

فندق المنزه EL Minzah Hotel



Service d'Etage Room Service Servicio de Habitaciones



PETIT DEJEUNER / BREAKFAST / DESAYUNO A LA CARTE

Corbeille de viennoiserie / (7 pièces) Baker's Basket <i>Bollería variada</i>	70 MAD
Crêpes Marocaines (M'semmen et baghrir) / (3 pièces) Morrocan Pancakes <i>Crepes marroquies</i>	50 MAD
Assiette de charcuterie Charcuterie Plate <i>Plato de charcutería</i>	70 MAD
Assiette de saumon Plate of smoked salmon <i>Plato de salmón</i>	140 MAD
Yaourts nature /aux fruits Yogurt natural / fruit yogurt <i>Yogur natural / yogur de frutas</i>	20 MAD
Jus de fruit frais (selon la saison) Juice of seasonal fruits <i>Zumo de frutas de temporada</i>	40 MAD
Céréales au choix Choice of cereals <i>Elección de cereales</i>	50 MAD
Œufs à votre convenance «Œuf au plat (2pièces), Œuf à la coque (2pièces) ou œufs brouillés» Fried egg (2p), Boiled egg (2p), scrambled eggs <i>Huevos fritos, huevos cocidos, huevos revueltos</i>	30 MAD
Omelette à votre convenance «Omelette espagnole, omelette nature, omelette au fromage, omelette aux épinards» Spanich omelet, Natural omelet, Cheese omelet, Spinach omelette <i>Tortilla de patatas, Tortilla natural, Tortilla de queso, Tortilla de espinacas</i>	70 MAD

(DEJEUNER & DINER / LUNCH & DINNER / ALMUERZO & CENA)

ENTRÉES / STARTERS / ENTRADAS

Salade verte au fromage de chèvre Green salad with Goat cheese <i>Ensalada verde con queso de cabra</i>	120 MAD
Salade César Caesar salad <i>Ensalada Cesar</i>	130 MAD
Potage du Jour Soup of the day <i>Potaje del día</i>	80 MAD
Spaghetti Bolognaise, Carbonara Espaguetti à la bolonesa, Carbonara	150 MAD

SNACKS

The American Hamburger « façon El Minzah »	120 MAD
Club Sandwich au jambon de dinde fumé «El Minzah» Smoked turkey <i>Jamón de pavo ahumado</i>	110 MAD
Sandwich végétarien aux tomates marinées et Mozzarella Vegetarian sandwich, marinated tomatoes & Mozzarella cheese <i>Sandwich vegetariano, tomate marinado y Mozzarella</i>	100 MAD

El Minzah-Sandwiches en baguette, Pommes frites :

Au fromage et jambon de dinde fumé Cheese/Turkeyham/ Queso con jamón de pavo ahumado	100 MAD
Au poulet / Chicken / Pollo	100 MAD
Au Saumon fumé / Smoked salmon / Salmón ahumado	140 MAD
Au Rôti de bœuf / Roast-Beef / Carne asada Roast Beef	160 MAD

POISSONS / FISH / PESCADO

Filet d'Espadon sauté aux câpres Swordfish steak with capers <i>Filete de Pez espada</i>	180 MAD
Filet de Saint-Pierre au sautoir, écrasé de pomme de terre à l'huile vierge Sauteed John Dory aiguillette, potato mash with virgin oil <i>Filete de San Pedro salteado, con puré de patatas con aceite virgen</i>	220 MAD
Loup de mer grillé aux légumes au pesto et risotto aux tomates confites Sea bass grilled with vegetables in pesto and risotto with sundried tomatoes <i>Lubina con verduras a la parrilla al pesto y risotto con tomates confitados</i>	240 MAD

VIANDES / MEATS / CARNES

Curry de volaille à l'indienne servi avec un riz Madras Traditional Indien Chicken-Curry with Madras-rice <i>El Tradicional Pollo al curry con arroz Madras</i>	180 MAD
Le Suprême de poulet à l'aigre doux et riz safrané Chicken supreme sweet and sour with Saffron rice <i>Suprema de pollo « sweet and sour » con arroz</i>	180 MAD
L'Entrecôte de bœuf grillée Beurre Maître d'hôtel Oven roasted Entrecote of beef « Maître d'hôtel » <i>Entrecot a la parilla « Maître d'hôtel »</i>	250 MAD

