



MILAGROS FINE CUISINE

## CONTINENTAL BREAKFAST 120 dhs

*Butter, selection of jams, honey*

*Seasonal fresh fruit plate*

*Fresh fruit juices*

*Selection of breads :*

*Special Bread , chocolate croissant, Danish roll, croissant, brioche*

*Tea, coffee, hot chocolate*

## ORIENTAL BREAKFAST 180 dhs

SUPPLEMENT FROM OFFERED CONTINENTAL 60 dhs

*Tagine Khliaa with eggs*

*Selection of jams, honey, Butter, olive oil*

*Glass of cold milk*

*Selection of Danishes*

*Breads, Begherir, Batbout, Msemenn,*

*Harira, Dates*

*Fresh orange , Grapefruit juice*

*Mint tea, coffee or Hot Chocolate*

## A LA CARTE

**Platters 70 dhs**

*Cheese, Fruit or Smoked Salmon platter*

**Regional Specialties 60 dhs**

*Harira soup with dates and wedges of lemon*

*Semolina soup with Zaatar, onions and milk*

*Begherir-Moroccan pancakes, Msemenn or Harcha, all served with melted butter and honey on the side*

## Eggs and Omelets

*Khliaa with eggs, preserved confit meat served with eggs and cumin 50 dhs*

*Low cholesterol scrambled egg whites with fresh fruits 50 dhs*

*Two eggs any style, with ham, bacon or sausage All served with home fries 50d dhs*

*Create your own Omelets (3 choices) 40dhs*

*Cheese, Mushroom, Peppers, Onions, Tomatoes, Spinach, Chicken, Ground beef, Smoked Salmon*

**From the griddle 70 dhs**

*Fresh buttermilk pancakes / Brioche French toast*

*Choice of Toppings:*

*Banana, Strawberries, Chocolate Fondue, Honey,*

*Apple Butter, Jams, Toasted Nuts, Syrup*

## Beverages

*Traditional Moroccan Mint Tea 30 dhs*

*Tchaba Specialty Teas 40 dhs*

*Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee 25 dhs*

*Cappuccino, Café latté, Café Mocha 30 dhs*

*Espresso 30 dhs*

*Steamed milk 25 dhs*

## PETIT DEJEUNER CONTINENTAL 120 dhs

*Beurre, confiture variées, miel*

*Assiette de fruit de saison*

*Jus de fruits frais*

*Corbeille du boulanger au choix:*

*Pains spéciaux, pain au chocolat, pain aux raisins, croissant, brioche*

*Thé, café, chocolate chaude*

## PETIT DEJEUNER ORIENTAL 180 dhs

SUPPLEMENT DE CONTINENTAL 60 dhs

*Tagine de khliaa aux oeufs*

*Confiture variées, miel, Beurre, huile d'olive*

*Verre de lait froid*

*Viennoiseries au choix*

*Pains, Begherir, batbout, msemenn,*

*Harira, Dattes*

*Jus d'orange, Jus de Pamplemousse*

*Thé à la menthe, café ou chocolat chaud*

## A LA CARTE

**Platters 70 dhs**

*Fromage, fruitée au Assiette de Saumon Fumé*

**Spécialités Régionales 60 dhs**

*Soupe Harira avec des Dates et des Morceaux de Citron*

*Soupe Harira avec Semoule Zaatar, des Oignons et du Lait*

*Begherir-Marocaine des Crêpes, Msemenn ou Harcha*

*Tout Servi avec du beurre fondu et du miel sur le coté*

## Oeufs et Omlettes

*Khliaa avec des oeufs, conserves de viande confite avec des oeufs et du cumin 50 dhs*

*Faible taux de cholesterol de balance d'oeufs brouillés Avec des fruits frais 50 dhs*

*Deux Oeufs tout style, avec du jambon du bacon ou Soucisse Tout servi avec frites maison 50 dhs*

*Créez votre proper Oumlettes ( 3 choix) 40 dhs*

*Fromage, Champignons, Poivrons, Oignons, Tomates, Epinards, Poulet, Viande hachée, Saumon fumé*

**De la plaque 70 dhs**

*Fresh buttermilk pancakes/Brioche pain*

*Choix de garnitures:*

*Banane, fraises, fondue au chocolat, miel, beurre de pomme, confitures, noix grillées, sirop*

