

A photograph of a hotel room with a dining table set for two. The table is covered with a white cloth and features two silver domed covers, a plate of bread, a glass of water, and a vase of fresh herbs. In the background, a bed with white linens and a patterned pillow is visible. The text "In-room DINING" is overlaid in a white serif font.

In-room DINING

F



Breakfast DELIGHTS

Our favorite familiar comfort classics | **06:00 AM to 12:00 PM**

Continental 200 MAD

Corbeille de pains et viennoiseries
Boisson chaude au choix
Jus de fruits frais
Confiture, miel et beurre

Basket of homemade bread and pastries
Hot drink of your choice
Fresh fruit juice
Selection of jams, butter, and honey

Américain - American 320 MAD

Petit-déjeuner continental accompagné de: Pancakes au sirop d'érable
Deux œufs cuits selon votre choix
Au plat, brouillés, en omelette ou pochés
Accompagnement au choix:
Jambon de dinde, saucisse de volaille, saumon fumé, khlii (viande séchée), pommes de terre rissolées ou salade verte
Assiette de fruits de saison
Yaourt nature

Continental breakfast enhanced with: Pancakes with maple syrup
Two eggs
Fried, scrambled, omelette or poached
A side of your choice:
Turkey ham, sausage, smoked salmon, khlii (dried meat), sautéed potatoes or green salad
Seasonal fruit plate
Plain yogurt

Tazi Palace 320 MAD

Bissara
Velouté épicé de fèves parfumé à l'ail et au cumin
Olives marinées
Sélection de crêpes marocaines et condiments
M'smen, baghrir, harcha
Miel, amlou, huile d'argan, huile d'olive
Tajine d'œufs au khlii (viande séchée)
Fromages marocains
Sélection de pâtisseries marocaines
Café ou thé à la menthe
Jus d'orange ou de carotte

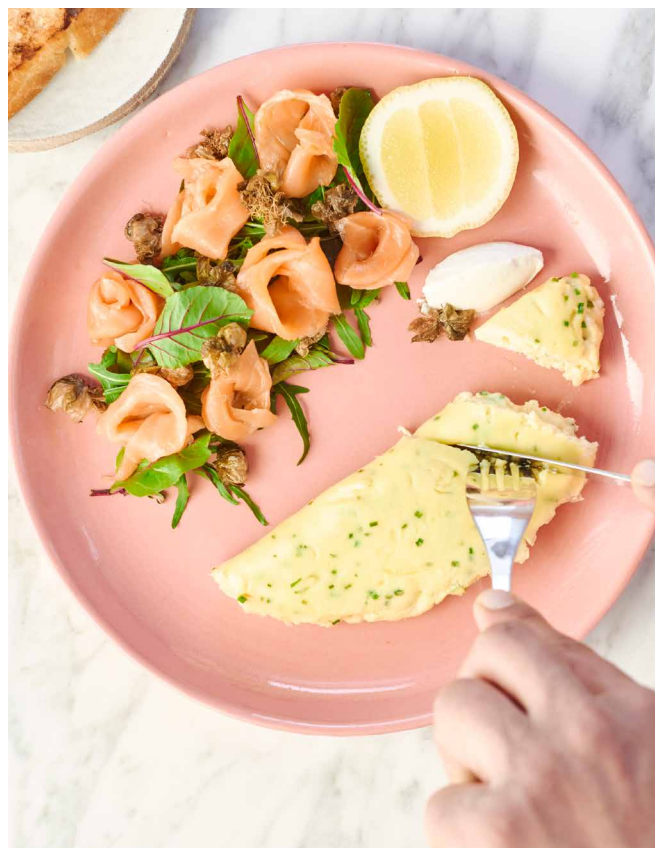
Bissara
Spicy fava bean soup, flavored with garlic and cumin
Marinated olives
Selection of Moroccan pancakes:
M'smen, baghrir, harcha
Honey, Amlou, argan oil, olive oil
Tajine of eggs with Khlii (Dried Meat)
Moroccan cheese
Selection of Moroccan pastries
Coffee or Mint tea
Orange or carrot juice



Bien-Être - Wellness 280 MAD

Tartine d'avocat aux graines de chia
Omelette aux blancs d'œufs
Salade verte
Assiette de fruits de saison découpés
Thé vert ou infusion au choix
Jus d'orange frais ou detox du jour

Avocado toast with chia seeds
Egg white omelette
Green salad
Seasonal fruit plate
Green tea or herbal tea of your choice
Fresh orange juice or detox juice of the day





PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE - À LA CARTE BREAKFAST

Pancakes à la banane, nappés de sirop d'érable
Banana pancakes topped with maple syrup
110 MAD

