

RIAD MONCEAU



LE BISTRO ARABE  
marrakech



Chef

Myriam Ettahri

LE BISTRO ARABE  
Jazz restaurant by Riad Monceau

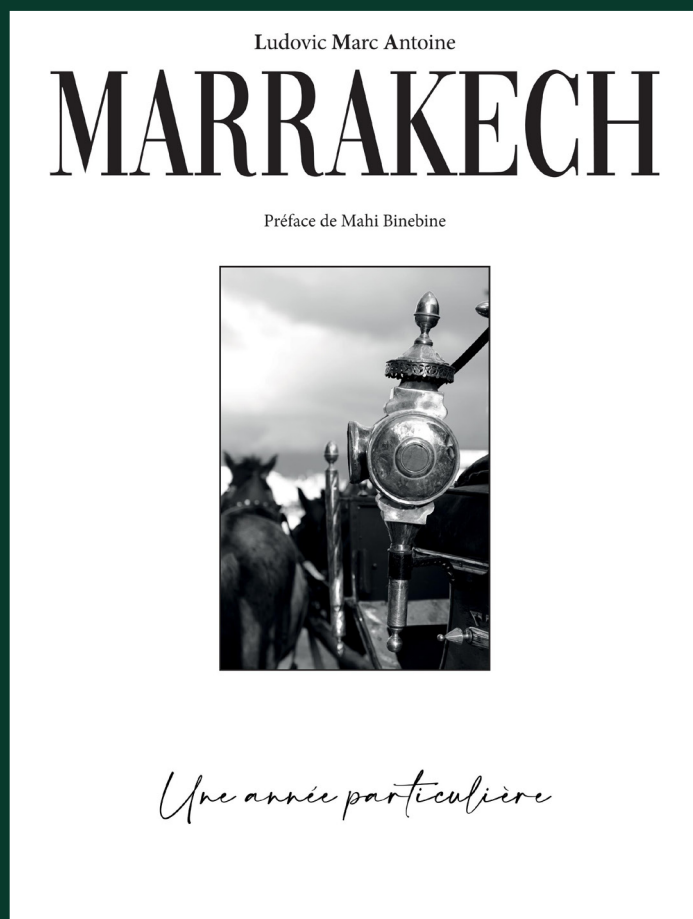
Derb Chaabane - Riad Zitoune Lakdim - Marrakech Médina  
05.24.42.96.46

Facebook : lebistroarabe – Instagram : lebistroarabe

## Exclusivité Riad Monceau

« Marrakech, une année particulière »  
est un somptueux livre d'images réalisé durant la pandémie par le  
photographe Ludovic-Marc ANTOINE par ailleurs propriétaire du  
Riad Monceau.

Le portrait élégant et poétique d'une ville rendue à ses habitants et  
alanguie sous le chaud soleil du grand sud Marocain alors que les  
touristes avaient déserté le pays. Son format en fait le parfait souvenir à offrir  
ou à s'offrir. Il habillera avec élégance une table de salon et vous rappellera vos  
jolis moments passés à Marrakech et au Riad Monceau. N'hésitez pas à vous le  
procurer à la boutique du riad où quelques exemplaires de l'édition numérotée  
sont encore disponibles. Si LMA est présent au riad il se fera un plaisir de vous  
le dédicacer sur simple demande.



## Riad Monceau Exclusive

“Marrakech, a special year”  
is a sumptuous picture book produced during the pandemic by the  
photographer Ludovic-Marc ANTOINE also founder and owner of  
Riad Monceau.

An elegant and poetic portrait of a city returned to its inhabitants and  
languid under the hot sun of the deep Moroccan south while the  
tourists had deserted the country. Its format makes it the perfect souvenir to  
offer or treat yourself. It will elegantly take place onto a coffee table and will  
remind you of your lovely moments spent in Marrakech and at Riad Monceau.  
Do not hesitate to get it at the riad shop where some copies of the numbered  
edition are still available. If LMA is present at the riad he will be happy to  
autograph it for you upon simple request.

