



VILLA SORAYA
LODGE & SPA

Petits-Déjeuners

Le Petit-déjeuner Américain

150 MAD

Œufs au choix, bacon halal ou saucisses, pancakes au sirop d'érable, toasts, beurre, confiture, salade de fruits, jus de fruits, carotte-orange ou détox, café ou thé..

Eggs your style, halal bacon or sausages, maple syrup pancakes, toasts, butter, jam, fruit salad, fruit, carrot-orange or detox juice, coffee or tea.

Le Petit-déjeuner Marocain

150 MAD

Œufs au Khlii, Harcha, Meloui, fromage blanc, amlou, assortiment de pain, jus d'orange, thé ou café.

Khlii eggs, Harcha, Meloui, fresh white cheese, amlou, bread basket, orange juice, tea or coffee.

Le Petit-déjeuner Continental

150 MAD

Croissant, pain au chocolat, baguette, beurre, confitures, miel, jus d'orange frais ou citron-gingembre, boisson chaude au choix, yaourt nature ou aux fruits

Croissant, pain au chocolat, baguette, butter, jams, honey, fresh orange or lemon-ginger juice, hot drink of choice, plain or fruit yogurt.

Le Petit-Déjeuner Norvégien

150 MAD

Œufs Bénédict au saumon, servis avec avocat et salade en tulipe, jus d'orange, thé ou café.

Salmon Eggs Benedict served with avocado and tulip-style salad, orange juice, tea or coffee.

Le Petit-déjeuner Méditerranéen

160 MAD

Œufs durs ou omelette aux herbes, fromage feta ou frais, tomates, concombres, olives, salade verte, pain complet ou de campagne, huile d'olive, beurre, fruits frais de saison, yaourt nature, jus d'orange frais, jus concombre-pomme verte, café, thé, infusion ou chocolat à l'ancienne.

Boiled eggs or herb omelet, feta or fresh cheese, tomatoes, cucumbers, olives, green salad, whole wheat or sourdough bread, olive oil, butter, fresh seasonal fruits, plain yogurt, fresh orange juice, cucumber-green apple juice, coffee, tea, herbal tea or hot chocolate.



Entrées / Starters

Salade César VS

Poulet grillé / Grilled chicken

120 MAD

Gambas sautées / Sauteed gambas

135 MAD

Salade Burrata

150 MAD

Servie avec tomates cerises, olives vertes et sauce signature du Chef

Burrata Salad served with cherry tomatoes, green olives and our Chef's signature dressing

Tulipe Océane

150 MAD

Feuille de brioche farcie au thon avocat et gambas

Brioche pastry with tuna, avocado and prawns

Carpaccio de bœuf épicé à la marocaine

170 MAD

Roquette fraîche, copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique

Moroccan-spiced beef carpaccio, fresh arugula, parmesan shavings, balsamic vinaigrette

Aubergine à la Milanaise sur Concassé de Tomates et Burrata

145 MAD

Fromage Aubergine à la milanaise burrata sur un lit de sauce tomate

Crumbed eggplant over tomato concassé and creamy burrata

Tartare d'Avocat et Saumon sur Blinis Maison

185 MAD

Avocat et saumon frais coupés en tartare, sauce au citron et huile d'olive

Diced fresh salmon and avocado tartare, tossed in lemon juice and extra virgin olive oil

Carpaccio de saumon

185 MAD

Saumon frais en fines tranches, citron et huile d'olive extra vierge.

Thinly sliced fresh salmon, lemon & extra virgin olive oil.



Sélection Boucher / Butcher's Steak Selection

Émincé de Bœuf Stroganoff

210 MAD

Mousseline de pommes de terre et légumes sautés à l'ail.

Potato mousseline and garlic-sautéed vegetables

Filet Mignon 250g

380 MAD

Filet centre coupé, tendre et juteux, ail rôti

Center-cut filet, juicy and tender, served with roasted garlic and oven-baked

Entrecôte Grillée, Beurre Épicé

350 MAD

Beurre maison épicé, pommes Pont-Neuf et sucrose braisé

Pan-seared duck breast with orange-honey sauce and seasonal vegetables

Escalope Façon VS

290 MAD

Escalope de bœuf panée, tomates cerise sautées, oignons, parmesana romana, réduction de balsamique.

Breaded beef escalope, sautéed cherry tomatoes, onions, Parmigiano Romano, balsamic reduction

Médailon de Poulet Crispy Farci à la Duxelles

185 MAD

Poulet croustillant farci aux champignons, servi sur purée de pommes de terre

Crispy chicken stuffed with mushroom duxelles over potato purée



Pêche du Jour / Fresh Catch of the Day

Saumon Atlantique

360 MAD

Servi avec bok choy, riz basmati et sauce teriyaki

Atlantic salmon with bok choy, basmati rice and teriyaki glaze

Filet de Loup de Mer Méditerranéen à la Plancha

320 MAD

Sauce scampia, légumes de saison et pommes de terre épicées rôties

Mediterranean sea bass in scampia sauce, served with seasonal vegetables and spicy roasted potatoes

Brochette de gambas à la plancha façon Essaouira

210 MAD

Gambas marinées à la charmoula marocaine, citron confit et olives vertes

Charmoula-marinated prawns, preserved lemon and green olives.

Sélection de Pâtes / Pasta Selection

Penne Arrabiata

110 MAD

Penne dans une sauce légèrement épicée, basilic frais et parmesan

Penne in lightly spicy tomato sauce, fresh basil and parmesan

Linguini Bolognese

120 MAD

Sauce bolognaise italienne classique, viande fraîche hachée, parmesan

Classic Italian bolognese with fresh ground meat, topped with parmesan

Tagliatelles aux Fruits de Mer

270 MAD

Poisson blanc, calamar et crevettes en sauce crémeuse onctueuse.

White fish, calamari & prawns sautéed in a rich cream sauce.

Risotto Truffé aux Champignons

240 MAD

Risotto aux truffes et champignons, riz mijoté lentement et parmesan

Truffle and mushroom risotto with slow-cooked rice and pecorino romano



Accompagnements / Side Dishes

Purée de pommes de terre à la truffe Truffle mashed potatoes	60 MAD
Frites maison House fries	50 MAD
Champignons sautés à l'ail et huile d'olive Garlic and olive oil sautéed mushrooms	60 MAD
Riz Madras Madras rice	50 MAD

Desserts

Crème Brûlée à la Vanille Crème onctueuse à la vanille et sa croûte caramélisée Smooth vanilla custard with a crisp caramel crust	100 MAD
Panna Cotta aux Fruits Rouges Crème onctueuse et coulis de fruits rouges Smooth cream with red berry coulis.	80 MAD
Tarte Fine aux Pommes Croustillante, servie avec glace vanille Crispy apple tart with vanilla ice cream	110 MAD
Assortiment Glace Glace & Sorbet	90 MAD
Fondant Au Chocolat Servi avec glace vanille VS molten dark chocolate cake with vanilla ice cream	140 MAD

SERVICE CHARGE 5%



VILLA SORAYA
LODGE & SPA



VILLA SORAYA
LODGE & SPA