## Boissons

*Traditionnelle Marocaine Thé à la Menthe 30 dhs*

*Les Teas Spécialité Tchaba 40 dhs*

*café, café décaféiné 25 dhs*

*Cappuccino, café latté, café moka 30 dhs*

*Espresso 30 dhs*

*lait Chaud 25 dhs*

If your room rate includes continental breakfast you can choose to supplement to one of our other options.  
restaurant hours are from 7am to 11am / and all day from your suite  
A 10% service charge will be added

Si votre tarif inclus Petit Déjeuner Continental, vous pouvez choisir une autre option en ajoutant le supplément.  
Horaires du petit déjeuner 7h à 11h / Et dans votre suite

## ENTRÉES / STARTERS

**Brie et Poire en Salade** 70 dhs  
Pear and Brie Cheese Salad

**Salade Octogone** 70 dhs  
Octogone Salad

**Sélection de Briouates** 80 dhs  
Assortment of Moroccan Briouates

**Crevettes Provençales** 90 dhs  
Shrimp Scampi

## PASTA / PASTA

**Pasta Made to Order** 80dhs  
Choix de Pates /Choice of Pasta  
Spaghetti, Tagliatelle, Farfale or Penne  
Sauce  
Arabiatta, Saumon, Champignon, Bolognaise  
Poulet et Pistou, Huile d'Olive et Ail

## LES SANDWICHES / SANDWICHES

**Club Sandwich** 120 dhs  
Poulet, Thon ou Saumon avec Frites, Chips ou Salade  
Club Sandwich  
Chicken, Tuna or Salmon with Fries, Chips or Salad

**Hamburger** 110 dhs  
avec Frites, Chips, ou Salade  
Hamburger with Fries, Chips or Salad

**Sandwich Végétarien au Choix** 80 dhs  
Vegetarian Sandwich, Choice of Vegetables

## SUITES / MAIN COURSES

**Filet de St. Pierre** 150 dhs  
Sauce Épinard, Pomme De Terre Vapeur  
John Dory grilled Filet, Spinach Sauce and Steamed Potato

**Suprême de Volaille** 100 dhs  
Coriandre avec Belle Purée  
Chicken Breast with Coriander and Potato Puree

**Brochettes et Riz Pilaf** 120 dhs  
Bœuf, Poulet, ou Poisson  
Beef, Chicken, or Fish Skewers on a bed of Pilaf Rice

## DESSERTS / DESSERTS

**Assiette de Fromage** 90 dhs  
Cheese Platter

**Assortiments de Pâtisserie Marocaine** 80 dhs  
Selection of Moroccan Pastries

**Coupe de Glace ou Sorbet** 90 dhs  
Sorbet or Ice Cream

**Pêche Melba** 80 dhs  
Melba Peach

## MENU DU JOUR

220 dhs

### DIMANCHE / SUNDAY

**Salade Caprice**  
*Caprice Salad*

**Sauté de Poulet au Pistou**  
*Sauté Chicken Pistou*

### LUNDI / MONDAY

**Feulleté de Legumes, Sauce Pistou**  
*Laminated of Vegetables, Sauce pistou*

**Cotlette d'Agneau aux Herbes et Ratto**  
*Cotlet Lamb with herbs and Ratto*

### MARDI / TUESDAY

**Salade Exotique**  
*Exotic Salad*

**Emincé de Boeuf au Champignon**  
*Sliced beef with mushrooms*

### MERCREDI / WEDNESDAY

**Salade Mixte**  
*Mixed Salad*

**Sole Meuniere Jardinière de Legumes**  
*Plate Fish Meuniere with Vegetables*

### JEUDI / THURSDAY

**Croustillant de Legumes grillés**  
*Vegetable Napoleon Pistou sauce*

**Lotte au Riz Basmati**  
*Monk Fish in Safran Sauce, Basmati Rice*

### VENDREDI / FRIDAY

**Salade César au poulet**  
*Chicken Caesar salad*

**Filet de saint Pierre, jardinière de legumes**  
*John dory with vegetables*

### SAMEDI / SATURDAY

**Carpaccio de boeuf  
Aux copeaux de parmesan**  
*Beef Carpaccio with parmesan flavored chip*

**Entrecote Grillée Sauce au poivre vert**  
*Grilled steak, green pepper sauce & Home fries*

## DESERT

**Fraise à la chantilly**  
Strawberry Whipped Cream

**Panacotta Coulis de Fromboise**  
Panacotta Raspberry Sauce

**Crème Brulée**  
Cream Brulee

Restaurant hours are from 11:30am to 3pm  
A 10% service charge will be added

Horaires du déjeuner 11:30h à 3h  
10% de frais de service seront ajoutés à votre facture