# cocktails

## cocktails signature

175 DHS.

### MOJITO BERBÈRE

Une version subtilement revisitée du célèbre Mojito Mahia, thé à la menthe glacé, citron vert, feuilles de menthe, Sprite  
Our own local Mojito! - Created and famed by La Pergola  
Mahia, homemade iced mint tea, lime, fresh mint, Sprite

### LOVE IN THE ORANGE GROVE (L.O.G)

Shéhérazade, les 1001 nuits, ... Un filtre d'amour au goût de fruit défendu. Très très addictif!!  
Purée de gingembre frais, Cointreau, sucre de canne maison, jus d'orange frais, fleur d'oranger, champagne, filaments d'orange  
Sheherzad, the 1001 nights, ... A love elixir with a forbidden fruit taste. Very very addictive !!  
Fresh ginger, Cointreau, cane sugar, fresh orange juice, orange blossom, champagne, orange zests.

### SANGRIA MARRAKCHIA

Notre version - épicée - de la fameuse sangria  
Vin rouge marocain, orange, et plein de bonnes choses pour des arômes qui vous transporteront loin, loin, ... sur un petit tapis volant /// Grand tapis volant - 1 litre : 325 DHS  
Our own local spicy sangria - Created and famed by La Pergola  
Moroccan red wine, orange and other season fruits, dry fruits, spices, for flavors that will take you very high and very far ... onto a little flying carpet /// Large flying carpet (1 liter) : 325 DHS.

### SANGRIA BIANCA JEMAA EL FNA

Version blanche de notre sangria signature.  
Vin blanc marocain, citron, et tout ce qu'il faut pour se rafraichir les papilles quand le dieu Râ commence à darder ses rayons /// Grand tapis volant - 1 litre : 325 DHS  
White version of our signature sangria.  
Moroccan white wine, lemon, and lots of good things to refresh your taste buds when Râ starts turning Marrakech into a oven :) /// Large flying carpet (1 liter) : 325 DHS

### MOROCCO MULE

Avec autant d'ânes dans les rues... rien d'étonnant à ce qu'une mule s'invite dans votre verre !  
Le Moscow Mule à la sauce Marrakchie... Dé-li-cieux.  
Mahia, gingembre frais, sirop de cactus, fleur d'oranger, citron vert, concombre, soda water  
With so many donkeys on the streets... you can't really be surprised to find a mule in your glass!! Our own version of the famous Moscow Mule... De-li-cious. Thank you La Pergola !!  
Mahia, ginger, cactus sirup, orange blossom, lime, cucumber, soda

### BLEU MAJORELLE

Les yeux dans les yeux, plongez dans le grand bleu. Mais pas n'importe lequel : le bleu Majorelle !  
Gin, curacao bleu, jus de citron /// Grand bleu Majorelle - cocktail XXL (1 litre) : 375 DHS  
Eye to eye, dive into the deep blue, but not any blue ; the Majorelle blue, of course...  
Gin, blue curacao, lemon juice /// Big Majorelle blue - XXL cocktail (1 liter): 375 DHS.

### ARGAN SOUR

Une invention diabolique de notre chef barman. Un twist autour du célèbre Whisky Sour avec des saveurs extraordinaires de noisette... Fabuleux ! Whisky, citron pressé, blanc d'oeuf, huile d'argan extra vierge, sucre de canne, badiane.  
A diabolical invention of our head bartender. A twist around the famous Whiskey Sour with extraordinary flavors of hazelnut... Fabulous! Whisky, squeezed lemon, egg white, extra virgin argan oil, cane sugar, star anise.

## cocktails classiques

155 DHS

Mojito, Bloody Mary, Cosmopolitan, Daiquiri, Hugo, Margarita, Mimosa, Negroni, Old fashioned, Pina Colada, Sex on the beach, Spritz Apérol, Tequila Sunrise, Tom collins,...