Pain perdu, confiture artisanale de fruits rouges
French toast with homemade red fruit jam
120 MAD

Tranches de pain grillées garnies d'avocat frais,
roquette, tomates cerises et huile
Toasted bread slices topped with fresh avocado,
arugula, cherry tomatoes, and olive oil
110 MAD

Assiette de saumon fumé et blinis
Smoked salmon served with blinis
130 MAD

Assiette de Charcuterie
Charcuterie plate
120 MAD

Boulangeries - Bakeries
Sélection de viennoiseries maison
Selection of homemade pastries
100 MAD

Sélection de crêpes marocaines
Miel et beurre
Selection of Moroccan pancakes
Honey and butter
90 MAD

Crêpe française au chocolat
French crêpe with chocolate
90 MAD

Tarte du jour
Tart of the day
90 MAD

Cake et madeleine
Pound cake & madeleine
80 MAD



Céréales - Cereals

Lait entier, demi-écrémé, lait
d'amande
Whole milk, semi-skimmed milk,
almond milk

Muesli aux fruits, Cornflakes, All Bran
ou Special K
Fruit muesli, Cornflakes, All-Bran or
Special K
80 MAD

Granola maison
Homemade granola
90 MAD

Porridge
90 MAD

Céréales sans gluten
Gluten-free cereals
80 MAD

Chia pudding
Lait de coco, mousse de yaourt grec
Chia pudding
Coconut milk and Greek yogurt
mousse
100 MAD

Laitages- Dairy

Yaourt

Nature ou au colis de fruits

Yogurt

Plain or with fruit compote

60 MAD

Sélection de fromages

Selection of cheese

120 MAD

Deux oeufs - Two eggs

Au plat, brouillés, à la coque ou pochés

2 accompagnements de votre choix:

Saucisses de volaille, tomates, champignons, légumes vapeur, salade verte ou pommes nouvelles

Fried, scrambled, soft-boiled, or poached

2 sides of your choice:

Sausages, tomatoes, mushrooms, steamed vegetables, green salad or new potatoes

120 MAD

Tajine d'oeufs au khlii (viande séchée)

Tajine of eggs with Khlii (Dried Meat)

120 MAD

Omelette garnie selon votre choix

Fromage, poivrons, tomates, champignons de Paris, fines herbes, jambon ou saumon fumé

Omelette with your selected garnishes

Cheese, bell peppers, tomatoes, button mushrooms, fresh herbs, ham, or smoked salmon

120 MAD

Fruits Assiette de fruits de saison découpés

Seasonal fruit plate

120 MAD

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

110 MAD

Salade d'orange

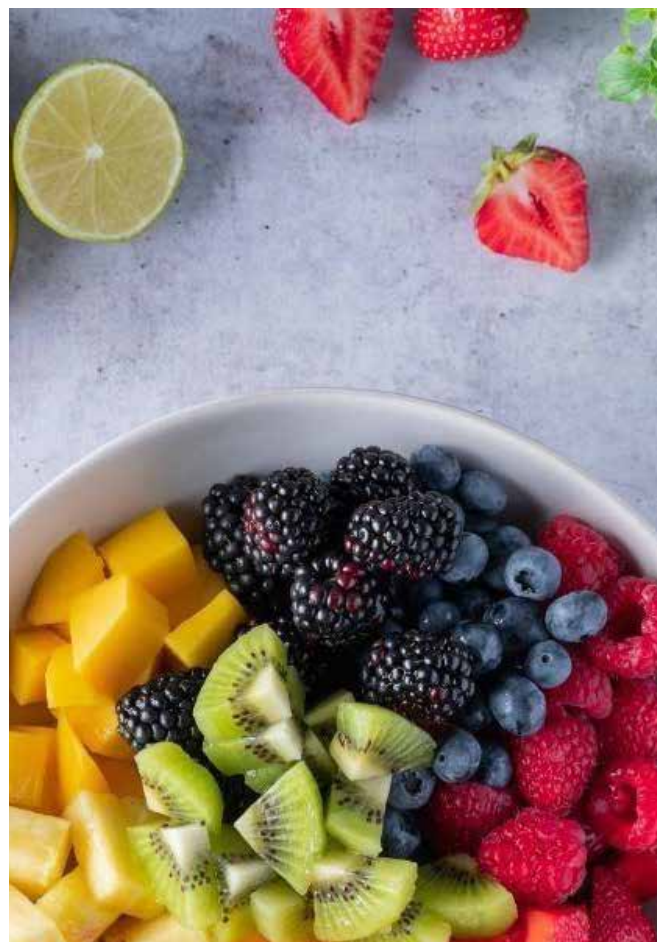
Orange salad

80 MAD

Assiette de fruits rouges

Red berries platter

130 MAD



ENTRÉES – STARTERS

Crème de légumes accompagnée de croûtons (L)(G)
Creamy vegetable soup served with croutons (L)(G)
120 MAD

