

Le
SABRA
R E S T A U R A N T

LES ENTRÉES / *STARTERS*

FROMAGE ET CHARCUTERIE / *HAM AND CHEESE*

SOUPES / *SOUPS*

SALADES / *SALADS*

SANDWICHES / *SANDWICHES*

PÂTES / *PASTA*

PLATS / *MAIN COURSES*

DESSERTS / *DESSERTS*

COCKTAILS

MOCKTAILS

LIQUEURS ET ALCOOLS / *SPIRITS AND LIQUORS*

APÉRITIFS ET LIQUEURS / *APERITIFS AND LIQUORS*

VIN / *WINE*

BOISSONS SOFT / *SOFT DRINKS*

BOISSONS CHAUDES / *HOT BEVERAGES*

ENTRÉES / STARTERS

- Saumon et ombrine fumée, Câpres, radis, œufs de caille, feuilles de céleris et toastes briochés** 260
Smoked salmon and umbrina, capers, radishes, quail eggs, celery leaves, and brioche toasts
- Terrine de foie de volaille, figes au vinaigre et pain de campagne** 190
Chicken liver terrine, figs in vinegar, country bread
- Tomates en pétales et tomates séchées, basilic, mozzarella sur un lit de roquette, huile d'olive et tapenade d'olives sur pain** (V) 210
Tomato petals and sundried tomatoes, basil, mozzarella on a bed of arugula, olive oil and olives tapenade on bread
- Notre carpaccio de bœuf, huile d'olive citronnée, sucrose, copeaux de parmesan et crème au balsamique** 230
Our beef carpaccio, lemon olive oil, sucrose salad leaf, parmesan shavings, balsamic cream
- Tartare de bar légèrement épicé et dés de tomates au fromage blanc** (GF) 210
Lightly spiced sea bass tartare and diced tomatoes with white cream cheese

FROMAGE ET CHARCUTERIE / HAM AND CHEESE

- Assiette de Brie, chèvre, roquefort, raisins sec et noix, confiture de figes** 190
Plate of Brie, goat cheese, Roquefort, raisins and walnuts, fig jam
- Jambon cru (porc), cornichons et petits oignons au vinaigre, pain de campagne** 190
Serrano ham (pork), pickles and vinegar onions, country bread

SOUPES / SOUPS

- Velouté de céleri aux pommes, julienne de pommes et croûtons** 100
Celery creamy light soup with apples, apple julienne and croutons (VG)

[PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE](#)

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

V : Végétarien / Vegetarian - N Noix / Nuts - Bien-être / Well-being

Signature - VG Vegan - GF Sans gluten / Gluten free

SALADES / SALADS

Salade Caesar au blanc de poulet, sucrine, croûtons à l'ail, bacon (porc) et anchois 190

Caesar salad with chicken breast, sucrine salad, garlic croutons, bacon (pork), anchovies

Salade Caesar avec gâteau de crabe, sucrine, croûtons à l'ail, bacon (porc) et anchois 240

Caesar salad with crab cake, sucrine salad, garlic croutons, bacon (pork), anchovies

Salade au saumon fumé, ombrine fumée, crevettes, moules, concombres, avocats, pommes vertes, crème à l'aneth et noix (V) ♻️ 240

Salad with smoked salmon, smoked umbrina, shrimps, mussels, cucumbers, avocados, green apples, dill cream and walnuts

Salade de légumes grillés, pesto, pignons de pin et roquette 160

Grilled végétale salad, pesto, pine nuts, arugula leafs (VG) (N) (GF) ♻️

Salade mesclun au fromage bleu, noix et raisins secs, pommes vertes et vinaigrette (V) (N) ♻️ 120

Mesclun salad with blue cheese, nuts and raisins, green apples, vinaigrette

Salade de feuilles de chêne, vinaigrette à l'oignon vert, pain au fromage de chèvre chaud, lardons de poulet sautés 160

Oak leaf salad, green onion vinaigrette, warm goat cheese bread, sautéed chicken bacon

SANDWICHES / SANDWICHES

Burger de bœuf, fromage cheddar, bacon de bœuf, tomate, oignons, cornichon russe, mayonnaise et ketchup 200

Beef burger, cheddar cheese, beef bacon, tomato, onions, Russian pickle, mayonnaise and ketchup

Burger de bœuf, fromage bleu, bacon de bœuf, tomate et compote d'oignons 220

Beef burger, blue cheese, beef bacon, tomato, onion compote

Le Club traditionnel, œufs, bacon (porc), poulet, laitue, tomate 200

The traditional Club sandwich, eggs, bacon (pork), chicken, lettuce, tomato

Le croque-monsieur avec jambon de porc ou de dinde, gruyère et comté 160

Croque monsieur with pork or turkey ham, Gruyère and comte cheeses

Le Nordique avec saumon fumé, caviar de saumon, tomate, œuf, mayonnaise, moutarde et oignon ♻️ 180

