

# LES VINS MAROCAINS

La vigne fut apportée au Maroc par les Phéniciens 2000 ans avant notre ère. Elle fut développée par les Romains jusqu'à l'arrivée de l'Islam au 7<sup>ème</sup> siècle. Suite à l'invasion du phylloxera en France, le vignoble Marocain connut un essor important servant, entre autre à réhausser certains vins Français légers et peu colorés. Depuis ces 20 dernières années, grâce à l'œnologie moderne, à la motivation et à la volonté de certains professionnels, de grands vins sont désormais produits au Maroc.

## Vins Blancs

**Sémillant** 90 dhs 160 dhs

Vin sec et frais aux notes végétales et mentholées dues à un assemblage de Clairette et Majorquin qui se marie avec les produits de l'océan.

**Larroque** 180 dhs

Ce vin à la robe or possède un nez intense aux arômes exotiques et fleurs blanches. En bouche, vin équilibré, ample et rond.

**«S» de Siroua** 250 dhs

Vin très agréable, d'une grande puissance aromatique à dominante fruitée d'une belle complexité en bouche, il ravira vos papilles par son équilibre.

**Médaille** 160 dhs 280 dhs

Sauvignon de Casablanca, ce vin très fruité aux arômes de pêche et d'abricot possède une bouche franche et une finale douceâtre et épicée.

**Terre Blanche** 280 dhs

La Ferme Rouge, Cépages Viognier, Chardonnay et Sauvignon.

**Volubilia** 160 dhs 300 dhs

Domaine de la Zouina, Cépages Chardonnay et Sauvignon.

**C.B. Initiales** 340 dhs

Élevé 7 mois dans des barriques neuves françaises, ce superbe vin de Casablanca, pur Chardonnay, vous rappellera les meilleurs Meursault Bourguignons.

**Les Côteaux de l'Atlas** 420 dhs

## Vins Gris

<b>Guerrouane</b>	<b>90 dhs</b>	<b>160 dhs</b>
Vin aromatique et léger, de cépage Cinsault de Meknes, frais en bouche.		
<b>Domain de Sahari</b>		<b>200 dhs</b>
Produit de Meknes, d'une couleur saumonée avec des refltes gris. Vin très agréable, léger aux arômes fruités, souple en bouche.		
<b>Larroque</b>		<b>230 dhs</b>
Belle robe rose pâle. Le nez intense offre des arômes de fruits rouges et d'agrumes avec une touche florale. En bouche, vin plein, ample et rond.		
<b>La Ferme Rouge</b>	<b>160 dhs</b>	<b>280 dhs</b>
Domaine de la Ferme rouge, cépage Syrah.		
<b>Volubilia</b>	<b>160 dhs</b>	<b>300 dhs</b>
Domaine de la Zouina, Cépage Caladoc.		

## Vins Rosés

<b>Cuvée du Président</b>	<b>90 dhs</b>	<b>160 dhs</b>
Vin de la région de Casablanca d'un rosé soutenu, complexe par ses arômes et d'une belle présence en bouche avec une attaque franche et persistante.		
<b>Halana Syrah</b>		<b>180 dhs</b>
Belle robe corail. Le nez offre des arômes de fraises des bois, de fruits frais (melon et pêche) avec une pointe exotique en finale.		
<b>Larroque</b>		<b>230 dhs</b>
Belle robe rose pâle. Le nez intense offre des arômes de fruits rouges et d'agrumes avec une touche florale. En bouche, vin plien, ample et rond.		
<b>Médailleon</b>	<b>160 dhs</b>	<b>280 dhs</b>
Vin de cépage Cabernet.		
<b>Ferme Rouge</b>	<b>160 dhs</b>	<b>280 dhs</b>
Domaine de la ferme rouge, cépage Syrah.		
<b>Volubilia</b>	<b>160 dhs</b>	<b>300 dhs</b>
Domaine de la Zouina, cépage Marsellan.		

