



Welcome to

La
Terrasse
Jasmin

LE CASABLANCA HÔTEL



Au sein de l'Hôtel LE CASABLANCA,
la Terrasse Jasmin se distingue par une signature esthétique rare et
profondément ancrée dans l'héritage Art déco.
Ses volumes élancés, sa hauteur majestueuse et ses lignes géométriques
structurées, sont là pour évoquer avec finesse l'élégance des grandes
architectures des années 30, emblématiques de Casablanca.

Chaque détail y est pensé comme un hommage :
jeux de symétrie, matériaux nobles, touches graphiques
et équilibre subtil entre rigueur et douceur.
Cette écriture architecturale avait pour intention initiale
de conférer à la terrasse une identité singulière,
à la fois sophistiquée et intemporelle.

Ouverte sur un jardin luxuriant, l'une de ses ambitions primaires
était de transmettre un dialogue harmonieux entre nature et design,
où la rigueur de l'Art déco se fond dans une atmosphère
apaisante et lumineuse.



PETIT
DEJEUNER

Petit Déjeuner



Lundi au 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

BREAKFAST

CONTINENTAL BREAKFAST

160^{DHS}

1 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.

SUPPLEMENTS A LA CARTE

Yoghourt au lait entier fermier nature ou aux fruits 40^{dhs}
Plain whole farm milk yogurt or fruits

Assiette de fruits découpés 40^{dhs}
Sliced fruits

Assortiment de fromages 80^{dhs}
Cheese plate

Assiette de charcuteries halal 60^{dhs}
Halal charcuterie platter

Assiette de charcuteries porcine 90^{dhs}
Pork charcuterie platter

Msemen, baghrir, hercha, huile d'argan ou amlou 60^{dhs}
Msemen, baghrir, hercha, with argan oil or amlou

PETIT
DEJEUNER

OEUFs DANS
TOUS LEURS
ETATS



EGGS IN EVERY WAY

Oeufs durs Boiled eggs	50 ^{dhs}
Omelette nature Plain omelette	50 ^{dhs}
Omelette au choix et pains toastés Choice of omelette & toasted breads	80 ^{dhs}
-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 ou brouillés Fried or scrambled eggs	60 ^{dhs}
Oeufs au khlii, pains toastés Khlii eggs, toasted breads	90 ^{dhs}
Oeufs à la florentine (épinard et béchamel) Florentine eggs (spinach & bechamel sauce)	110 ^{dhs}
Oeufs bénédicte (saumon, dinde ou boeuf) Eggs Benedict (salmon, turkey or beef)	150 ^{dhs}

BREAKFAST

SURPRISES MATINALES



MORNING SURPRISES

Crêpes Sucre, chocolat noir, nutella, confiture, miel, cassonade Sugar, dark chocolate, nutella, jam, honey, brown sugar	80 ^{dhs}
Pancake au sirop d'érable Pancake with maple syrup	80 ^{dhs}
Gaufre Chantilly/fraise, chantilly/chocolat (amandes éfilés), sucre, chocolat noir, nutella Whipped cream/strawberry, whipped cream/chocolate (slivered almonds), sugar, dark chocolate, nutella	80 ^{dhs}
Pain perdu brioché, caramel beurre salé Brioche french toast with salted caramel	90 ^{dhs}
Avocado toast	120 ^{dhs}
Fromage blanc fermier, muesli bio & fruits rouges White cheese, organic muesli & red fruits	80 ^{dhs}

DEJEUNER
& DINER

Déjeuner & Dîner



Lundi au dimanche : 12h00 à 23h00



Monday to Sunday : 12:00 pm to 11:00 pm

SUSHIS



Dragon eye 6 pcs	80 ^{dhs}
Rainbow roll 8 pcs	110 ^{dhs}
Avocado 8 pcs	150 ^{dhs}
Nigiri saumon braise ou nature 8 pcs	120 ^{dhs}
Sashimi saumon 8 pcs	150 ^{dhs}
Sashimi thon 8 pcs	150 ^{dhs}
California cream cheese 8 pcs	150 ^{dhs}
Futomaki saumon, anguille fumé et avocat	140 ^{dhs}

Assortiments 14 pcs	230 ^{dhs}
California cream cheese 4pcs / ebi fried 4pcs / dragon eye 6pcs	

Assortiments 23 pcs	350 ^{dhs}
Futomaki 4 pcs / roll saumon 4 pcs / nigiri saumon 2 pcs / cream cheese 4 pcs / special roll 6 pcs / sushi mixte 3 pcs	

SANDWICHS



LE CASABLANCA HOTEL cheeseburger	180 ^{dhs}
Boeuf charolais, cheddar, laitue, tomate grappa, champignons, oignons caramélisés	
Charolais beef, cheddar, grappa tomato, lettuce, mushrooms, caramelized onions	

Rösti Burger	210 ^{dhs}
Bacon de boeuf, cheddar affiné, galette de pomme de terre, roquette, sauce barbecue	
Beef bacon, aged cheddar, hash brown patty, arugula, barbecue sauce	