En ce moment : Tinto de Verano **145 DHS**

Venu tout droit d'Andalousie c'est LE cocktail des vacances par excellence

*Vin rouge, limonade, citron et... beaucoup, beaucoup de glaçons !  
Le même en format XXL. 1 litre à partager (ou pas) : 305 DHS*

# bières-ét-alcools

## BIERES

Bouteille - Heineken .....	25cl - 70 DHS
Bouteille - Casablanca .....	33cl - 80 DHS
Bouteille - Corona .....	33cl - 85 DHS

## APERITIFS

Martini rouge ou blanc / Campari .....	90 DHS
Porto rouge ou blanc / Ricard .....	90 DHS
Kir vin blanc (cassis / pêche / framboise) .....	90 DHS
Coupe de Prosecco .....	95 DHS
Kir royal (cassis / pêche / framboise) .....	115 DHS
Whisky Coca / Rhum coca .....	125 DHS
Gin Tonic / Vodka tonic .....	125 DHS
Vodka orange / Tequila orange.....	125 DHS
Campari orange .....	125 DHS
Vodka Red Bull .....	150 DHS

## WHISKIES - BOURBONS

J&B.....	135 DHS
Johnnie Walker red label.....	140 DHS
Jack Daniels .....	140 DHS
Bulleit .....	145 DHS
Jack Daniels Honey.....	150 DHS
Johnnie Walker black label .....	150 DHS
Chivas.....	155 DHS
Aberfeldy 12 YO .....	160 DHS
Glenfiddish 12 YO .....	180 DHS
Glenfiddish 15 YO .....	240 DHS

## VODKAS

Vodka Tito's.....	130 DHS
Vodka Absolute bleu .....	140 DHS
Vodka Belvédère.....	180 DHS
Vodka Grey Goose.....	180 DHS
Vodka Beluga Noble .....	320 DHS

## RHUMS

Rhum Negrita Dark.....	105 DHS
Rhum Barcardi Oro.....	140 DHS
Rhum Saint James .....	140 DHS
Rhum Havana Club 3 Anos.....	140 DHS

## GINs

Gin Beefeater .....	140 DHS
Gin Bombay Sapphire .....	140 DHS
Gin Hendrick's .....	140 DHS
Gin Tanqueray.....	140 DHS

## TEQUILAS

Patron Café.....	120 DHS
Don Julio Reposado.....	120 DHS
Don Julio Añejo.....	120 DHS
Patron Silver .....	135 DHS
Don Julio 1942 .....	550 DHS

## ALCOOLS / DIGESTIFS

Get 27 .....	95 DHS
Limoncello.....	95 DHS
Fernet Branca.....	95 DHS
Jägermeister.....	100 DHS
Poire Williams / Prune.....	105 DHS
Cointreau. ....	110 DHS
Cognac VSOP / Armagnac.....	155 DHS

Bouteilles : Bombay Sapphire / Absolute bleu / Bacardi /...

1500 DHS



## Jūs frais & Jcè tèà

85 DHS

Orange, citron, pamplemousse, gingembre. Citronnade maison. Ice tea maison.

Fresh juices : Orange, lemon, grapefruit, ginger. Homemade lemonade. Homemade ice tea.

## mix fruits & smòothjès

105 DHS

Sur une base jus d'orange ou lait : Pomme, banane, pêche, fraise, fruits rouges, mix fruits, avocat

Mixed with orange juice or milk : Apple / Banana / Peach / Strawberry / Red fruits / Mix fruits / Avocado

## Möcktäijš Signaturè

125 DHS

Pina No-la-da

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de rose, jus de gingembre

Pineapple juice, coco milk, rose sirup, ginger juice

La Vie en Rose

Sirop de fruits rouges, jus de citron, framboise fraîche, Sprite.

Red fruit sirup, lemon juice, raspberries, Sprite.

