

L A T A B L E

Boissons chaudes

Les cafés

Espresso, ristretto
Café filtre, double espresso, décaféiné
Cappuccino, café au lait, café latte
Nosnos

Les thés

English Breakfast, Darjeeling, Ceylan, Earl Grey
Sencha, Jasmin
À la menthe, Tkhalt

Le chocolat

Subtil chocolat chaud maison, au grand cru Caraïbes

Le lait

Entier, demi-écrémé, écrémé
Lait de soja, lait d'amandes

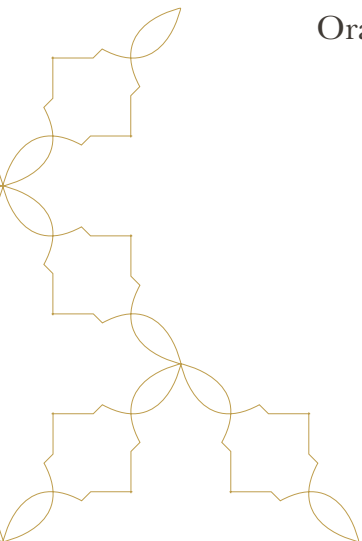
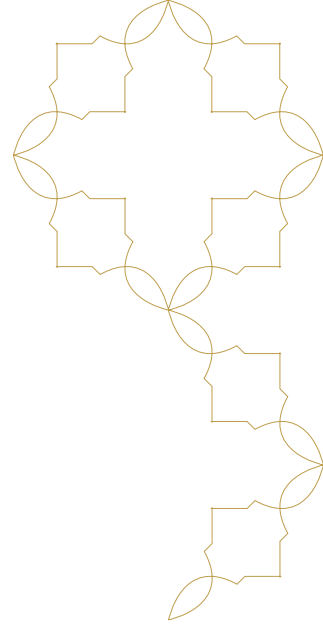
Jus frais à la minute

Jus de fruits

Orange, pamplemousse, pomme, carotte ou fruits rouges

Mocktails de fruits

Céleri, pomme, citron et concombre
Jus de citron à la menthe
Carotte, orange et fleurs d'oranger
Citron et gingembre



L A T A B L E

MENU **PETIT
DÉJEUNER**

Boulangerie

Pains

Pain ficelle
Pain complet
Pain aux céréales
Pain Viennois

Viennoiseries

Pain au chocolat, croissant parisien, pain aux raisins
Notre pièce du jour

Tartinables

Miel d'oranger
Amlou traditionnel
Sélection de confitures maison

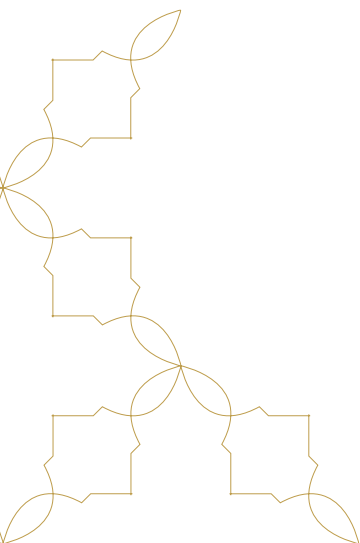
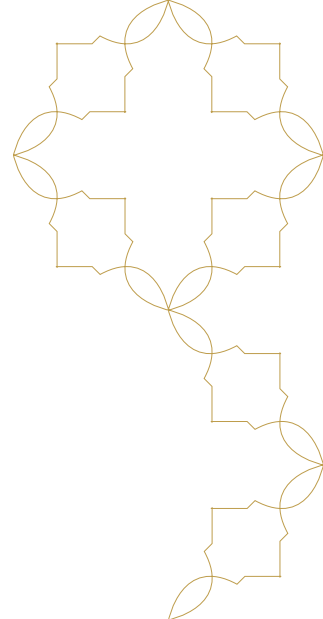
Pâtisseries

Pancakes aux fruits ou traditionnel
Pain perdu à l'ancienne
Gaufre Liégeoise
Notre gâteau de voyage
Crêpes au sucre, confiture ou nutella

