



Breakfast

MENU

From the buffet

...notre sélection à déguster librement

Les boissons

Drinks

Café Nespresso
Nespresso coffee

Thé au choix : à la menthe, noir, vert, Earl Grey ou English Breakfast
Tea choice: mint tea, black, green, Earl Grey or English Breakfast

Tisane à la camomille
Chamomile infusion

Chocolat chaud
Hot chocolate

Jus d'orange frais
Fresh orange juice

Tartinons!

Let's spread the bread!

Le pain du bled, frais ou grillé
Fresh or grilled bread

Baghir (la fameuse crêpe 1000 trous)
Baghir (1.000-holes crêpe)

Batbout (pain traditionnel fait maison)
Batbout (homemade traditional bread)

Beurre, confitures, miel, pâte chocolatée, Amlou
Butter, jam, honey, chocolate hazelnut pasta, amlou

#jardindesdouars @jardindesdouars

Le cake du jour
Cake of the day

Les fruits frais de saison
Seasonal fresh fruits

En salade de fruits frais ou en fruit entier
As a fresh fruits salad or as whole fruit

Les céréales
Cereals

Corn flakes ou céréales chocolatés
Corn flakes or chocolate cereals

Composez votre yaourt
Make your own yoghurt

Nature
Plain

Aux fruits secs : noix, amande, praline, datte, figue, pruneau, abricot, raisin
With dried fruits: walnut, almond, praline, date, fig, prune, apricot, raisin

Aux compotées de fruit : pomme caramélisée, abricot, figue, pruneau, poire
With stewed fruit : caramelized apple, apricot, fig, prune, pear

Le fromage
Cheese

Chèvre frais, accompagné d'huile d'olive, d'argan ou de sésame...
Fresh goat cheese, goes well with olive or argan oil and sesame seeds...

Fromage Vache qui rit
Vache qui rit cream cheese

Edam en tranche
Edam's slices

Cooped to order

...préparé à la minute, selon vos envies

Le pain sans gluten
Gluten free bread

Crêpes marocaines
Moroccan crepe

Les délicieuses « Msmen », avec de la confiture, du miel...
Delicious «Msmen», goes well with some jam, honey...

Le pain perdu
French toast

Avec du sucre, aux pommes caramélisées, au miel, à la confiture... soyons gourmand!
With sugar, quite simply... or with caramelized apple, honey, jam... let's be gourmand!

Les œufs comme vous les aimez
Customized eggs

Demandez les au plat, brouillés, à la coque ou en omelette
Ask for fried egg, scrambled, boiled or omelette

Et choisissez vos accompagnements : nature, fromage, jambon de dinde, saumon fumé, poivron, tomate, oignon, persil, romarin
And choose your combination : plain, cheese, turkey ham, smoked salmon, pepper, tomato, onion, parsley, rosemary

Le petit déjeuner est servi tous les jours entre 7h30 et 10h30. Vous pouvez le prendre dans le restaurant intérieur ou en terrasse. N'hésitez pas à nous demander de vous aider pour vous servir ou pour amener votre sélection à votre table. Nous vous prions de veiller à ne pas faire de bruit dans les couloirs durant ces heures et à respecter le sommeil de nos hôtes. Le petit déjeuner est compris dans le prix de la chambre (1 breakfast / nuit). Tarif invité : 140 Dhs / personne.

Breakfast served everyday from 7:30 AM to 10:30 AM. You can have it in the indoor restaurant, or on the terrace. Feel free to ask us helping you to serve and to carry your selection. We kindly ask you to remain quiet in the hallways during those early hours, and to respect our guests' sleep. Breakfast is included in room rate (1 breakfast / night). Additional breakfast rate : 140 Dhs / pax.



Le Jardin

DES DOUARS

Lunch
MENU

CHAMBRES & SUITES • VILLAS PRIVATIVES • RESTAURANT & SPA

@JARDINDESDOUARS • WWW.JARDINDESDOUARS.COM • +212 700 083 233 • INFO@JARDINDESDOUARS.COM

Lunch in the garden...