# DÎNER / DINNER

## ENTREES / STARTERS

**Croustillant de Légumes Grillé au Pistou** 130 dhs  
Vegetable Napoleon Pistou Sauce

**Crevettes Provençales** 120 dhs  
*Shrimp Scampi*

**Tartare de Mangue au Crevette** 140 dhs  
Mango Tartar with Shrimp

**Raviole de Légumes,  
Emulsion d'Huile d'Olive à la Coriandre** 90 dhs  
*Vegetable Ravioli, Olive Oil Emulsion with Coriander*

**Veloute de Courgettes, Chair de Crabe** 120 dhs  
*Zucchini Cream Soup with Crab Meat*

## LES PLATS / MAIN COURSES

**Filet de Saint Pierre, Sauce Safranée,  
Légumes Verts** 180 dhs  
*John Dory Filet, Saffron Sauce, Green Vegetables*

**Faux filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert,  
gratin dauphinois** 170 dhs  
*Grilled Beef Steak, Green Pepper Sauce, Potato Gratin*

**Médaille de Lotte au Curry,  
Mousseline de Pomme de Terre** 180 dhs  
*Monkfish Filet Curry Style, Cream Mashed Potatoes*

**Paupiette de Sole aux Crevettes,  
Fondue de Poireaux** 180 dhs  
*Baked Plate Fish, Leek Fondue*

**Magret de Canard,  
Pomme Caramélisées** 180 dhs  
*Sliced Duck Breast with Caramelized Apple*

**Carré d'agneau et sa ratatouille** 190 dhs  
*Lamb Chops and its Ratatouille*

**Suprême de Volaille  
Farci aux Épinards** 160 dhs  
*Chicken Breast Stuffed with Spinach*

## LES DESSERTS / DESERTS

**Tarte Tatin, Glace Amlou** 90 dhs  
*Apple Pie, Amlou Ice Cream*

**Moelleux au Chocolat, Glace Vanille** 90 dhs  
*Chocolate Moelleux with Vanilla Ice Cream*

**Panacotta aux Agrumes** 90 dhs  
*Panacotta, Citrus Fruits*

**Crème Brulée** 90 dhs  
*Cream brulee*

**Assortiment de Pâtisseries Marocaine** 90 dhs  
*Assortment of Moroccan Pastries*

**MENU DU JOUR MAROCAIN**  
320 dhs

## DIMANCHE / SUNDAY

**Salade d'aubergine**  
Eggplant Salad

**Brochette au Bouef et poivrons, salade verte**  
Beef skewers with bell peppers and garden salad

## LUNDI / MONDAY

**Briouates Variées**  
Assortment of Briouates

**Tagine Kefta Aux Oeufs**  
Meat Balls Tagine with Eggs

## MARDI / TUESDAY

**Salade Mechouia**  
Grilled Salad with Tomatoes and Bell Peppers

**Couscous au poulet et Tfaya**  
Chicken Couscous with Tfaya

## MERCREDI / WEDNESDAY

**Sélection de Petite Salades Marocaines**  
Assortment of Moroccan Salads

**Tagine de Lotte a la Chermoula**  
Monkfish Tagine with Charmoula Sauce

## JEUDI / THURSDAY

**Soupe Harira**  
Harira soup

**Tagine De Poulet Avec Olives et Citron Confit**  
Chicken Tagine with Olives and a Preserved Lemon

## VENDREDI / FRIDAY

**Briouates Variées**  
Assortment of Briouates

**Couscous Royal au Bouef sept legumes**  
Royal Couscous beef with Seven vegetables

## SAMEDI / SATURDAY

**Sélection de Petite Salades Marocaines**  
Assortment of Moroccan Salads

**Tagine de Bœuf au Pruneaux**  
Beef Tagine with Prunes

## DESERT

**Pastilla au Lait et Amandes**  
Crusty filo dough with Milk and Almonds

**Salade de Fruits Fraiche**  
Fresh Fruit Salad

Nous informons notre aimable clientel que 10% du service sera ajouté a la facture  
We would like to inform our dear Guests that a 10% service charge will be added to the bill