

## Carte Room services

### Les Salades

**César** 170 MAD  
Suprême de poulet grillé, romaine, croûtons, parmesan, anchois, sauce césar

Grilled chicken breast, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, anchovies, Caesar sauce

**Niçoise** 160 MAD  
Thon, olives noires, œuf dur, tomates cerises, poivrons, haricots verts, anchois, croûton de tapenade

Tuna, black olives, hardboiled egg, cherry tomatoes, bell pepper, green beans, anchovies, tapenade crouton

**Marocaine** 160 MAD  
Sélection de salades  
Marocaines

Moroccan: selection of salads

**Michlifen** 160 MAD  
Salade romaine, tomates, avocat, olives, feta, oignons, herbes fraîches, vinaigrette balsamique

Romaine lettuce, tomatoes, avocado, olives, feta, onions, fresh herbs, balsamic vinaigrette

### Les Préludes

#### Starters

**Saumon fumé, crème de citron vert, ses toasts** 200 MAD  
Smoked salmon, lime cream, toasts

**Assiette de fromage, chutney de figue fruits secs et noix, assortiment de pain maison** 180 MAD  
Cheese plate, fig chutney, dry fruit and nuts, homemade bread assortment

**Assortiment de briouates, condiment de tomate et coulis de poivrons rouge** 170 MAD  
Briouates assortment, tomato and red bell pepper coulis condiment



## Les Soupes Soups

<b>Soupe harira</b> Harira soup	160 MAD
<b>Minestrone</b> Minestrone	130 MAD

## Les Plats Italien Italian Dishes

<b>Spaghetti Bolognese, Sauce tomate, julienne de légumes et parmesan</b>	160 MAD
Spaghetti Bolognese, tomato sauce and julienne of vegetables and parmesan	

<b>Penne aux crevettes, courgette, zeste de citron à la tomate</b>	180 MAD
Penne pasta, prawns, zucchini, lemon zest, creamy tomato sauce	

## Les Sandwiches

Accompagnés de pommes frites ou salade mesclun  
Accompanied with French fries or mesclun salad

<b>Club sandwich au poulet</b> Avocat, tomate, laitue, œuf, mayonnaise	170 MAD
Chicken club, Avocado, tomato, lettuce salad, egg, mayonnaise	

<b>Cheese Burger</b> salade, poivrons rôtis, tome de chèvre fondue, cornichons, ketchup aux épices marocaines et pomme frites	180 MAD
Cheese Burger, salad, tomato, condiments and French fries	

<b>Wrap de légumes grillés et pistou de basilica</b>	140 MAD
Grilled vegetables wrap with basil pesto	



## Le Grill Barbecue

Servi avec une garniture et une sauce de votre choix  
Served with a garnish and sauce of your choice

<b>Filet de bœuf</b> Beef tenderloin	300 MAD
---	---------

<b>Suprême de volaille fermière</b> Free range chicken breast	180 MAD
--	---------

<b>Filet de truite à la plancha</b> Trout fillet à la plancha	230 MAD
--	---------

## Les Garnitures Garnishes

Pommes frites  
*French fries*  
Pomme purée  
*Mashed potatoes*  
Riz basmati  
*Basmati rice*  
Légumes grillés  
*Grilled vegetables*  
Salade verte  
*Green salad*

## Les Saveurs Marocaines

<b>Tagine de poulet au citron confit et olives</b>	240 MAD
--	---------

Chicken tagine with lemon confit and olive

<b>Couscous d'agneau aux sept légumes</b> Lamb couscous with seven vegetables	200 MAD
--	---------

<b>Couscous de légumes</b> Vegetable couscous	180 MAD
--	---------



## Desserts

**Crème brûlée à la vanilla** 140 MAD

Vanilla crème brûlée, caramelized puff pastry

**Gâteau "Cheese Cake" et coulis de fruit rouge** 140 MAD

Cheese cake with red fruit coulis

**Tartelette citron** 140 MAD

Lemon tartlet

**Pâtisserie** 140 MAD

Marocaines

Moroccan pastries

**Glaces et sorbets** 140 MAD

Ice cream and  
sorbet

**Assiette de fruits frais découpés** 140 MAD

Sliced fresh fruits

## Petit déjeuner Continental

Café, thé, chocolat chaud ou lait  
Assortiment de viennoiseries  
pain baguette fait maison  
Miel, beurre, huile d'olive  
Sélection de Confitures maison  
Et marmelades  
Jus d'orange pressé ou  
Pamplemousse