For toddlers

Home-made vegetable purée, with or without meat / fish	40
Home-made seasonal fruit compote	40

Mains for the kids




Penne with butter	70
Penne with homemade tomato sauce	70
Small Kefta of minced meat, choice of side dishes* (see below)	85
Chicken fillet, choice of side dishes*	85
Fish of the day, choice of side dishes*	85

**Side dishes: Chips, mashed potatoes, vegetables or vegetable purée*

Desserts for the kids

Ice cream or sorbet from «Ice Mama», choice of 1 scoop / 2 scoops	45/65
Chocolate fondant (12 minutes... and go!)	75
Fresh fruit salad	55






Or for those with a sweet tooth, an adult dessert

 Végétarien  Vegan  Sans gluten (non certifié)




Remember to specify your allergies :-) - Taxes and service included - Prices are in dirhams

#jardindesdouars @jardindesdouars


Solo or shared starters

	Starter	Main
Crispy chicken poke bowl, peanut sauce	105	145
Burrata, marinated tomatoes with basil, pistachio and balsamic vinaigrette 	125	-
Oriental roasted cabbage - labneh, green Tahini & zaatar 	95	140
Bulgur & parsley salad, cucumber, mint, confit tomatoes & feta cheese 	95	140
The incredible sardines from Essaouira, gravlax style, grilled lemon gel 	90	-
Essaouira's octopus ceviche with an asian twist and wasabi cream 	130	210

Main dishes

Fennel risotto with orange freshness and toasted almonds 	175
Marinated beef tagliata, sweet corn velouté & fresh fennel salad 	210
Deconstructed squash lasagna with mornay sauce 	150
Seared sea bass, herb gremolata and sage beurre blanc, green vegetable quenelle	220
John Dory & rich bisque, slow-cooked 15-hour potatoes, grilled vegetable	215
The crispy black-tiger burger (prawns), coleslaw & homemade tartar sauce, fresh fries	195
Smashed burger, cheese or no-cheese, secret sauce, fresh fries	180

Desserts

Selection of cheeses from the Meskala women's cooperative-farm (goat)	80
Seasonal fruits plate, choice of ice cream or sorbet	80
The dolce mediterranean, a gourmet twist of tomato and basil	95
Cheesecake revisited, red fruit coulis	95
Raspberries cappuccino, pistachio Chantilly 	80
Chocolate fondant, light cream with orange blossom (12 minutes... and go!)	95
Not your usual French toast – coffee cream and citrus twist	90
Choice of ice cream & sorbet, 1 scoop / 2 scoops	45/65



Evening

MENU

The evening menu

The evening menu, according to the inspiration of our kitchen team	250
The evening children's menu	130

À la carte...

For toddlers

Home-made vegetable purée, with or without meat or fish	40
Home-made seasonal fruit compote	40

Mains for the kids

Penne with butter	70
Penne with homemade tomato sauce	70
Small Kefta of minced meat, choice of side dishes* (see below)	85
Chicken fillet, choice of side dishes*	85
Fish of the day, choice of side dishes*	85

**Side dishes: Chips, mashed potatoes, vegetables or vegetable purée*






Desserts for the kids

Ice cream or sorbet from «Ice Mama», choice of 1 scoop / 2 scoops	45/65
Rice pudding, salted butter caramel and popcorn	65
The Jardin des Douars Twixxs	75







Or for those with a sweet tooth, an adult dessert

À la carte...






Starters

Dakhla oysters by Pascale Lorcy and lime granita - 6 pieces		120
Japan 3-way: Yakitori trio from land & sea		125
Roasted sucrine lettuce, gribiche sauce	 	95
Beef tartare, Asian flavors		125
Shallot, stracciatella and balsamic tart tatin		115
Today's evening menu starter		80




Main dishes




Curry in full color, katsu eggplant & wild rice		170
Garden vegetables & goat cheese scented with citrus	 	195
Half-cooked tuna, eggplant, miso, fennel-mango-ginger salad, virgin sauce		200
Slightly seared squid, chimichurri sauce, black rice and grilled lemon		195
«Koulchi» lobster risotto, shiitake powder (available depending on delivery)		380
Confit lamb shank, pea mousseline		190
Herb-crusted beef fillet, unstructured béarnaise		220
Today's evening menu main course		170