Atlas Splash

Jus de citron et gingembre, menthe fraîche, fleur d'oranger, sirop de canne, eau gazeuse

Ginger juice, lemon juice, fresh mint, orange blossom, simple sirup, sparkling water

## èàux, sodàs, böjssöns chàudès

Eau plate, Sidi Ali ..... ½ - 30 DHS / bouteille - 55 DHS

Eau gazeuse, Oulmès.....½ - 30 DHS / bouteille - 55 DHS

Coca / Coca Zéro / Schweppes Tonic / Schweppes Lemon / Sprite / Orangina ..... 55 DHS

Red Bull..... 75 DHS

Thé marocain à la menthe..... 45 DHS

Thé berbère traditionnel aux herbes aromatiques (10 mn d'attente)..... 55 DHS

Expresso ..... 35 DHS

## thès èt infüsjöns Šayrà biö

45 DHS

Tislit - Thé vert, menthe marocaine, fleur d'oranger

Tislit - Green tea, Moroccan mint, orange blossom

Dhiya - Thé vert, jasmin, pétales de souci, bleuets

Dhiya - Green tea, jasmine, marigold flower, cornflower

Ifri - Thé noir, pétales de rose, bergamote, arôme naturel de rose

Ifri - Black tea, rose petals, bergamote, natural rose flavour

Juba - Thé noir, maté, guarana, origan

Juba - Black tea, mate, guarana, origan

Antee - Verveine, lavande, thym

Antee - Verbena, lavender, thyme

# manger

by Myriam Ettahri  
Chef exécutif : Mustapha Hejbane

## BOLS ET ASSIETTES DE DEGUSTATION DU MOMENT

Nous recommandons 2 à 3 choix par personne afin de composer un repas complet à partager  
We recommend 2 to 3 choices per person in order to compose a complete meal to share

MÂAKOUDA A LA BONITE	95
Mäakouda à la bonite séchée, mayo sans oeufs aux oranges amères et citron confit Mäakouda with dried bonito, mayo without eggs with bitter oranges and candied lemon	
CIGARES À LA CITROUILLE (V)	105
Cannelloni à la citrouille caramélisée, jus tagine aux épices, crumble de biscuit kâak Caramelized pumpkin cannelloni, spiced tagine juice, kâak cookie crumble	
CASSOLETTE DE SARDINES A L'ANDALOUSE	115
M'quila de boulettes de sardines, panure à l'Andalouse (écorces d'orange et poudre d'amande) M'quila of sardine balls, Andalusian breadcrumbs (orange peel and almond powder)	
SAMOSSAS DE POULET AU CITRON CONFIT	125
Samossas de poulet au citron confit et olives, sauce tagine de poulet au citron Chicken samosas with candied lemon and olives, lemon chicken tagine sauce	
FINGER PASTILLA AU CANARD	155
Finger pastilla aux 2 canards (frais et fumé), citron confit, amande, coriandre et épinards frais Finger pastilla with 2 ducks (fresh and smoked), candied lemon, almond, cilantro and fresh spinach	
GAMBAS A LA CHERMOULA	165
Poêlée de gambas, chermoula aux agrumes et piment ; comme un pilpil Pan-fried prawns, citrus and chilli chermoula; like a pilpil	
GUACAMOLE D'ARTICHAUD BELDI (V)	175
Guacamole d'artichaut, artichaut sauté, tortillas de pastilla à la coriandre, fenouil sauvage en candy Artichoke guacamole, sautéed artichoke, coriander pastilla tortillas, wild fennel candy	
TARTE FINE AUX LEGUMES OUBLIES (V)	175
Orange caramélisée, truffe. Gelée de roquette et hibiscus. Roquette sauvage. Thin vegetables tart, caramelized orange, truffle, wild arugula and hibiscus jelly. Wild arugula salad.	
RAVIOLES DE FOIE GRAS (DANS L'ESPRIT DE JEMAA EL FNA)	185
Raviole de foie gras, bouillon babouche au miso, pickles de betterave, oignons nouveaux Foie gras ravioli, miso babouche broth, beetroot pickles, new baby onions	
VEGGIE GNAWA BOWL (V)	175
Choux fleur frit, couscous et orge, houmous de betterave, feta, relish de concombre et citron confit, vinaigrette à l'huile d'argan, agrumes et soja Fried cauliflower, couscous and barley, beet hummus, feta, relish cucumber and candied lemon, argan oil vinaigrette, citrus and soy	
LOTTE DES GRANDS JOURS AUX OIGNONS CAMELISES	195
Lotte, Tfaya d'oignons caramélisés, pois chiches, beurre blanc au safran et citron du bled, pomme verte en julienne Monkfish, Tfaya of caramelized onions, chickpeas, white butter with saffron and local lemon, julienned green apple	
SAINT-PIERRE M'SLALA	205
Saint-Pierre M'slala (concassée d'olives violettes), écrasé de pommes de terre à la poudre d'olive noire, coulis de poivrons rouge au thym M'slala John Dory (crushed purple olives), mashed potatoes black olive powder, red pepper coulis with thyme	
ROULÉ DE POULET AUX DATTES MEDJHOUL	185
Fines escalopes de poulet, dattes medjhoul, pistaches et citron confit, harissa à la menthe, fideua à la taktouka Thin chicken cutlets, medjhoul dates, pistachios and candied lemon, mint harissa, taktouka fideua	
MÉCHOUI A LA CHLOROPHYLLE DE CORIANDRE	195
Méchoui, purée de carottes orange et cumin, chlorophylle de coriandre, petits oignons brûlés Méchoui, orange carrot and cumin purée, coriander chlorophyll, small burnt onions	
TRID A LA TRUFFE - Notre plat signature le plus célèbre / Our most famous signature dish	215
Trid comme un jabugo, effiloché de bœuf, lentilles, ras el khanout et truffe Trid like a jabugo, pulled beef, lentils, ras el khanout and truffle	

