



「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

Plain whole farm milk yogurt or fruits

40^{dhs}

Assiette de fruits découpés

Sliced fruits

40^{dhs}

Assortiment de fromages

Cheese plate

40^{dhs}

Assiette de charcuteries

Charcuterie plate

40^{dhs}

Msemen, baghrir, hercha, huile d'argan ou amlou

Msemen, baghrir, hercha

40^{dhs}

Harira traditionnelle

Traditional harira

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

Plain omelette

40^{dhs}

Omelette au choix et pains toastés

Choice of omelette & toasted breads

60^{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, brouillés ou durs

Fried, scrambled or boiled eggs

40^{dhs}

Oeufs au khlii, pains toastés

Khlii eggs, toasted breads

60^{dhs}

Oeufs à la florentine (épinard et béchamel)

Florentine eggs (spinach & béchamel sauce)

60^{dhs}

Oeufs bédicte (saumon, dinde ou boeuf)

Eggs benedict (salmon, turkey or beef)

110^{dhs}

Les surprises matinales

Morning surprises

Crêpes au sucre, chocolat noir, nutella, confiture, miel...

Pancakes with sugar, dark chocolate, nutella, jam, honey...

70^{dhs}

Pancake au sirop d'érable

Pancake with maple syrup

70^{dhs}

Gaufre au sucre glace, au nutella, à la crème fouettée, cassonade

Waffle with iced sugar, nutella, whipped cream, brown sugar

70^{dhs}

Fromage blanc fermier, muesli bio & fruits rouges

White cheese, organic muesli & red fruits

60^{dhs}





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

Expresso

60^{dhs}

Double expresso

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>	

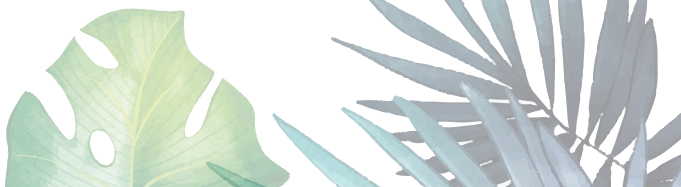
Sandwichs

LE CASABLANCA HOTEL cheeseburger	150 ^{dhs}
<i>Boeuf charolais, cheddar, letus, tomate grappa, champignons, oignons caramélisés</i> <i>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</i> <i>Mozzarella, tomatoes, black olives & oregano</i>	
Poulet façon césar	150 ^{dhs}
<i>Mozzarella, parmesan, anchois, suprême de volaille, sauce césar</i> <i>Mozzarella, parmesan, anchovies, chicken supreme, caesar sauce</i>	
Fruits de mer	180 ^{dhs}
<i>Mozzarella, tomates, crevettes, calamars, saumon, palourdes</i> <i>Mozzarella, tomatoes, shrimps, calamari, salmon, clams</i>	
Tartuffo	220 ^{dhs}
<i>Crème de truffe noire et jambon de parme ou de boeuf</i> <i>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 cesar <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-course

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 290^{dhs}
Spanish-style sea bass fillet & ratatouille

Suprême de volaille farci d'une fine ratatouille, crème de fromage de brebis & ravioles d'aubergine à la libanaise 220^{dhs}
Chicken supreme stuffed with ratatouille, cream cheese & libanese eggplant raviolis

Tagine de boeuf aux pruneaux 180^{dhs}
Beef tagine with prunes

Entrecôte, frites & sauce béarnaise 210^{dhs}
Rib steak, french fries & bearnaise sauce

Coeur de filet de bœuf, jus de veau tranché au pesto, parmigiana & oignon confit 270^{dhs}
Beef tenderloin, veal juice with pesto, parmigiana & onion confit

Desserts

La profiterole vanille-Nutella 90^{dhs}
The vanilla-Nutella profiterole

Le moelleux au chocolat 90^{dhs}
The chocolat fondant

La tarte fine aux pommes 90^{dhs}
The apple pie

La crème brûlée 90^{dhs}
The crème brûlée

La coupe de glaces ou de sorbets 90^{dhs}
The ice cream or sorbet cup

La tarte framboise & pistache 90^{dhs}
The raspberry & pistachio tart

Le tiramisu Sirina 90^{dhs}
The Sirina tiramisu

L'assiette de fruits découpés 90^{dhs}
The sliced fruits

Follow-us

 @terrassejasmin





LE CASABLANCA HOTEL

vous offre divers univers que
nous vous invitons à découvrir :

- Pour prendre soin de vous, notre **SPA** vous propose une large gamme de soins beauté & relaxants

📱 @jasmin_spa_casa ☎ 0522 64 97 77

- Pour vos rdvs & meetings professionnels, nous disposons de plusieurs salles de réunions & d'une équipe dédiée à la réussite de votre événement

✉ events@lecasablanca-hotel.com

- Pour vos repas de famille ou business, laissez-vous tenter par notre restaurant **LA PERGOLA**, cuisine raffinée & cadre cosy.

Anniversaire, dîner de groupe ou événement privé, son extension "**LA P'TITE PERGOLA**" est le cadre idéal pour toutes vos célébrations en toute intimité.

📱 @lapergolacasa ☎ 0669 49 85 19