The Moroccan corner

Chicken tagine with olives, orange reduction and saffron		165
Lamb tagine with pears and slivered almonds		180
Monkfish tajine «à la Chermoula»		190
Tajine of vegetables from the local countryside	 	145
<i>Our tagines are accompanied by traditional "beldi" bread</i>		
Additional side-dish of vegetable and/or semolina		45
Friday is the «couscous of the house»		180

Desserts

Selection of cheeses from the Meskala women's cooperative-farm (goat)		80
The "all chocolate" tart and chocolate or vanilla ice cream		95
Like an «île flotante», well almost (but you will love it!)		90
The «crunchy-melting» Pavlova with fresh fruit		95
Poached pear, zabaglione with four spices		95
Light chocolate and hazelnut mousse		90
Ice cream or sorbet from «Ice Mama», choice of 1 scoop / 2 scoops		45/65
Today's evening menu Dessert		70

 Vegetarian  Vegan  Gluten free - No guarantee that the food is free from all gluten traces

#jardindesdouars @jardindesdouars

Remember to specify your allergies ;-)- Taxes and service included - Prices are in dirhams



Le Jardin

DES DOUARS

CHAMBRES & SUITES • VILLAS PRIVATIVES • RESTAURANT & SPA
@JARDINDESDOUARS • WWW.JARDINDESDOUARS.COM • +212 700 083 233 • INFO@JARDINDESDOUARS.COM

Barbecue

MENU

Our barbecue time!

Les salades - *Salads*

Zaalouk (caviar d'aubergines et de tomates) - *Zaalouk (eggplant & tomato caviar)*

Salade de courgettes, concombres, figues séchées, condiments vinaigrés
Zucchini, cucumber, dried fig salad & pickled dressing

Salades de pâtes aux légumes grillés - *Grilled vegetables pasta salad*

Salade d'orge & feta aux herbes fraîches - *Barley & feta salad with fresh herbs*

Salade de choux colorés, menthe fraîche & sauce coco-tahini
Colorful cabbage salad, fresh mint & coconut-tahini sauce

Aubergines à la Chermoula - *Chermoula eggplants*

Salade de lentilles, légumes croquants, menthe & citron confit
Lentils salad, crunchy vegetables, mint & preserved lemon

Pommes de terre shawarma, tahini et jardin d'herbes
Shawarma-spiced potatoes, tahini & fresh herbs

Taktouka (tomates et poivrons) - *Taktouka (tomatoes & peppers)*

Betteraves rôties aux agrumes et amandes - *Roasted beetroot with citrus & almonds*

Les grillades de viande - *Grilled meat*

Kefta au boeuf haché - *Beef kefta*

Brochette d'agneau à la libanaise - *Lebanese lamb skewer*

Pilons de poulet rôti - *Roasted chicken drumsticks*

Brochette de poulet à la marocaine - *Chicken skewer*

Merguez grillées - *Grilled merguez sausages*

Les grillades de la mer - *Grilled sea food*

La pêche du jour, cuisinée à la marocaine - *The catch of the day*

Sardines grillées - *Grilled Sardines*

Brochette de lotte au citron - *Lemony Monkfish skewer*

Calamars snackés - *Grilled Squid*

Les accompagnements - *Side-dishes*

Riz au safran - *Saffron rice*

Batata mchermla (pomme de terre) - *Batata mchermla (potatoes)*

Briouates aux courgettes et fromage - *Goat cheese & courgette briouates*

Tomates farcies au couscous - *Couscous-stuffed tomatoes*

Tarte au fromage de chèvre et courgettes - *Goat cheese and courgette pie*

Fromages et desserts - *Cheese & desserts*

Plateau de fromages de chèvre de Meskala - *Meskala goat cheese plate*

Les desserts du jour - *Today's special desserts*

Boissons - *Drinks*

Eau plate et pétillante - *Still & sparkling water*

Thé à la menthe - *Mint tea*

Café Nespresso - *Nespresso coffee*

300 MAD / pers - 130 MAD / enfant -12 ans
Buffet à volonté de 13h à 15h

300 MAD / pers - 130MAD / child under 12
Buffet «à volonté» from 1:00 to 3:00 PM

Bar & Wines

MENU

Olives à la marocaine, cacahuètes	Offert	Bourek de boeuf haché, sauce citronnée	90
Chips de pita, guacamole & sauce poivron rôti	85	Crispy rice, thon spicy-lactofermenté & guac	90
Poke bawl poulet crousti, sauce cacahuète	90	Assiette de fruits de saison, sorbet au choix	65
Houmous curry-citron, crackers aux graines	85	Capuccino de framboise à la pistache	70
Dips de frite de polenta, smoky mayo citron	70	Glace & sorbet au choix, 1 boule / 2 boules	45/65