# tradi

by Mustapha Hejbane & Wejdane Jaai

Avec ses tagines et couscous signature, Le Bistro Arabe renoue avec une gastronomie marocaine à l'ancienne, telle qu'elle ne se trouve plus guère de nos jours. Une cuisine authentique qu'il nous tenait à cœur de préserver et magnifier. Produits nobles soigneusement sélectionnés, cuissons réalisées dans les règles de l'art, sans oublier, bien sûr, cette touche de raffinement et de modernité qui est la « signature » du Bistro.

With its signature tagines and couscous, Le Bistro Arabe reconnects with authentic traditional Moroccan gastronomy, such as is rarely found today. A traditional cuisine that it was important to us to preserve and magnify. Carefully selected noble products, cooking carried out according to the rules of the art, without forgetting, of course, this touch of refinement and modernity which is the "signature" of the Bistro. These exceptional dishes are hearty and sufficient in themselves.

## TAGINE SIGNATURE A L'AGNEAU ET AUX PETITS LEGUMES DU JARDIN 295 DHS

Viande d'agneau tendre à souhait, petits légumes du jardin de la saison (carottes, petits-pois, artichauts, céleri, fenouil), sauce tagine légèrement épicée.  
Perfectly tender lamb meat, small seasonal garden vegetables (carrots, peas, artichokes, celery, fennel), slightly spicy tagine sauce.

## TAGINE SIGNATURE AUX PETITS LEGUMES DU JARDIN (V) 295 DHS

Un magnifique tagine végétarien composé de petits légumes du jardin de la saison (carottes, petits-pois, artichauts, céleri, fenouil, navets,...), sauce tagine 100% végétarienne légèrement épicée.  
A magnificent vegetarian tagine made with small seasonal vegetables from the garden (carrots, peas, artichokes, celery, fennel, turnips, etc.), 100% vegetarian slightly spicy tagine sauce.

## TAGINE SIGNATURE AU POULET BELDI, CITRONS CONFITS ET OLIVES VIOLETTES 295 DHS

Cuisses de poulet beldi (poulet fermier du bled) fondantes à souhait, citrons confits maison, olives violettes, réduction de sauce aux citrons et foies de volaille.  
Beldi chicken thighs (free-range chicken from the countryside) as melt-in-your-mouth as possible, homemade candied lemons, purple olives, lemon and chicken livers sauce reduction.

## COUSCOUS SIGNATURE DU BISTRO A L'AGNEAU FONDANT 295 DHS

Viande d'agneau tendre à souhait, petits légumes aromatiques, semoule légère et tendre aux pois chiches et oignons confits. Bouillon servi à la minute afin de préserver les saveurs de ce plat emblématique.  
Perfectly tender lamb meat, small aromatic vegetables, light and tender semolina with chickpeas and candied onions. Broth served à la minute to preserve the flavors of this emblematic dish.