Club sandwich	150 ^{dhs}
Club sandwich	

Croque monsieur	150 ^{dhs}
Croque monsieur	

Wrap césar	110 ^{dhs}
Caesar wrap	

DEJEUNER
& DINER

PIZZAS



- L'italienne 220^{dhs}
Sauce tomate, straciatella, jambon, champignons, coeurs d'artichauts
Tomato sauce, straciatella, ham, mushrooms, artichoke hearts
- Saumon royal 250^{dhs}
Crème citronnée, mozzarella, saumon fumé, câpres, aneth frais
Lemon cream, mozzarella, smoked salmon, capers, fresh dill
- Truffe royale & burrata 240^{dhs}
Crème de truffe, mozzarella, burrata, champignons sautés et roquette
Truffle cream, mozzarella, burrata, sauteed mushrooms and arugula
- Margherita 150^{dhs}
Tomate, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

LUNCH
& DINNER

STARTERS

ENTREES

Salade Mykonos Mykonos salad	150 ^{dhs}
Ceviche de daurade Sea bream ceviche	180 ^{dhs}
Burrata et sa déclinaison de tomates Burrata & tomatoes variation	180 ^{dhs}
Salade nicoise Nicoise salad	150 ^{dhs}
Salade césar Caesar salad	150 ^{dhs}
Carpaccio de boeuf, burrata et tartufata Beef carpaccio, burrata & tartufata	230 ^{dhs}
Salade asiatique aux gambas Asian salad with prawns	160 ^{dhs}
Plateau italien à partager Italian platter to share	320 ^{dhs}

MAIN-COURSE



PLATS

Pates & risottos / Pasta and Risotto Specialties

- Déclinaison de tortellinis à la crème de parmesan 260^{dhs}
Variation of tortellinis with parmesan cream
- Spaghetti à la méditerranéenne 180^{dhs}
Mediterranean style spaghetti
- Linguine à la crème de truffe 180^{dhs}
Linguine with truffle cream
- Risotto aux gambas et asperges 180^{dhs}
Prawn & asparagus risotto

Poissons & crustacés / Fish and Shellfish

- Vol-au-vent du capitaine 320^{dhs}
Captain's vol-au-vent
- Sole meunière & sa purée 280^{dhs}
Sole meuniere & puree
- Filet de loup bar à l'espagnole 290^{dhs}
& ratatouille à la provençale
Spanish-style sea bass fillet & ratatouille
- St-Pierre façon Le Casablanca 290^{dhs}
Beurre blanc à la truffe, gratine d'asperges & endives
John Dory, Le Casablanca Style
White truffle butter sauce, asparagus and endive gratin

Viandes & volailles / Meat & Poultry

- Suprême de volaille farci d'une fine ratatouille, 250^{dhs}
crème de fromage de brebis & ravioles d'aubergine
à la libanaise
Chicken supreme stuffed with ratatouille, cream cheese &
libanese eggplant raviolis
- Entrecôte, frites & sauce bearnaise 260^{dhs}
Rib steak, french fries & bearnaise sauce
- Coeur de filet de boeuf, jus de veau tranche au pesto, 290^{dhs}
parmigiana & oignon confit
Beef tenderloin, veal juice with pesto, parmigiana & onion confit

DESSERTS



Moelleux au chocolat Chocolate fondant	120 ^{dhs}
Profiteroles Profiteroles	90 ^{dhs}
Coque coco Gel exotique, sorbet mangue, espuma coco Exotic gel, mango sorbet, coconut espuma	90 ^{dhs}
Mousse chocolat noir 70% & noisettes caramélisées Chocolat en mousse aérienne, croquant les noisettes caramélisées Light and airy chocolate mousse with crunchy caramelized hazelnuts	100 ^{dhs}
Tiramisu café & praliné délicat Delicate coffee & praline tiramisu	100 ^{dhs}
Ile flottante Floating island	90 ^{dhs}
Pavlova aux fruits rouges Red Berry Pavlova	90 ^{dhs}
Dôme chocolat blanc White chocolate dome	120 ^{dhs}
Tarte fine aux pommes chaudes Thin warm apple tart	90 ^{dhs}
Glaces & sorbets Ice creams & sorbets	90 ^{dhs}
Assiette de fruits découpés de saison Plate of seasonal cut fruit	90 ^{dhs}

THE
& GOUTER

*Thé
&
Gôûter*



Lundi au dimanche : 12h00 à 23h00



Monday to sunday : 12:00 pm to 11:00 pm

TEA TIME

ANFA TEA TIME

180^{DHS}

Pâtisseries marocaines
1 boisson chaude
pour 1 personne
Moroccan pastries, 1 hot beverage, for 1 person

GOURMET TEA TIME

360^{DHS}

Formule sucrée/salée pour 2 personnes à partager
2 boissons chaudes incluses
Sweet/salty combo for 2 people to share includes 2 hot drinks