Le Bar

Boisson fraîche	Pêche	55	Virgin Pina Colada	60
Eau gazeuse Oulmes 25 cl	Romarin	55	Café Nespresso & chocolat	
Eau gazeuse Oulmes 75 cl	Jus Détox		Expresso ou Lungo	27
Eau minérale Sid Ali 50 cl	Kiwi, gingembre	65	Cappuccino	32
Eau minérale Sid Ali 75 cl	Betterave, framboise	65	Noos noos	32
Jus d'orange pressée	Carotte, concombre, orange	65	Chocolat chaud ou froid	25
Jus de fruits frais de saison	Pomme, concombre, herbes	65	Thé	
Jus de tomate	Milkshake		Thé à la menthe	20
Jus d'ananas	Vanille, Nutella	70	Breakfast tea ou Earl grey	20
Jus de pêche	Banane, vanille	70	Mysterious Medina	26
Sirop	Fraise	70	Tisane	
Soda	Oreo	70	Camomille	20
Ginger beer Le Tribute	Cocktail sans alcool		Verveine	20
Iced tea maison	Virgin Mojito	60	Zenitude	26
Citron, gingembre	Virgin Caïpirinha	60	Chamomile Breez	26

Cocktail		Bière		Anisé		Vermouth & porto		Vin blanc		Verre
Basil Smash	110	Bière Flag 25cl	50	Pastis 51	55	Martini blanc	50	Volubilia Blanc 37,5cl - <i>Les Celliers de Meknès - 37,5cl</i>		230
Bloody Mary	80	Casablanca 33cl	65	Ricard	50	Martini Rouge	50	La Gazelle de Mogador - <i>Domaine du Val d'Argan - Grenache blanc, Roussanne</i>	55	250
Caïpirinha	75	Moga 33cl	75	Gin		Porto blanc	75	Le Blanc - <i>La Ferme Rouge des Zaërs - 100% Sauvignon Blanc</i>	65	280
Espresso Martini	100	Corona 33cl	80	Beefeater	70	Porto rouge	75	Terres Blanches - <i>Domaine de Benslimane - Chardonnay, Sauvignon Blanc et Viognier</i>		340
Euphoria	80	Liqueur & crème		Bombay Sapphire	80	Campari	90	Médaille Blanc - <i>Domaine Thalvin - 100% Sauvignon blanc</i>		350
Margarita	140	Get 27	70	Tanqueray	85	Vodka		S de Siroua Blanc - <i>Domaine Siroua - 100 % Chardonnay</i>	75	360
Mojito	85	Malibu Coco	90	Hendrick's	110	Smirnoff	68	Aït Souala - <i>Domaine Zouina - 100% Viognier</i>		375
Moscow Mule	105	Kir framboise	80	Whisky		Absolut	70	Eclipse Blanc - <i>Les Deux Domaines - Viognier et Roussane</i>		400
Pina Colada	110	Kir cassis	80	Ballentine's	72	Grey Goose	130	Domaine Jirry - <i>100% Chardonnay</i>		420
Spritz	110	Kir Royal framboise	100	Jack Daniel's	110	Rhum		CB Initiales Blanc - <i>Domaine Ouled Thaleb - 100% Chardonnay</i>		450
Whisky Sour	120	Kir Royal cassis	100	Jameson	95	Bacardi blanc	75	Château Roslane Blanc - <i>Premier Cru des Côteaux de l'Atlas - 100% Chardonnay</i>		520
Hendrick's concombre rose	110	Cointreau	90	Chivas Regal 12 ans	130	Havana Blanc	80			
Passion Star Martini	150	Bailey's Original	125	Glenfiddish 12 ans	130	Havana Brun	105			
		Tequila		Cognac				Vin rouge		Verre
		Camino Real	110	Martel VSOP	170			Volubilia rouge - <i>Les Celliers de Meknès - 37,5cl</i>		230
								Layalina - <i>Domaine Ouled Thaleb</i>	55	250
								Domaine de Sahari Réserve - <i>Les Celliers de Meknès</i>	65	340
								Terres Rouges - <i>Domaine de Benslimane - Grenache, Carignan, Cinsault</i>		340
								Médaille Rouge - <i>Domaine Thalvin - Cabernet Sauvignon dominant</i>		350
								S de Siroua Rouge - <i>Domaine Siroua - 100 % Syrah</i>		360
								Eclipse Rouge - <i>Domaine Zouina- Syrah & Grenache</i>		400
								Val d'Argan Rouge - <i>Domaine du Val d'Argan - Vin bio de la région d'Essaouira</i>		490
								Tandem Grailot-Thalvin - <i>100% Syrah de Alain Grailot</i>		510
								Ithaque - <i>Domaine Ouled Thaleb - Syrah et de Tempranillo des Côtes de Rommani</i>		510
								Azayi - <i>Château Roslane - Vin nature sans sulfites ajoutés</i>		550