The Nordique with smoked salmon, salmon caviar, tomatoes, eggs, mayonnaise, onions, mustard

[PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE](#)

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

V : Végétarien / Vegetarian - N Noix / Nuts - ♻️ Bien-être / Well-being

Signature - VG Vegan - GF Sans gluten / Gluten free

PÂTES / PASTA

- Raviolis de cèpes et ragout de cèpes, crème au parmesan (V)** 180
Porcini ravioli and ceps ragout, parmesan cream
- Penne à la bisque légère de crustacés, petites crevettes et calamars** 220
Penne with light shellfish bisque, small shrimps and squids

PLATS / MAIN COURSES

- L'Entrecôte de bœuf émincée, beurre à l'ail et au herbes (GF)** 280
pommes frite et salade mesclun
Sliced beef entrecote, garlic and herb butter, fries and mesclun salad
- Confit de cuisse de canard, sauce aigre douce à l'orange,** 240
pommes frites et salade mesclun
Duck leg confit, sweet and sour orange sauce, French fries and mesclun salad
- Haut de cuisse de volaille, cuite en crème d'estragon, échalotes,** 180
champignons et bacon de Bœuf, riz au beurre
Chicken thigh, cooked in tarragon cream, shallots, mushrooms and Beef bacon garnish, buttered rice
- Seiche snacké, glaçage au miel et persillade, poivrons rouges** 200
grillés, purée d'aubergine (GF) 
Snacked cuttlefish, honey and parsley glaze, grilled red peppers, eggplant puree
- Filet de saumon, gremolata, crème basilic et tomate, olives,** 240
échalotes et ail confit, pomme grenaille vapeur 
Salmon fillet, gremolata, basil and tomato cream, olives, shallots and garlic confit, steamed potato
- Le Fish N chips, pomme frites et salade, mélangée,** 190
sauce tartare, vinaigre blanc
Fish N chips, French fries and mixed salad, tartar sauce, white vinegar

[PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE](#)

DESSERTS / DESSERTS

Salade de fruits exotiques, sorbet à la mangue <i>Exotic fruit salad, mango sorbet</i>	60
Tartelette choco-orange <i>Tartlet chocolate- orange</i>	80
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	80
Mille-feuille à la vanille Bourbon <i>Bourbon vanilla mille-feuille</i>	100
Sélections de glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbet selection</i>	70
Chocolat / Chocolate	
Caramel / Caramel	
Citron / Lemon	
Vanille / Vanilla	
Mangue / Mango	
Passion gingembre / Ginger and passion fruit	
Café / Coffee	
Fraise / Strawberry	

[PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE](#)

**Les enfants résidents à l'hôtel et âgés de 5 ans et moins mangent gratuitement dans les restaurants (menu enfant).
Les enfants de 6 à 12 ans bénéficient de 50% de réduction dans les restaurants (hors menu enfant).
Ces promotions ne s'appliquent pas sur la carte du room service.**

*Hotel guests' children aged 5 years old and under eat on a complimentary basis when ordering from restaurant kids' menus.
Children between 6 to 12 years old get 50% off when ordering from restaurant menus (kids' menus excluded).
The room service menu is not included in this service and prices are paid in full.*

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

V : Végétarien / Vegetarian - **N** Noix / Nuts - **🌿** Bien-être / Well-being

🍷 Signature - **VG** Vegan - **GF** Sans gluten / Gluten free

COCKTAILS

CAÏPIROSKA	120
VODKA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT VODKA, CANE SUGAR, LIME	
DIRTY MARTINI	120
GIN, VERMOUTH SEC, JUS D'OLIVES GIN, DRY VERMOUTH, OLIVE JUICE	
MANHATTAN	120
RYE WHISKEY, VERMOUTH ROUGE RYE WHISKEY, RED VERMOUTH	
MARGARITA	120
TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT TEQUILA, COINTREAU, LIME JUICE	
AMERICANO	120
CAMPARI, VERMOUTH ROUGE, SODA CAMPARI, RED VERMOUTH, SODA	
MOJITO	120
RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE, SODA RHUM, LIME, CANE SUGAR, FRESH MINT, SODA	

MOCKTAILS

SUNSET	90
ANANAS FRAIS, MÉLANGE DE FRUITS ROUGES FRESH PINEAPPLE, RED FRUITS MIX	
ROYAL PALM LIMONADE	90
JUS DE CITRON, GINGEMBRE, MIEL, SODA LEMON JUICE, GINGER, HONEY, SODA	

[PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE](#)

LIQUEURS ET ALCOOLS

SPIRITS AND LIQUORS

VODKA

SMIRNOFF	95
KETEL ONE	120

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	95
MONKEY 47	130

RHUM

FIGHTING SPIRIT	110
HAVANA CLUB 7 YEARS	110
PYRAT XO	150

TEQUILA

DON JULIO SILVER	110
------------------	-----

BLENDED SCOTCH WHISKEY

J&B	95
BALLANTINES	95
CHIVAS REGAL 18 YEARS	220
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	130