## Petit déjeuner Michlifen

Café, thé, chocolat chaud ou lait  
Jus d'orange ou pamplemousse

## Sélection de pains Marocains

Beurre, miel, sélection de  
confitures et marmelades

R'ghaif au miel et beurre  
Baghrir

Assiette de fruits taillés

Tagine d'œufs de caille  
et khlie (bœuf séché)  
ou pancakes,  
ou deux œufs selon votre choix

Accompagnés de toasts, bacon,  
saucisses

Pommes de terre sautées  
et tomate grillée

Sélection de fromages locaux

Yaourt nature

## Bien-être

Café, thé ou infusion

Jus de légumes et fruits de votre  
choix

Orange-verveine, carotte-  
citron- gingembre menthe

Bircher Muesli

Pain complet aux graines ou sans  
gluten

Beurre, miel, sélection de confitures  
et marmelades

Yaourt nature ou aux fruits

Assiette de fruits taillés

Omelette blanche de fines herbes

## Petit Gourmet (-12 ans)

Chocolat chaud ou lait, jus de fruits

Assortiment de viennoiseries  
et pain maison

Beurre, confitures et pâte à tartiner  
au chocolat

## Continental Breakfast 190 MAD

Coffee, tea, hot chocolate or milk  
Selection of home made bakery  
House made Bread  
Honey, butter, olive oil  
Selection of homemade Jam and  
Marmalades  
Fresh Orange or arabefruit or juice

## Michlifen Breakfast 260 MAD

Coffee, tea, hot chocolate or milk  
Freshly squeezed orange or  
Grapefruit juice  
Assortment of Moroccan breads  
Butter, honey, jams and  
marmalades

R'ghaif with honey and butter  
Baghrir

Diced fresh fruits

Tagine of quail eggs with khlie  
(dried beef)  
or pancakes  
or two eggs cooked to your  
order

accompanied with toasts,  
bacon, sausages  
sauted potatoes and grilled  
tomato

Selection of local cheese

Plain yogurt

## Healthy 220 MAD

Coffee, tea, or infusion

Your choice of vegetable and  
fruit juice

Orange-verveine, carrot-ginger,  
lemon-mint

Bircher Muesli

Whole grain or gluten-free  
bread

Butter, honey, jams and  
marmalades

Plain yogurt or with fruit

Diced fresh fruits

Egg white omelet with fresh  
Herbs

## For the Children 190 MAD (Under 12)

Hot chocolate or milk, fruit  
juice

Assortment of homemade  
croissants and breads

Butter, jams and chocolate  
spread

## À la Carte

**Pain perdu Michlifen** Michlifen French toast **60 MAD**

**Pancakes, sirop d'érable** Pancakes, maple syrup **40 MAD**

**R'ghaif au miel et beurre** R'ghaif (moroccan  
pancakes), honey and butter **40 MAD**

**Gaufre au sucre glace** Waffle with icing sugar **60 MAD**

**Saumon fumé, crème  
de citron vert** Smoked salmon,  
lime cream **80 MAD**

**Salade de crudités** Crudités salad **60 MAD**

**Les Œufs** Eggs **100 MAD**

**Omelette ou omelette blanche** Omelet or egg white omelet,  
garni selon vos envies : with a choice of fillings to  
include :

**Emmental, poivrons, tomates,** Emmental cheese, bell  
Champignons de Paris, peppers, tomatoes,  
Fines herbes, jambon de dinde, mushrooms, fine herbs, turkey  
saumon fumé ham or smoked salmon

**Œufs brouillés, au plat ou pochés** Scrambled, fried or poached,  
servi avec : eggs accompanied with :  
**Saucisses de poulet, pommes** chicken sausages, sautéed  
sautées et tomate grillée potatoes and grilled tomato

**Œufs pochés « Bénédicte »** Poached eggs « Benedict »  
Tagine d'œufs de caille et khlie Tagine of quail eggs with khlie

**(Œufs au plat, bœuf confit &  
séché)** (mirror eggs & preserved beef  
chunks)

**Les Viennoiseries** **Croissants 60 MAD**

**Deux viennoiseries au choix :** Choice of :  
Croissant, pain au chocolat Plain, chocolate or raisin  
ou raisin

**Assortiment de viennoiseries** Assortment of homemade  
et petits pains, croissants and breads,

**Beurre, miel, sélection de** butter, honey, jams  
and confitures et marmelades marmalades

**Les Pains** **Bakeries**

Toasts ou petits pains: Breads (gluten free available),  
complet, marocains ou toasts:  
sans gluten, whole wheat or Moroccan  
accompagnés de beurre, miel, breads,  
confitures et marmelades with butter, honey, selection of  
marmalade and jams