Les vins

Champagne & Bulles	Verre		Vin gris & rosé	Verre
Anna Spinato Prosecco	95	480	Volubilia Gris 37,5cl	230
1ère Bulle Brut de Limoux rosé		480	Boulaouane Gris	55 200
Champagne Laurent Perrier Brut		1400	La Petite Ferme Rosé	60 250
Champagne Laurent Perrier Brut 1/2		900	Le Gris de la Ferme Rouge	290
			Médaille Rosé	350
			Perle Grise de Mogador	370

Notre bar est ouvert de 10h30 à minuit. Il est dressé dans le restaurant principal, ou en terrasse si le temps le permet.
Our bar is available from 10:30 AM to midnight, on our terrace if the weather is nice, if not inside in our main restaurant.

Pool

MENU


Finger food

Pour les petites faims à toute heure, pour grignoter sur le pouce, pour partager entre amis à l'apéro... enjoy !
To snack any time, to nibble on the go, to share with friends as an aperitif... enjoy!

Salé

Olives à la marocaine, cacahuètes - <i>Moroccan olives, peanuts</i>		Offert
Chips de pita, guacamole & sauce poivron rôti - <i>Pita chips, guacamole, roasted pepper salsa</i>		85
Poke bowl poulet croustillant, sauce cacahuète - <i>Crispy chicken poke bowl, peanut sauce</i>		90
Houmous curry-citron, crackers aux graines - <i>Curry-lemon hummus, seed crackers</i>		85
Dips de frite de polenta, smoky mayo citron - <i>Polenta fried dips, smoked lemon mayonnaise</i>		70
Bourek de boeuf haché, sauce citronnée - <i>Minced beef bourek, lemon sauce</i>		90
Crispy rice, thon spicy-lactofermenté & guacamole - <i>Crispy rice, spicy tuna lacto-fermented, guacamole</i>		90

Sucré

Salade de fruits de saison, sorbet au choix - <i>seasonal fruit salad, choice of sorbet</i>		65
Capuccino de framboise à la pistache - <i>Raspberries cappuccino, pistachio Chantilly</i>		70
Glace & sorbet au choix, 1 boule / 2 boules - <i>Choice of ice cream & sorbet, 1 scoop / 2 scoops</i>		45/65



Végétarien



Vegan



Sans gluten (non certifié)