## TANJIA MARRAKCHIA TRADITIONNELLE 215 DHS

La vraie de vraie, cuisinée dans les règles de l'art.  
The genuine one, cooking carried out according to the rules of the art.

## TANJIA SIGNATURE DU BISTRO CUISINÉE AU VIN ROUGE 245 DHS

Une authentique tanjia mijotée avec un grand vin rouge marocain. Un crime, pour certains, un trait de génie pour (beaucoup) d'autres. A vous de juger !  
An authentic tanjia simmered with a great Moroccan red wine. A crime, for some, a stroke of genius for (many) others. You tell us !

# desserts

by Myriam Ettahri (with LMA's complicity)

## CAFE OU THE GOURMAND 85 DHS

Thé ou café, accompagné de 3 mini desserts du moment  
Tea or coffee, accompanied by 3 mini desserts of the moment

## CHICK-CAKE (CHEESECAKE A L'EAU DE ROSE) 105 DHS

Cheesecake maison à la framboise et à l'eau de rose, sur un lit de fekkas ; sirop floral  
Raspberry and rosewater homemade cheesecake on a bed of fekkas; floral syrup

## CITRUS PAVLOVA DERETRO SATANA 110 DHS

Meringue, crémeux citronné au safran, sorbet citron de la maison Oriental Legend, segments de fruits frais (orange, pamplemousse, citron).  
Meringue, lemon cream with saffron, lemon sherbet from Oriental Legend, fresh citrus segments (orange, grapefruit, lemon)

## PASTILLA « COMME UNE ILE FLOTTANTE » Un dessert qui passe tout seul tant il est léger. 115 DHS

Feuilles de pastilla, oeufs en neige, crème anglaise à la fleur d'oranger, miel, amandes.  
Pastilla sheets, beaten eggs, orange blossom custard, honey, almonds crushed.

## LES FAMEUSES CREPES BAGHRIR «SUZETTES» by Myriam Ettahri 125 DHS

Baghrir (crêpes « 1000 trous », la spécialité de Marrakech) revenues au beurre dans un sirop à la fleur d'oranger, flambées au Cointreau, parsemées de zestes d'agrumes. Servies avec de la chantilly maison à la fleur d'oranger, et une boule de glace à la corne de gazelle de la maison Oriental Legend (Marrakech).  
Baghrir ("1000 holes" pancakes, the specialty of Marrakech) browned in butter in a syrup with orange blossom, flambéed with Cointreau, sprinkled with citrus zest. Served with homemade orange blossom whipped cream, and a scoop of gazelle horn ice cream from Oriental Legend (Marrakech). Please order at the beginning of your meal, otherwise 20 mn wait.

# in vino veritas

Verre de vin (rouge, rosé, blanc) Wine by the glass (red, rosé, white) ..... 15cl - 90DHS

## « L'ORIENTALE », cuvée exclusive du Riad Monceau

De la collaboration avec le maître sommelier Simo Zbiri et le domaine des 3 Cavaliers à Berkane, est né l'Orientale, un vin magnifique élaboré selon les méthodes de production les plus naturelles possibles. Les premières bouteilles ont été livrées au printemps 2024 et nous avons désormais le grand bonheur de les proposer à la dégustation en exclusivité dans les 2 restaurants du Riad Monceau : Le Bistro Arabe et La Pergola.

L'Orientale rouge (Cabernet, sauvignon. Vin 100% naturel) ..... 75cl - 375 DHS  
L'Orientale blanc (Chardonnay) ..... 75cl - 375 DHS  
L'Orientale rosé (Grenache) ..... 75cl - 355 DHS

## THE « ORIENTALE », exclusive wine of Riad Monceau

From the collaboration with master sommelier Simo Zbiri and the Domaine des 3 Cavaliers in Berkane, was born l'Orientale, a beautiful wine made as naturally as possible. The first bottles were delivered in spring 2024 and the 3 colors are now available for exclusive tasting in the 2 restaurants of the Riad: Le Bistro Arabe and La Pergola.