Zeytoon Parvardes (N)
Olives vertes marinées, noix croquantes, sauce à la grenade
Zeytoon Parvardes (N)
Marinated green olives, walnuts, pomegranate sauce
130 MAD

Assiette de saumon fumé (G)(P)(L)
Crème citronnée, toast de pain complet
Smoked salmon plate (G)(P)(L)
Lemon cream, whole-grain toast
180 MAD

Fraîcheur d'avocat et pamplemousse aux gambas snackées (Cr)
Avocado and grapefruit freshness with sautéed prawns (Cr)
240 MAD

Salade césar au suprême de volaille (L)(G)
Caesar salad with chicken supreme (L)(G)
210 MAD

Salade césar aux gambas (Cr)
Caesar salad with prawns (Cr)
230 MAD

Mesclun de salade, légumes croquants, vinaigrette à l'huile d'olive (VG)
Mesclun salad, crunchy vegetables, olive oil vinaigrette (VG)
150 MAD

Burrata, tomates fraîches, basilic (L)
Burrata, fresh tomatoes, basil (L)
220 MAD



SANDWICHES – SANDWICHES

Club sandwich au poulet (Eg)(G)
Poulet, tomate fraîche, œuf, accompagné de frites
Chicken club sandwich (Eg)(G)
Chicken, fresh tomato, egg, served with homemade fries
220 MAD

Sandwich au homard (Eg)(G)(L)
Homard bleu, pain brioche moelleux, mayonnaise aux herbes fraîches, accompagné de frites maison
Lobster sandwich (Eg)(G)(L)
Blue lobster, buttery brioche bread, fresh herb mayonnaise, served with homemade fries
330 MAD

Burger de boeuf (S)(G)(L)
Laitue, tomate, oignon caramélisé, fromage cheddar
Beef burger (S)(G)(L)
Lettuce, tomato, caramelized onion, cheddar cheese
230 MAD

PÂTES - PASTA

Mac and cheese (L)(G)
Sauce à la truffe, gouda, miel infusé au thym
Mac and cheese (L)(G)
Truffle sauce, gouda, thyme-infused honey
210 MAD

Penne, spaghetti ou coquillettes (G)
Sauce Tomate
Penne, spaghetti or elbow macaroni (G)
Tomato sauce
150 MAD

Sauce Bolognaise
Bolognese sauce
160 MAD

Sauce Pistou (N)(L)
Pesto sauce (N)(L)
150 MAD

Sauce au beurre (L)
Butter sauce (L)
140 MAD

SAVEURS DU MAROC - TASTES OF MOROCCO

Harira traditionnelle (G)
Dattes et chebakia
Traditional harira (G)
Dates and chebakia
130 MAD

Sélection de douceurs marocaines traditionnelles
Selection of traditional Moroccan treats
150 MAD

Pastilla aux fruits de mer (P)(Cr)(G)(L)
Seafood pastilla (P)(Cr)(G)(L)
250 MAD

Tajine de poulet au citron confit
Chicken tagine with preserved lemon
240 MAD

Tajine de souris d'agneau
Lamb shank tagine
250 MAD



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Saumon Grillé (P)
Sauce vierge, légumes de saison à la vapeur
Grilled salmon (P)
Virgin sauce, steamed seasonal vegetables
290 MAD

Bar de ligne braisé aux aromates (P)(L)
Légumes maraîchers, safran de Taliouine
Line-caught sea bass braised with aromatics (P)(L)
Market vegetables, Taliouine saffron
320 MAD

Filet de bœuf garniture Grand-Mère (L)
Beef fillet with Grand-Mère garnish (L)
330 MAD

Côtelettes d'agneau grillées (L)
Aubergine fumée, légumes croquants
Grilled lamb chops (L)
Smoked eggplant, crunchy vegetables
300 MAD

Suprême de volaille (L)
Fricassée de champignons, jus de cuisson
Chicken supreme (L)
Sautéed mushroom with pan jus
280 MAD

DESSERTS

Mille-feuille à la vanille (L)(G)

Vanilla mille-feuille (L)(G)

130 MAD

Cheescake fondant à la pistache (L)(Eg)(G)

Pistachio cheescake (L)(Eg)(G)

120 MAD

Tarte chocolat caramel (L)(Eg)(G)

Chocolate caramel tart (L)(Eg)(G)

120 MAD

Assiette de fruits de saison découpés (VG)