DESSERT / DESSERT / POSTRE

Crème brûlée à la vanille, banane caramélisée à la cassonade Crème brûlée with vanilla and banana flavours, caramelized in brown sugar <i>Crema catalana, plátano caramelizado con azúcar Moreno</i>	70 MAD
Tiramisú	70 MAD
Tarte Tatin « El Minzah » servie avec la crème glacée à la vanille "El Minzah" Tarte Tatin served with vanilla-flavoured ice cream <i>Tarta Tatin « El Minzah » servida con helado de vainilla</i>	70 MAD
Tarte au citron Lemon Tart <i>Tarta de Limon</i>	70 MAD
Coupe de glace avec trois boules à votre choix Ice cream of three sorts <i>Helado a tres sabores</i>	70 MAD

Assortiment de fruits de saison Assortment of seasonal fruits <i>Surtido de frutas de temporada</i>	70 MAD
Sélection de pâtisserie Marocaine (5 pièces) Assortment of Moroccan pastries <i>Surtido de dulces marroquies</i>	70 MAD
Assortiment de fromages affinés d'ici et d'ailleurs Assortment of ripened cheese from here and elsewhere <i>Surtido de quesos madurados de aquí y de otros lugares</i>	120 MAD

(CARTE DES BOISSONS / BEVERAGE LIST / CARTA DE BEBIDAS)

	Bouteille	1/2 Bouteille
CHAMPAGNES		
Dom Pérignon	5.000 MAD	
Laurent Perrier Grand Siècle	5.000 MAD	
Laurent Perrier Brut	1.500 MAD	750 MAD
Moët et Chandon Brut	1.300 MAD	750 MAD
Laurent Perrier Rosé Brut	2.500 MAD	

BIERES / BEERS / CERVEZAS

Flag Spécial	50 MAD
Heineken	55 MAD
San Miguel	60 MAD
Casablanca	60 MAD
Budweiser	60 MAD
Corona	60 MAD

EAUX MINÉRALES ET SODAS / SOFT-DRINKS AGUA MINERAL Y REFRESCOS

Eau Minérale Plate	50 MAD	25 MAD
Eau Minérale Gazeuse	50 MAD	25 MAD
Cocacola, Fanta Orange, Sprite, Schweppes Tonic, Citron	40 MAD	
Cocacola Light, Zero	45 MAD	

CAFES, THÉS ET INFUSIONS COFFEES, TEAS AND INFUSIONS CAFES, TES Y INFUSIONES

Espresso, café au lait, chocolat chaud, cappuccino	40 MAD
Double Espresso	45 MAD
Thé à la menthe, Thé noir	40 MAD
Infusion	40 MAD

SELECTION DE VINS MAROCAINS MOROCCAN WINE SELECTION SELECCIÓN DE VINOS MARROQUÍES

BLANCS		
Chardonnay	240 MAD	
Médaillon	350 MAD	
GRIS ET ROSES		
Cabernet Cuvée du Président	240 MAD	140 MAD
ROUGES		
Cabernet Cuvée du Président	240 MAD	140 MAD
Médaillon	350 MAD	
Les Coteaux de l'Atlas	700 MAD	

SPIRITUEUX PAR BOUTEILLE / SPIRITS BY BOTTLE ESPIRITUOSOS POR BOTELLA

APERITIFS		
Martini, cinzano, Saint-Raphaël	1.200 MAD	
PORTOS & JEREZ		
Porto Blanc ou Rouge, Sandeman	1.200 MAD	
WHISKIES		
Black & white, Johnny walker R.L John Haig	1.500 MAD	
WHISKIES EXTRA SPECIAL		
Johnny Walker B.L, Dimple, Old Parr	2.000 MAD	
CANADIAN'S & BOURBONS		
Hiram Walkers, Canadian Club, Four Roses	1.500 MAD	