}

Jus frais

Fresh juice

Citronnade (*lemon*)

50^{dhs}

Tomate (*tomato*)

50^{dhs}

Orange

60^{dhs}

Orange, banane et fraise (*orange, banana & strawberry*)

90^{dhs}

Ananas (*pineapple*)

70^{dhs}

Carotte et orange (*carrot & orange*)

70^{dhs}

Jus detox

Detox juice

Citron, gingembre et miel (*lemon, ginger & honey*)

90^{dhs}

Concombre et céleri (*cucumber & celery*)

90^{dhs}

Fruits rouges et menthe (*red fruits & mint*)

90^{dhs}

Déjeuner & Dîner

LUNCH & DINNER

Sushis

Dragon eye 6 pcs	80 ^{dhs}
Rainbow roll 8 pcs	95 ^{dhs}
Avocado 8 pcs	110 ^{dhs}
Nigiri saumon braisé ou nature 8 pcs	130 ^{dhs}
Sashimi saumon 8 pcs	140 ^{dhs}
Sashimi thon 8 pcs	140 ^{dhs}
California cream cheese 8 pcs	120 ^{dhs}
Futomaki saumon, anguille fumé et avocat	130 ^{dhs}
Assortiments 14 pcs	175^{dhs}
<i>California cream cheese 4pcs / ebi fried 4pcs / dragon eye 6pcs</i>	
Assortiments 23 pcs	275^{dhs}
<i>Futomaki 4 pcs / roll saumon 4 pcs / nigiri saumon 2 pcs / cream cheese 4 pcs / special roll 6 pcs / sushi mixte 3 pcs</i>	

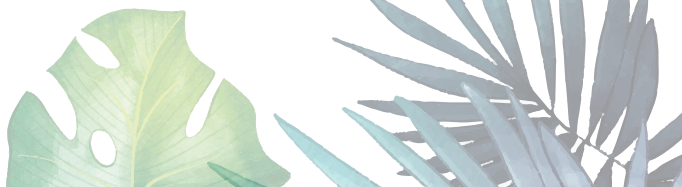
Sandwichs

LE CASABLANCA HOTEL cheeseburger	150^{dhs}
<i>Boeuf charolais, cheddar, letus, tomate grappa, champignons, oignons caramélisés Charolais beef, cheddar, grappa tomato, lettuce, mushrooms, caramelized onions</i>	
Club sandwich au poulet	140^{dhs}
<i>Chicken club sandwich</i>	
Croque monsieur	90^{dhs}
<i>Croque monsieur</i>	
Wrap cesar	90^{dhs}
<i>Caesar wrap</i>	

Pizzas

Margherita	120^{dhs}
<i>Mozzarella, tomates, olives noires et origan Mozzarella, tomatoes, black olives & oregano</i>	
Poulet façon césar	150^{dhs}
<i>Mozzarella, parmesan, anchois, suprême de volaille, sauce césar Mozzarella, parmesan, anchovies, chicken supreme, caesar sauce</i>	
Fruits de mer	180^{dhs}
<i>Mozzarella, tomates, crevettes, calamars, saumon, palourdes Mozzarella, tomatoes, shrimps, calamari, salmon, clams</i>	
Tartuffo	220^{dhs}
<i>Crème de truffe noire et jambon de parme ou de boeuf Black truffle cream & parma ham or beef</i>	

Lundi à dimanche : 12h00 à 23h00
Monday to sunday : 12:00 am to 11:00 pm





Entrées Starters

Salade Mykonos <i>Mykonos salad</i>	130 ^{dhs}
Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon platter</i>	170 ^{dhs}
Ceviche de daurade au coco <i>Sea bream ceviche with coconut</i>	160 ^{dhs}
Burrata et sa déclinaison de tomates <i>Burrata & tomatoes variation</i>	140 ^{dhs}
Salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	150 ^{dhs}
Salade césar <i>Caesar salad</i>	130 ^{dhs}
Carpaccio de boeuf, burrata et tartufata <i>Beef carpaccio, burrata & tartufata</i>	195 ^{dhs}
Salade asiatique aux gambas <i>Asian salad with prawns</i>	160 ^{dhs}

Plats Main-courses

Déclinaison de tortellinis à la crème de parmesan et pignons de pin <i>Variation of tortellinis with parmesan cream & pine nuts</i>	160 ^{dhs}
Spaghetti à la méditerranéenne <i>Mediterranean style spaghetti</i>	160 ^{dhs}
Linguine à la crème de truffe <i>Linguine with truffle cream</i>	180 ^{dhs}
Risotto aux gambas et asperges <i>Prawn & asparagus risotto</i>	180 ^{dhs}
Vol-au-vent du capitaine <i>Captain's vol-au-vent</i>	280 ^{dhs}
Sole meunière & sa purée <i>Sole meunière & puree</i>	280 ^{dhs}

Filet de loup bar à l'espagnole & ratatouille à la provençale <i>Spanish-style sea bass fillet & ratatouille</i>	290 ^{dhs}
Suprême de volaille farci d'une fine ratatouille, crème de fromage de brebis & ravioles d'aubergine à la libanaise <i>Chicken supreme stuffed with ratatouille, cream cheese & libanese eggplant raviolis</i>	220 ^{dhs}
Entrecôte, frites & sauce béarnaise <i>Rib steak, french fries & bearnaise sauce</i>	210 ^{dhs}
Coeur de filet de bœuf, jus de veau tranché au pesto, parmigiana & oignon confit <i>Beef tenderloin, veal juice with pesto, parmigiana & onion confit</i>	270 ^{dhs}

Desserts

La profiterole vanille-Nutella <i>The vanilla-Nutella profiterole</i>	90 ^{dhs}
Le moelleux au chocolat <i>The chocolat fondant</i>	90 ^{dhs}
La tarte fine aux pommes <i>The apple pie</i>	90 ^{dhs}
La crème brûlée <i>The crème brûlée</i>	90 ^{dhs}
La coupe de glaces ou de sorbets <i>The ice cream or sorbet cup</i>	90 ^{dhs}
La tarte framboise & pistache <i>The raspberry & pistachio tart</i>	90 ^{dhs}
Le tiramisu Sirina <i>The Sirina tiramisu</i>	90 ^{dhs}
L'assiette de fruits découpés <i>The sliced fruits</i>	90 ^{dhs}

Follow-us

 @terrassejasmin