## Vins Rouges

<b>Cuvée du Président</b>	<b>90 dhs</b>	<b>160 dhs</b>
Assemblage très « Bordelais » pour ce vin généreux en arômes et en puissance, légèrement nerveux et sec. Il possède une bonne longueur en bouche.		
<b>Bonassia</b>	<b>90 dhs</b>	<b>160 dhs</b>
Vin à la belle robe grenat sombre. Le nez élégant et très ouvert offre des arômes de cerise et de cassis. En bouche, ce vin est équilibré, gras et ample.		
<b>Halana Merlot</b>		<b>180 dhs</b>
Belle robe grenat aux reflets violacés. Le nez offre des arômes de fruits rouges, de fleurs de violette ainsi qu'une pointe d'épices. En bouche, c'est un vin souple, rond, facile à boire avec des tanins très légers.		
<b>Sahari</b>	<b>150 dhs</b>	<b>200 dhs</b>
Domaine de Sahari, cépages Carigan Grenache Noir et Cinsault. Vendanges manuelles, cépages vinifiés séparément. Couleur soutenue, arômes de fruits rouges, belle rondeur et amplitude en bouche.		
<b>Larroque</b>		<b>230 dhs</b>
Belle robe rubis foncé. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est équilibrée, souple et ronde avec des notes poivrées en finale.		
<b>« S » de Siroua</b>		<b>250 dhs</b>
100% syrah, vendangé sur le domaine des Ouled Thaleb, il développe des arômes de fruits des bois, d'épices et de clou de girofle Franc en bouche et très équilibré.		
<b>Médaille</b>	<b>160 dhs</b>	<b>280 dhs</b>
Vin soutenu aux arômes de vanille, tabac et fruits rouges. Souple en bouche, aux tanins ronds et fondus avec une recto-olfaction fumé. Cépage Cabernet.		
<b>La Comtesse de la Courtablaise</b>		<b>280 dhs</b>
Belle robe rubis sombre. Le nez offre des arômes de fruits rouges et d'épices (régliasse et poivre). En bouche, il se révèle plein, charnu et gras avec une belle rondeur ; délicatement boisé.		
<b>Ferme Rouge</b>	<b>160 dhs</b>	<b>280 dhs</b>
Domaine de La Ferme Rouge, cépage Syrah.		
<b>Volubilia</b>	<b>160 dhs</b>	<b>300 dhs</b>
Domaine de La Zouina, cépages Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo.		
<b>C.B. Initiales</b>		<b>340 dhs</b>
Vin superbe, très aromatique, assemblage de Merlot (70%) et Cabernet Sauvignon (30%), élevé pendant 14 mois en fûts de chêne français neufs, très complexe et généreux.		
<b>Château Roselane (A.O.C.)</b>		<b>420 dhs</b>
La robe rouge rubis aux reflets violette s'accorde parfaitement au nez d'une belle finesse et d'une rare élégance, marquée par la torréfaction et le toasté. La bouche est plutôt positionnée sur le fruit rouge mûr et les épices. La présence délicate des tanins persiste jusqu'en finale.		

## EAUX

Sidi Ali	3/2	25 dhs
	1/2	20 dhs
ulmès	3/4	25 dhs
	1/4	20 dhs

## SODAS

Coca light	25 dhs
Coca Cola	25 dhs
Fanta	25 dhs
Sprite	25 dhs
Schweppes Tonic	25 dhs
Schweppes Citron	25 dhs

## BIERES

Flag Spécial	50 dhs
Heineken	60 dhs
Budweiser	60 dhs
Sam Miguel	55 dhs
Casablanca	60 dhs

## CHAMPAGNES

Dom pérignon	3000 dhs	
Laurent périer Rosé	2500 dhs	
Laurent périer brut	3/4	1300 dhs
	1/2	700 dhs
Moët et Chandon brut	3/4	1300 dhs
	1/2	700 dhs