L'Orientale red (Cabernet, sauvignon. 100% natural) ..... 75cl - 375 DHS  
L'Orientale white (Chardonnay) ..... 75cl - 375 DHS  
L'Orientale rosé (Grenache) ..... 75cl - 355 DHS

## VINS ROUGES DU MAROC Moroccan red wines

Terre Sauvage (La Ferme Rouge - Tannât, Malbec, Cabernet Sauvignon) ..... 75cl - 295 DHS  
S de Siroua (Domaine des Ouled Thaleb - Syrah) ..... 75cl - 380 DHS  
CB Signature (Domaine des Ouled Thaleb - Carmenere, Petit Verdot, Marselan) ..... 75cl - 485 DHS  
Baccari (Domaine de Baccari - Cabernet Franc, Syrah) ..... 75cl - 495 DHS  
Eclipse (Les 2 Domaines - Grenache, Syrah) ..... 75cl - 525 DHS  
Clos Hermitage (Domaine des 3 Cavaliers - Syrah) ..... 75cl - 560 DHS  
Epicuria (Domaine de la Zouina - Syrah) ..... 75cl - 640 DHS  
Tandem (Domaine des Ouled Thaleb - Syrah) ..... 75cl - 655 DHS  
Ithaque (La Ferme Rouge - Syrah, Tempranillo) ..... 75cl - 740 DHS  
Château Roslane (AOC Côteaux de l'Atlas - Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon) ..... 75cl - 755 DHS

## VINS BLANCS DU MAROC Moroccan white wines

Terre Sauvage (La Ferme Rouge - Sauvignon Blanc, Viognier) ..... 75cl - 295 DHS  
Médaillon (Domaine Thalvin - Sauvignon Blanc) ..... 75cl - 355 DHS  
S de Siroua (Domaine des Ouled Thaleb - Chardonnay) ..... 75cl - 380 DHS  
CB Signature (Domaine des Ouled Thaleb - Chenin Blanc) ..... 75cl - 475 DHS  
Baccari (Domaine de Baccari - Vermentino) ..... 75cl - 495 DHS  
Eclipse (Les 2 Domaines - Viognier, Roussane) ..... 75cl - 525 DHS  
Clos Hermitage (Domaine des 3 Cavaliers - Viognier) ..... 75cl - 560 DHS  
Epicuria (Domaine de la Zouina - Chardonnay) ..... 75cl - 650 DHS  
Château Roslane (AOC Côteaux de l'Atlas - Chardonnay) ..... 75cl - 750 DHS

## VINS ROSES ET GRIS DU MAROC Moroccan rosé and grey wines

Le Gris de la Ferme Rouge (La Ferme Rouge - Cinsault, Grenache) ..... 75cl - 295 DHS  
Le Rosé de la Ferme Rouge (La Ferme Rouge - Cinsault, Grenache) ..... 75cl - 295 DHS  
Baccari (Domaine de Baccari - Cinsault, Grenache) ..... 75cl - 495 DHS  
Eclipse Gris (Les 2 Domaines - Grenache) ..... 75cl - 525 DHS  
Eclipse Rosé (Les 2 Domaines - Cinsault, Grenache) ..... 75cl - 525 DHS  
Clos Hermitage Florilège Gris (Domaine des 3 Cavaliers - Cinsault, Grenache) ..... 75cl - 560 DHS

# champagnes et pétillants

Prosecco ..... la coupe - 95 DHS / 75cl - 375 DHS  
Champagne Nicolas Feuillattes ..... 37.5cl - 390 DHS  
La Perle du Sud, Crémant de l'Atlas ..... 75cl - 450 DHS  
Champagne Nicolas Feuillattes ..... 75cl - 690 DHS  
Champagne Laurent Périer ..... 37.5cl - 855 DHS  
Champagne Laurent Périer ..... 75cl - 1650 DHS  
Magnum Laurent Périer ..... 150cl - 3350 DHS