Le Bar

Café Nespresso & chocolat

Expresso ou Lungo	27
Cappuccino	32
Noos noos	32
Chocolat chaud ou froid	25

Thé

Thé à la menthe	20
Breakfast tea	20
Earl Grey	20
Mysterious Medina	26

Tisane

Camomille	20
Verveine	20
Zenitude	26
Chamomile Breez	26

Boisson fraîche		Soda	28	Milkshake	
Eau gazeuse Oulmes 25 cl	20	Ginger beer Le Tribute	65	Vanille, Nutella	70
Eau gazeuse Oulmes 75 cl	38	Iced tea maison		Banane, vanille	70
Eau minérale Sid Ali 50 cl	25	Citron, gingembre	55	Fraise	70
Eau minérale Sid Ali 75 cl	35	Pêche	55	Oreo	70
Jus d'orange pressée	28	Romarin	55	Cocktail sans alcool	
Jus de fruits frais de saison	28	Jus Détox		Virgin Mojito	60
Jus de tomate	25	Kiwi, gingembre	65	Virgin Caipirinha	60
Jus d'ananas	25	Betterave, framboise	65	Virgin Pina Colada	60
Jus de pêche	25	Carotte, concombre, orange	65		
Sirop	22	Pomme, concombre, herbes	65		

Cocktail

Basil Smash - <i>Gin, jus de citron, sirop simple, basilic</i>	110
Bloody Mary - <i>Vodka, jus de citron, jus de tomate, worcestershire sauce, tabasco, sel de céleri</i>	80
Caïpirinha - <i>Cachaça, citron, sirop simple</i>	75
Espresso Martini - <i>Vodka, liqueur de café, espresso, sirop simple</i>	100
Euphoria - <i>Vodka, crème de cassis, jus de pamplemousse, tonic, fleur d'oranger</i>	80
Hendrick's concombre rose - <i>Gin, tonic, concombre, bouton de rose et eau de rose</i>	110
Margarita - <i>Tequila, liqueur d'orange, jus de citron</i>	140
Mojito - <i>Rhum, citron, menthe, sirop simple, eau gazeuse</i>	85
Moscow Mule - <i>Vodka, jus de citron, ginger beer, bitter</i>	105
Passion Star Martini - <i>Vodka, fruit de la passion, vanille, jus de citron, 1ère Bulles de Limoux</i>	150
Pina Colada - <i>Rhum, liqueur de coco, jus d'ananas, lait de coco</i>	110
Spritz - <i>Aperol, 1ère Bulles de Limoux, eau gazeuse, orange</i>	110
Whisky Sour - <i>Tennessee whiskey, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop simple, bitter</i>	120

Bière		Vermouth & porto		Rhum	
Bière Flag Gold 25cl	50	Porto blanc ou rouge	75	Bacardi blanc	75
Moga 33cl	75	Martini blanc ou rouge	50	Havana Anejo Blanco	80
Corona 33cl	80	Campari	90	Havana Anejo Reserva	105
Liqueur & crème		Whisky		Gin	
Kir royal framboise ou cassis	100	Ballentine's	72	Beefeater	70
Cointreau	90	Jameson	95	Tanqueray	80
Malibu Coco	90	Jack Daniel's	110	Bombay Sapphire	85
Get 27	70	Chivas Regal 12 ans	130	Hendrick's	110
Bailey's Original	125	Glenfiddish 12 ans	130	Cognac	
Vodka		Anisé		Martel VSOP	170
Smirnoff	68	Pastis 51	55	Tequila	
Absolut	70	Ricard	50	Camino Real	110

Les vins

Champagne & Bulle		Verre	Boulaouane Gris	55	200
Anna Spinato Prosecco	95	480	La Petite Ferme Rosé	60	250
1ère Bulle Brut de Limoux rosé		480	Le Gris de la Ferme Rouge		290
Champagne Laurent Perrier Brut		1400	Vin blanc		Verre
Champagne Laurent Perrier Brut 1/2		900	Vin blanc Volubilia 37,5cl		230
Vin gris & rosé		Verre	La Gazelle de Mogador	55	250
Vin gris Volubilia 37,5cl		230	Le Blanc de la Ferme Rouge	65	280
			S de Siroua Blanc	75	360

Nos piscines sont ouvertes de 9h à 20h de Avril à Octobre, et de 9h à 18h de Novembre à Mars.

Nos bars de piscines sont ouverts de 10h à 20h de Avril à Octobre, et de 10h à 18h de Novembre à Mars.

Our pools are open from 9 AM to 8 PM from April to October, and from 9 AM to 6 PM from November to March.

Our pools bars are open from 10 AM to 8 PM from April to October, and from 10 AM to 6 PM from November and March.