

## Vins Gris

<b>Domaine de Sahari</b> Produit de Meknes, d'une couleur saumonée avec des reflets gris. Vin très agréable, léger aux arômes fruités, souple en bouche.	<b>Verre 65 dhs</b>	<b>150 dhs</b>	<b>260 dhs</b>
<b>Larroque</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>290 dhs</b>
<b>La Ferme Rouge</b> Domaine de la Ferme rouge, cépage Syrah.		<b>180 dhs</b>	<b>300 dhs</b>
<b>Volubilia</b> Domaine de la Zouina, Cépage Caladoc.		<b>180 dhs</b>	<b>340 dhs</b>
<b>Eclipse</b> Le mariage chaleureux des cépages Sangiovese et Syrah confère à Eclipse la puissance et l'ampleur d'un grand cru, aux arômes de fruits et d'épices.			<b>380 dhs</b>

## Vins Rosés

<b>Cuvée de Président</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>Verre 65 dhs</b>	<b>130 dhs</b>	<b>230 dhs</b>
<b>Médaille</b> Vin de cépage Cabernet.	<b>Verre 85 dhs</b>	<b>180 dhs</b>	<b>320 dhs</b>
<b>Ferme Rouge</b> Domaine de la ferme rouge, cépage Syrah.		<b>180 dhs</b>	<b>300 dhs</b>
<b>Volubilia</b> Domaine de la Zouina, cépage Marsellan.		<b>180 dhs</b>	<b>340 dhs</b>
<b>Eclipse</b> Le mariage chaleureux des cépages Sangiovese et Syrah confère à Eclipse la puissance et l'ampleur d'un grand cru, aux arômes de fruits et d'épices.			<b>380 dhs</b>

## Vins Rouges

<b>Cuvée de Président</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>Verre 65 dhs</b>	<b>130 dhs</b>	<b>230 dhs</b>
<b>Domaine de Sahari</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>180 dhs</b>	<b>320 dhs</b>
<b>Larroque</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>290 dhs</b>
<b>« S » de Siroua</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>350 dhs</b>
<b>Médaille</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>Verre 85 dhs</b>	<b>190 dhs</b>	<b>340 dhs</b>
<b>Ferme Rouge</b> Domaine de La Ferme Rouge, cépage Syrah.		<b>180 dhs</b>	<b>320 dhs</b>
<b>Volubilia</b> Domaine de La Zouina, cépages Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo.		<b>190 dhs</b>	<b>340 dhs</b>
<b>Eclipse</b> Le mariage chaleureux des cépages Sangiovese et Syrah confère à Eclipse la puissance et l'ampleur d'un grand cru, aux arômes de fruits et d'épices.			<b>420 dhs</b>
<b>C.B. Initiales</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>420 dhs</b>
<b>Château Roselane (A.O.C.)</b> La robe rouge rubis aux reflets violine 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.			<b>520 dhs</b>

## Vins Rouges Français

<b>Maucaillou Haut - Medoc P.dourthe 75 Cl</b>	<b>600 dhs</b>
<b>Chateau Grave de Cantereau Pomerol</b>	<b>750 dhs</b>
<b>Marquis de Mons Margaux</b>	<b>780 dhs</b>
<b>Grozes - Hermitage « Les Launes » 75 Cl</b>	<b>650 dhs</b>
<b>Sancerre Domaine Sautereau 75 Cl</b>	<b>650 dhs</b>

## EAUX

<b>Sidi Ali</b>	3/2	<b>45 dhs</b>
	1/2	<b>35 dhs</b>
<b>Oulmès</b>	1L	<b>45 dhs</b>
	1/2	<b>35 dhs</b>

## SODAS

<b>Coca Zero</b>	<b>40 dhs</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>40 dhs</b>
<b>Hawai</b>	<b>40 dhs</b>
<b>Sprite</b>	<b>40 dhs</b>
<b>Schweppes Tonic</b>	<b>40 dhs</b>
<b>Schweppes Citron</b>	<b>40 dhs</b>

## BIERES

<b>Flag Spécial</b>	<b>60 dhs</b>	<b>Dom pérignon</b>	<b>4500 dhs</b>
		<b>Laurent pérrier Rosé</b>	<b>2500 dhs</b>
<b>Heineken</b>	<b>70 dhs</b>	<b>Laurent pérrier brut</b>	<b>3/4 1500 dhs</b>
			<b>1/2 800 dhs</b>
<b>Casablanca</b>	<b>70 dhs</b>	<b>Moët &amp; Chandon brut</b>	<b>3/4 1500 dhs</b>
			<b>1/2 800 dhs</b>
<b>Corona</b>	<b>90 dhs</b>	<b>Nicolas Feuillatte</b>	<b>1100 dhs</b>

## CHAMPAGNES

## INFUSIONS

<b>Café Espresso</b>	<b>35 dhs</b>
<b>Thé à La Menthe</b>	<b>35 dhs</b>
<b>Verveine</b>	<b>35 dhs</b>
<b>Thé noir</b>	<b>35 dhs</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>35 dhs</b>

## 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 7ème 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** **Verre 65 dhs** **130 dhs** **230 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** **290 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** **350 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.

**Médailon** **Verre 85 dhs** **190 dhs** **340 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** **180 dhs** **320 dhs**  
La Ferme Rouge, Cépages Viognier, Chardonnay et Sauvignon.

**Volubilia** **180 dhs** **340 dhs**  
Domaine de la Zouina, Cépages Chardonnay et Sauvignon.

**Eclipse** **380 dhs**  
Le mariage chaleureux des cépages Sangiovese et Syrah confère à Eclipse la puissance et l'ampleur d'un grand cru, aux arômes de fruits et d'épices.

**C.B. Initiales** **420 dhs**  
Elevé 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** **520 dhs**  
La robe rouge rubis aux reflets violine 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.

### Vins Blancs Français

**Chardonnay P. Bouchard Pays d'Oc 75 Cl** **320 Dhs**

**Chablis - Maison Bichot 75 Cl** **600 Dhs**

**Sancerre Domaine Sautereau 75 Cl** **650 Dhs**