PASTRY OF THE DAY

90^{DHS}

Chariot de pâtisseries du jour
Daily Selection of Pastries



TEA &
INFUSIONS



Thés et infusions 90^{dhs}
Tea & infusions
Merci de demander notre sélection au serveur
Please ask the waiter for the selection

Thé marocain à la menthe 70^{dhs}
Moroccan mint tea

HOT DRINKS



Espresso 70^{dhs}
Double espresso 80^{dhs}
Cappuccino 80^{dhs}
Café allongé 80^{dhs}
Café latté 80^{dhs}
Chocolat chaud 80^{dhs}
Chocolat chaud à l'ancienne 90^{dhs}

STILL &
SPARKLING
WATER

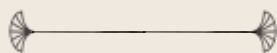


Sidi Ali 75cl 60^{dhs}
Evian 33cl/75cl 60^{dhs} / 90^{dhs}
Oulmès 50cl/75cl 40^{dhs} / 70^{dhs}
Perrier 33cl/75cl 50^{dhs} / 110^{dhs}
San Pelligrino 50cl 60^{dhs}



TEA TIME

JUS DETOX



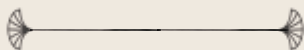
L'Original Fraise, kiwi & pomme Strawberry, kiwi & apple	110 ^{dhs}
Sunny Tonique Gingembre, citron & pomme Ginger, lemon & apple	110 ^{dhs}
Carotte Express Carotte, gingembre & pomme Carrot, Ginger & Apple	110 ^{dhs}
Passion Tropicale Kiwi, ananas & pomme Kiwi, pineapple & apple	110 ^{dhs}
Conte Fruité Fraise, banane & pomme Strawberry, banana & apple	110 ^{dhs}
Energie Detox Citron, céleri, concombre & pomme Lemon, celery, cucumber & apple	110 ^{dhs}

NOS MATCHA SIGNATURES



Matcha frais à la fraise Iced strawberry matcha	110 ^{dhs}
Matcha frais à la vanille Iced vanilla matcha	110 ^{dhs}
Matcha frais à la pistache Iced pistachio matcha	110 ^{dhs}

FRESH JUICE



Citronnade Lemonade	60 ^{dhs}
Tomate Tomato	60 ^{dhs}
Orange	60 ^{dhs}
Ananas Pineapple	70 ^{dhs}
Carotte & orange Carrot & orange	70 ^{dhs}
Orange, banane & fraise Orange, banana & strawberry	90 ^{dhs}

BOISSONS
SIGNATURES

Boissons Signatures



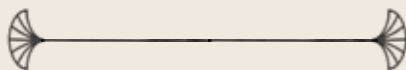
Lundi au dimanche : 12h00 à 23h00



Monday to Sunday : 12:00 pm to 11:00 pm



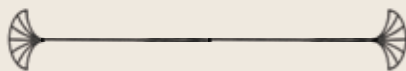
DECOUVREZ NOS COCKTAILS CREATIONS



Moroccan touch (Gin et thé marocain)	150 ^{dhs}
Tiramisu Martini (Vodka)	150 ^{dhs}
Cinnamon Fashion (Whisky et sirop de cannelle)	160 ^{dhs}
Purple Smoke (Whisky et myrtille)	160 ^{dhs}
Le Sirina (Vodka, fruits de la passion, jus d'ananas et de pomme)	160 ^{dhs}
Baiser sauvage (Vodka, fruits rouges)	160 ^{dhs}
Baie des Tropiques (Rhum blanc, menthe, framboise, purée de coco)	160 ^{dhs}
Midnight Lavender (Gin, lavande, citron)	170 ^{dhs}
St-Germain Spritz (Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse)	220 ^{dhs}



LES CLASSIQUES



No ordinary Basil Smash (Gin, basilic, citron, sucre de canne)	140 ^{dhs}
Mojito (Rhum blanc, jus de citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, soda)	140 ^{dhs}
Mojito aux fruits rouges	140 ^{dhs}
Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre de canne)	140 ^{dhs}
Spritz (Campari, vin blanc, eau gazeuse)	140 ^{dhs}
Gin concombre (Hendrick's)	160 ^{dhs}
Pink lady (Gin, jus de cranberry, jus de citron)	170 ^{dhs}
Sex on the beach (Vodka, jus de cranberry, liqueur de pêche)	170 ^{dhs}
Margarita (Tequila, triple sec, jus de citron, sirop de canne)	170 ^{dhs}
Cosmopolitan (Vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry)	170 ^{dhs}
Moscow Mule (Vodka, citron vert, ginger beer, gingembre)	170 ^{dhs}



COCKTAILS AU CHAMPAGNE



Aperol Spritz (Aperol, Champagne, eau gazeuse, orange)	250 ^{dhs}
Porn star martini (Vodka, fruit de la passion, champagne)	250 ^{dhs}
Kir royal	290 ^{dhs}