Seasonal sliced fruit plate (VG)

110 MAD

Sélection de pâtisseries marocaines (L)(G)(N)

Selection of Moroccan pastries (L)(G)(N)

120 MAD

Deux boules de glace au choix (L)(Eg)

Two scoops of ice cream of your choice (L)(Eg)

100 MAD



ENTRÉES - STARTERS

Assiette de saumon fumé (P)
Smoked salmon plate (P)
100 MAD

Guacamole d'avocat, chips maison
Avocado guacamole with homemade chips
100 MAD

Salade de tomates au thon
Tomato and tuna salad
100 MAD

Concombre au yaourt nature
Cucumber with plain yogurt
100 MAD

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Penne, spaghetti ou coquillettes (G)
Sauce Tomate, sauce bolognaise ou sauce au beurre
Penne, spaghetti or elbow macaroni (G)
Tomato sauce, bolognese sauce or butter sauce
150 MAD

Suprême de volaille rôti et son jus
Roasted chicken supreme with its jus
150 MAD

Filet de poisson, cuit à la vapeur ou poêlé
Fish fillet, steamed or pan-seared
150 MAD

Steak Haché
Minced beef steak
150 MAD

Nuggets de poulet (G)
Chicken nuggets (G)
150 MAD

Pizza Margherita (G)(L)
Margherita pizza (G)(L)
150 MAD

GARNITURES - SIDES

Haricots verts
Green beans

Fricassée de légumes de saison
Sautéed seasonal vegetables

Purée de pommes de terre maison (L)
Homemade mashed potatoes (L)

Pommes frites maison
Homemade French fries



DESSERTS

Sélection de glaces et sorbets (L)(Eg)
Selection of ice creams and sorbets (L)(Eg)
50 MAD

Salade de fruits frais (VG)
Fresh fruit salad (VG)
50 MAD

Tarte aux fruits de saison (G)
Seasonal fruit tart (G)
50 MAD

Brownie au chocolat (G)(Eg)
Seasonal fruit tart (G)(Eg)
50 MAD





ENTRÉES – STARTERS

Crème de légumes accompagnée de croûtons (L)(G)
Creamy vegetable soup served with croutons (L)(G)
120 MAD

Assiette de saumon fumé (G)(P)(L)
Crème citronnée, toast de pain complet
Smoked salmon plate (G)(P)(L)
Lemon cream, whole-grain toast
180 MAD

Salade César au suprême de volaille (L)(G)
Caesar salad with chicken supreme (L)(G)
210 MAD

Mesclun de salade, légumes croquants, vinaigrette à l'huile d'olive (VG)
Mesclun salad, crunchy vegetables, olive oil vinaigrette (VG)
150 MAD

Burrata, tomates fraîches, basilic (L)
Burrata, fresh tomatoes, basil (L)
220 MAD

PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Saumon grillé (P)
Sauce vierge, légumes de saison à la vapeur
Grilled salmon (P)
Virgin sauce, steamed seasonal vegetables
290 MAD

Filet de bœuf garniture Grand-Mère (L)
Beef fillet with Grand-Mère garnish (L)
330 MAD

Suprême de volaille (L)
Fricassée de champignons, jus de cuisson
Chicken supreme (L)
Sautéed mushroom, pan jus
280 MAD

DESSERTS

Cheesecake fondant à la pistache (L)(Eg)(G)
Pistachio cheesecake (L)(Eg)(G)
120 MAD

Tarte chocolat caramel (L)(Eg)(G)
Chocolate caramel tart (L)(Eg)(G)
120 MAD

Assiette de fruits de saison découpés (VG)
Seasonal sliced fruit plate (VG)
110 MAD

SANDWICHES - SANDWICHES

Sandwich au homard (Eg)(G)(L)
Homard bleu, pain brioche moelleux, mayonnaise aux herbes fraîches, accompagné de frites maison
Lobster sandwich (Eg)(G)(L)
Blue lobster, buttery brioche bread, fresh herb mayonnaise served with homemade fries
330 MAD

Burger de boeuf (S)(G)(L)
Laitue, tomate, oignon caramélisé, fromage cheddar
Beef burger (S)(G)(L)
Lettuce, tomato, caramelized onion, cheddar cheese
230 MAD

PÂTES – PASTA

Penne, spaghetti ou coquillettes (G)
Sauce Tomate
Penne, spaghetti or elbow macaroni (G)
Tomato sauce
150 MAD

Sauce Bolognaise
Bolognese sauce
160 MAD

Sauce Pistou (N)(L)
Pesto sauce (N)(L)
150 MAD

Sauce au beurre (L)
Butter sauce (L)
140 MAD

F