## À la Carte

<b>Les Céréales</b>	<b>Cereals</b>	<b>70 MAD</b>
Porridge	Porridge	
Bircher Muesli	Bircher Muesli	
Cornflakes, All bran,	Cornflakes, All Bran,	
Rice Krispies, Special K, Muesli	Rice Krispies, Special K, Muesli	
<b>Salade d'agrumes</b>	Citrus salad	<b>80 MAD</b>
<b>Compote de fruits</b>	Fruits compote	<b>80 MAD</b>
<b>Sélection de Fruits</b>	<b>Fruits</b>	<b>160 MAD</b>
Assiette de fruits taillés	Diced fresh fruits	
Fruits rouges de saison (saison)	Red fruits (according to (selon la saison)	
Fruits : banane, pomme, orange	Fruits : banana, apple, or orange	
<b>Les Produits Laitiers</b>	<b>Dairy</b>	
<b>Yaourt nature : entier ou 0%</b>	Plain yogurt : whole milk or fat free	<b>25 MAD</b>
<b>Yaourt aux fruits</b>	Fruit yogurt	<b>75 MAD</b>
<b>Fromage blanc ou 0%</b>	Curd cheese or fat free	<b>75 MAD</b>
<b>Assiette de fromages</b>	Selection of cheeses	<b>160 MAD</b>

## **Petit déjeuner**

### *Breakfast*

### **Bienvenue**

### *Welcome*

*Nous avons élaboré cette carte avec soin, cependant si vous avez une demande spéciale, qui ne figure pas sur le menu, prière de nous contacter*

*We have tried to make this Menu as diverse as possible. However, should there be something which you particularly like and are unable to find on the Menu, please do not hesitate to contact us.*



# **MENU PETIT GOURMET**

## **KID'S GOURMET MENU**





## ENTREES / STARTERS

Potage de légumes **120**<sup>dhs</sup>  
*Vegetable soup*



Salade tomate mozzarella **130**<sup>dhs</sup>  
*Tomato mozzarella salad*



Assiette jambon de dinde et  
ses condiments **90**<sup>dhs</sup>  
*Sliced turkey ham with condiments*

## CLUBS & CROQUES

Club sandwich au poulet, tomate,  
Laitue, œuf, mayonnaise **130**<sup>dhs</sup>  
*Chicken club, tomato, lettuce salad, egg, mayonnaise*



« Wrap » pain tortilla, avocat, **130**<sup>dhs</sup>  
Tomate, blanc de poulet grillé, salade romaine,  
concombre, sauce cocktail  
*Tortilla bread wrap, avocado, tomato, grilled chicken  
breast, romaine lettuce, cucumber, cocktail sauce*

## PATES / PASTA

Spaghetti sauce tomate **120**<sup>dhs</sup>  
*Spaghetti with tomato sauce*



Gratin de coquillettes à la crème  
de fromage **130**<sup>dhs</sup>  
*Gratinated pasta, cream and cheese*



## PLATS / MAIN COURSES

Accompagnés de petits légumes, purée ou pommes  
frites  
*Accompanied by vegetables, mashed potatoes or French  
fries*

Cheeseburger, salade, tomate, ketchup **150**<sup>dhs</sup>  
*Cheeseburger, salad, tomato, ketchup*



Filet de bœuf grillé **170**<sup>dhs</sup>  
*Grilled beef fillet*



Suprême de poulet pané à l'anglaise **150**<sup>dhs</sup>  
*Chicken nuggets*



Croquettes de poisson, sauce tartare **120**<sup>dhs</sup>  
*Fried fish fingers with tartar sauce*

## DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises **80**<sup>dhs</sup>  
*Crepes or waffles, whipped cream, raspberries*



Coupe de glaces : vanille / fraise / chocolat **120**<sup>dhs</sup>  
*Ice cream : vanilla / strawberry / chocolate*



Assiette de fruits découpés **120**<sup>dhs</sup>  
*Seasonal sliced fruits*





# Carte des Vins





## Carte des vins

### LES VINS ROUGES

Cabernet - Médaille	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	250
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	280
Terres Rouges	
La Ferme Rouge Demie	280
Médaille - Cabernet	
Domaine des Ouled Thaleb	400
Terres Rouges	
La Ferme Rouge	450
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Ait Souala	
Domaine des Ouled Thaleb	550
Volubilia	
Domaine des Ouled Thaleb	550
CB Signature	
Domaine des Ouled Thaleb	700
Terres Sauvages	
La Ferme Rouge	700
Itaque	
La Ferme Rouge	800
CB Initiales CB Signature	
Domaine des Ouled Thaleb	850
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas	900



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



## Carte des vins

### LES VINS GRIS

Le Gris - La Ferme Rouge Demie	250
Volubilia - Domaine de la Zouina Demie	280
Médaille - Syrah	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Le Gris - La Ferme Rouge	400
Médaille - Syrah	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Volubilia - Domaine de la Zouina	600