NOTRE SÉLECTION MAROCAINE

Servi avec beurre et miel de thym

Mille trous
Harcha
Msemen



L A T A B L E

Bien-Être

Céréales et Graines

Corn-flakes nature ou au chocolat

Muesli bio

Granola maison

Pépites de flocons d'avoine

Porridge à l'eau ou au lait,
salé ou sucré

NOS CÉRÉALES DU MOMENT

Baies de Goji

Graines de Chia

Graines de courges

Fruits et Végétaux

LES FRUITS FRAIS

Bol de fruits de saison

Salade de fruits infusée à la menthe

Tajine vapeur aux fruits de saison

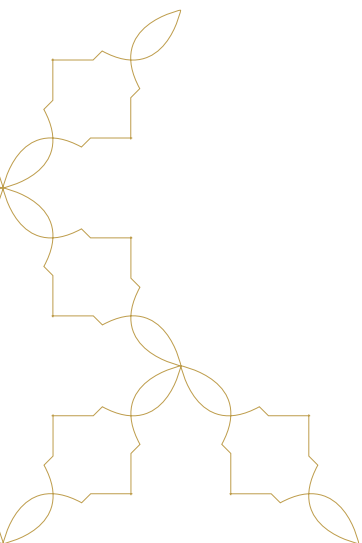
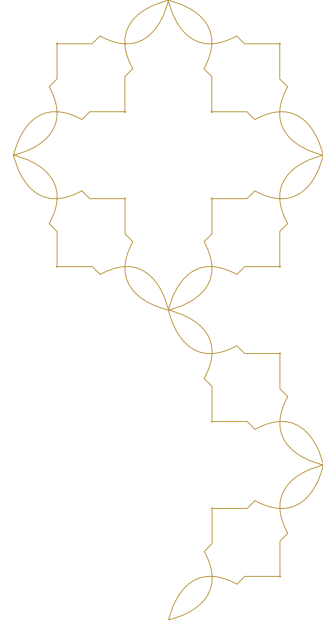
Assiette d'oranges à la cannelle

LE VÉGÉTAL

Assiette d'avocat fraîchement coupé

Coeur de laitue croquant

Assiette de tomate assaisonnée



L A T A B L E

Laitages

CRÈMERIE

Yaourt nature ou aux fruits

Yaourt nature 0%

FROMAGES

Fromage blanc 0%

Fromage frais à tartiner

Assortiment de fromages doux

Moments salés

Œufs

EN TAJINE

Au «Khlia al assil»

À la tomate

À la taktouka

LES CLASSIQUES

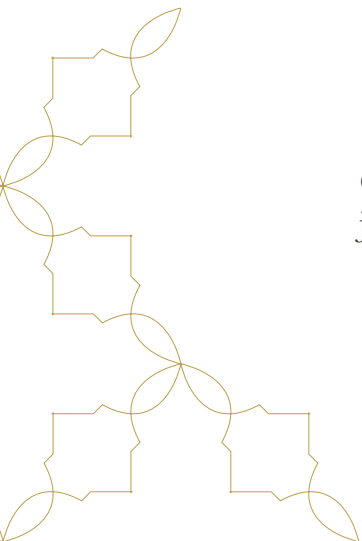
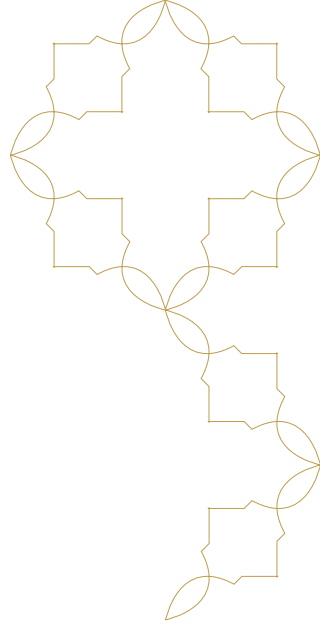
Brouillés, pochés, à la coque, mollets,
au plat, en omelette

Omelette ou brouillés aux blancs d'œufs

LES SIGNATURES DE NOTRE CHEF

Œufs Bénédicte : œufs mollets, sauce hollandaise,
jambon blanc de dinde ou saumon, sur pain toasté

Œufs pochés, toasts à l'avocat



L A T A B L E

LES GARNITURES ET ACCOMPAGNEMENTS

Jambon de blanc de dinde, bacon de bœuf,
saucisse de viande,

Pommes de terre sautées, tomate, fines herbes,
poivron

Champignons, épinards ou Emmental

Soupes

Harira traditionnelle Marrakchia

Soupe blanche d'orge et thym frais



ROYAL MANSOUR

MARRAKECH