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY

GLENFIDDICH 12 YEARS	150
LAPHROAIG 10 YEARS	130
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	180

IRISH WHISKEY

JAMESON	110
---------	-----

BOURBON

CANADIAN CLUB	110
---------------	-----

COGNAC

BOULARD	110
---------	-----

ARMAGNAC

CHÂTEAU LAUBADE XO	190
--------------------	-----

EAU DE VIE

POIRE WILLIAMS MASSENEZ	70
-------------------------	----

[PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE](#)

APÉRITIFS ET LIQUEURS

APERITIFS AND LIQUORS

APEROL	60
CAMPARI	60
PASTIS 51	60
MARTINI BIANCO	60
MARTINI ROSSO	60
MARTINI EXTRA DRY	60
PORTO ROZÈS 7 ANS WHITE RESERVE	80
GET 27	60
CHARTREUSE	60
AMARETTO DISARONNO	60
FERNET BRANCA	60

BIÈRES, BEERS

BECK'S SANS ALCOOL	70
FLAG PRESSION ,DRAFT 33CL.	50
FLAG PRESSION ,DRAFT 50CL.	70
FLAG PANACHE 33CL.	60
CASABLANCA 25 CL.	70
HEINEKEN 25 CL.	70
SAN MIGUEL FRESCA 33 CL.	80

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT 18.7 CL.	350
DEUTZ BRUT CLASSIC 75 CL.	1300
DEUTZ ROSÉ 75CL.	1900

PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE

VIN BLANC, WHITE WINE	Verre, Glass	Btl
LE PETIT CLOS BLANC Clairette, grenache blanc , sauvignon Domaine des Ouled Thaleb, Benslimane	80	320
DOMAINE DE SAHARI RESERVE Grenache blanche, Les Deux Domaines, Meknès		430
ECLIPSE Viognier, Roussane, Les Deux Domaines, Guerrouane		490
DOMAINE DE L'HERRE Chardonnay, Gascogne	90	350
SANCERRE 2017 Sauvignon Blanc, Domaine Sautereau, Sancerre		700

VIN ROSÉ ET GRIS, ROSÉ AND GRIS WINE

LE PETIT CLOS ROSÉ Cinsault grenache alicante Domaine des Ouled Thaleb, Benslimane	80	320
SAHARI GRIS Cinsault Les Deux Domaines, Meknès	90	410
MEDAILLON ROSÉ Syrah Domaine de Ouled Thaleb, Benslimane		380
CHÂTEAU ROUBINE, LA VIE EN ROSE Grenache, Cinsault, Rolle, Tibouren, Syrah, Château Roubine Estérel, Vin Biologique		600

VIN ROUGE, RED WINE

LE PETIT CLOS ROUGE Grenache, Cinsault, Rolle, Tibouren, Syrah, Château Roubine Estérel, Vin Biologique	80	320
VOLUBILIA CLASSIQUE Cabernet Sauvignon, Sirah, Tempranillo Domaine de la Zouina, Ait Bourzouine		480
S DE SIROUA Syrah Domaine de Ouled Thaleb, Benslimane		480
PROTOS ROBLE Tinta del país Bodegas Protos, Ribeira del Duero	90	450
LAMPE DE MÉDUSE Syrah , Carignan , Cabernet Sauvignon, Mourvèdre . CHÂTEAU sainte roseline , Provence, France		550

[PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE](#)

BOISSONS SOFT

SOFT DRINKS

SODAS

COCA COLA 30 CL.	50
COCA COLA ZÉRO 30 CL.	50
SPRITE 30 CL.	50
SCHWEPES TONIC 20 CL.	50
SCHWEPES CITRON, LEMON 20 CL.	50
ORANGINA 25 CL.	50
RED BULL 25 CL	70

EAU, WATER

PLATE, STILL

SIDI ALI 50 CL.	30
SIDI ALI 75 CL.	40

GAZEUSE, SPARKLING

OULMÈS 50 CL.	30
OULMÈS 75 CL.	40
PERRIER 33 CL.	50

JUS FRAIS, FRESH JUICES

ORANGE, ORANGE	50
CITRON, LEMON	50
PAMPLEMOUSSE, GRAPEFRUIT	50
POMME, APPLE	50
CAROTTE, CARROT	50

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS « TCHABA » « TCHABA » TEA AND INFUSION SELECTION	40
THÉ A LA MENTHE BIO DE NOTRE FERME TEA WITH MINT FROM OUR HERB GARDEN	40
CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE	50
ESPRESSO	40
DOUBLE ESPRESSO	50
CAPPUCCINO	50
CAFÉ LATTE	50

[PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE](#)