## Sélection des vins au verre

18cl

### CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut	330
----------------------	-----

### BLANCS

2015 Côtes de Gascogne	
Terres Blanches - Chiroulet - France	130
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas - Maroc	160

### ROSÉS ET GRIS

Le Gris	
La Ferme Rouge - Maroc	130
2018 Côtes de Provence	
La Vie en Rose - Roubine - France	160

### ROUGES

2019 Côtes de Gascogne Java	
Chiroulet - France	130
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas - Maroc	160



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



## Carte des vins

### LES CHAMPAGNES BLANCS

2002 Cristal - Louis Roederer	9 000
2000 Dom Pérignon	12 000
1995 Laurent Perrier	2 900
Grand Siècle - Laurent Perrier	4 800
Laurent Perrier Demie	950
Louis Roederer	2 300
Moët & Chandon	1 900
Moët & Chandon Demie	1 100
Veuve Clicquot	2 100

### LES CHAMPAGNES ROSES

2000 Dom Pérignon Rosé	12 000
Laurent Perrier Rosé	2 900
Louis Roederer Rosé	3 100
Moët & Chandon Rosé	2 600
Mumm Cordon Rosé	2 300
Veuve Clicquot Rosé	2 500



## Carte des vins

### LES VINS BLANCS

2015 Bourgogne Corton Charlemagne Vincent Girardin - France	4 800
2015 Langhe - Chardonnay Maronne - Italie	1 700
2016 Pouilly Fumé - Buisson Renard Didier Dagueneau - France	3 500
2016 Rueda - Transistor Telmo Rodriguez - Espagne	1 300
2017 Condrieu - Jardin suspendu Pierre-Jean Villa - France	2 200
2017 Meursault Decelle Villa - France	2 900
2017 Pouilly-Fuissé Les Ombelles - Savion - France	1 200
2018 Bolgheri - Vermentino Guado Al Tasso - Italie	950
2018 Friuli-Isonzo - Pinot Grigio Lorenzon - Italie	800
2018 Sancerre - La Moussière Joseph Mellot - France	1 500

### LES VINS ROSES

2015 Côtes de Provence Jean-Louis Quinson - France	500
2018 Côtes de Provence La vie en Rose - France	700



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



## Carte des vins

### LES VINS ROUGES

1996 Bordeaux Pomerol Château Petrus - France	35 000
2001 Bordeaux St-Emilion Grand Cru Château Cheval Blanc - France	16 000
2006 Bordeaux Pauillac Château Lynch Bages - France	4 500
2015 Chianti - Castello di Brolio Barone Ricasoli - Italie	2 300
2011 Nuits Saint Georges Domaine des Perdrix - France	2 100
2011 Bordeaux St-Emilion Grand Cru Château Les Gravieres - France	1 500
2012 Châteauneuf du Pape Les Sinards - Famille Perrin - France	1 700
2015 Bardolino - Frescaripa - Masi - Italie	700
2015 Priorat - Font de la Figuera	
Clos Figueras Espagne	1 900
2016 Saint Joseph - Dame Brune Domaine Georges Vernay - France	3 100
2015 Toscana - Tignanello - Italie	2 600
2016 Valpolicella Corte Giara / Allegrini - Italie	1 200
2017 Bourgogne Clos de la Roche Armand Rousseau - France	6 500
2017 Coteaux Bourguignons Domaine Magnien - France	900
2019 Côtes de Gascogne Java - Domaine Chiroulet -France	600
2018 Barbera d'Alba - Prunotto - Italie	800
Joseph Mellot - France	1 500



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



## Carte des vins

### LES VINS BLANCS

Médaillon - Sauvignon Blanc Domaine des Ouled Thaleb Demie	250
S de Siroua Domaine des Ouled Thaleb Demie	280
Terres Blanches La Ferme Rouge Demie	280
Médaillon - Sauvignon Blanc Domaine des Ouled Thaleb	400
Terres Blanches La Ferme Rouge	400
Volubilia Domaine de la Zouina	450
S de Siroua Domaine des Ouled Thaleb	500
Ait Souala Domaine des Ouled Thaleb	550
Val d'Argan Domaine du Val d'Argan	700
Château Roslane Coteaux de l'Atlas	800

### LES VINS ROSES

Médaillon - Syrah Domaine des Ouled Thaleb Demie	250
Le Rosé - La Ferme Rouge Demie	280
Volubilia - Domaine de la Zouina Demie	280
Le Rosé - La Ferme Rouge	400
Médaillon - Syrah Domaine des Ouled Thaleb	500
Volubilia Domaine de la Zouina	600



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams