

6^{ème} Café

SUSHI SKY

BIENVENUE



ANIMATION FAMILIALE

TOUS LES JOURS À PARTIR DE 20H



RÉSERVATION • BOOKING

Réservez votre table et votre transport sur



6eme.cafe

Petit Déjeuner
WLAD LBLAD
6ème Café

65 DH

M9ila aux œufs et tomates – 250 g
• Œufs – 2 pièces • Tomates fraîches – 120 g
• Oignon – 20 g • Huile d'olive – 10 ml

Beurre – 20 g (1 portion)

Miel – 25 g (1 portion)

Huile d'olive – 20 ml (1 portion)

Olives noires – 30 g (environ 10 pièces)

Panier de pain traditionnel – 150 g (4 pièces variées)

Boisson chaude au choix – 1 boisson

PRIX : 65 DH



M9ILA AUX ŒUFS
ET TOMATES
250 g
(2 œufs)

BEURRE
20 g
(1 portion)

MIEL
25 g
(1 portion)

HUILE D'OLIVE
20 ml
(1 portion)

OLIVES NOIRES
30 g
(env. 10 pièces)

PAIN TRADITIONNEL
150 g
(4 pièces variées)

BOISSON CHAUDE
AU CHOIX
1 boisson

PRODUITS FRAIS
ET LOCAUX
FAIT MAISON
AVEC PASSION

SAVEURS
MAROCAINES
QUALITÉ &
AUTHENTICITÉ

6ème Café
CAFÉ • RESTAURANT

Menu
HEALTHY
80 DH

Assiette fraîche & équilibrée

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	PROTÉINES	KCAL
2 œufs durs	100 g	13 g	155 kcal
½ avocat tranché	60 g	1,2 g	96 kcal
1 banane	60 g	6,7 g	53 kcal
Concombre	100 g	0,7 g	15 kcal
Tomates cerises	60 g	0,5 g	11 kcal
Salade verte	30 g	0,4 g	5 kcal
Raisins secs	30 g	0,9 g	90 kcal
2 dattes	30 g	0,5 g	85 kcal
Jben au zaatar	30 g	4 g	70 kcal
Olives noires	30 g	0,3 g	35 kcal
Huile d'olive	30 ml	0 g	240 kcal
2 toast complet grillé	80 g	8 g	200 kcal
Eau 33 cl			
Boisson chaude au choix			
3 mini jus (3 x 60 ml)			

TOTAL ESTIMÉ DE L'ASSIETTE
environ 1 050 kcal | 31 g de protéines
(hors boisson chaude et mini jus)



FRAIS
LÉGER
&
NUTRITIF

ÉNERGIE
NATURELLE

RICHE EN
PROTÉINES

VITAMINES
& FIBRES

IDÉAL POUR UN DÉBUT
DE JOURNÉE

6ème Café
CAFÉ • RESTAURANT
NORDIQUE
SAIN • COMPLET • ÉQUILIBRÉ

COMPOSITION

Deux œuf au plat	2 pièces	Olive verte	30 g
Avocat tranché	60 g	Salade variée tomate cerise, concombre	40 g
Tranche fromages	40 g	Raisins sec	30 g
Tranche jambon	40 g	Panier pain variée	60 g
Jabne et huile d'olive	60 g	Rayb beldi	100 ml
Olive noir	30 g		

BOISSONS INCLUSES

Boisson chaude au choix

3 mini jus frais
• Orange • Betterave • Concombre

75 DH
PAR PERSONNE



Jus d'orange

Jus de betterave

Jus de concombre

FAIT MAISON

PRODUITS FRAIS

ÉQUILIBRÉ & NUTRITIF

PLEIN D'ÉNERGIE

90 DH

- Omelette fromage : 3 œuf et 30g fromage
- Saucisse de bœuf : 3 pièces
- Champignons sautés : 50 g
- Salade variée : 20 g
- Tomate cerise : 30 g
- Oignon frais : 20 g
- Olive noir et verre : 40 g
- Tomate cerise confit : 30 g
- Confiture frais : 35 g
- Beurre : 25 g
- Toste complète : 2 pièce

★ **UN PETIT DÉJEUNER COMPLET
POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE !**



Petit Déjeuner DUO 6ème Café

130 DH

POUR 2 PERSONNES

- 1 Tartine avocat œufs brouillés
- 1 Tartine avocat jambon de dinde
- 2 Pancakes au Nutella
- 2 Tranches de cake
- 2 Salades de fruits Pomme, banane, orange, ananas
- 2 Boissons chaudes au choix
- 2 Mini jus d'orange

Protéines : 14 g

1 pièce

Protéines : 16 g

1 pièce

Protéines : 10 g

2 pièces

Protéines : 4 g

2 pièces

Protéines : 2 g

2 pièces

Protéines : 2 à 4 g

2 pièces

Protéines : 2 g

2 pièces

1 TARTINE AVOCAT
ŒUFS BROUILLÉS
Protéines : 14 g
1 pièce

1 TARTINE AVOCAT
JAMBON DE DINDE
Protéines : 16 g
1 pièce

FRAIS
FAIT MAISON
QUALITÉ
PREMIUM
★★★

2 PANCAKES
AU NUTELLA
Protéines : 10 g
2 pièces

2 TRANCHES
DE CAKE
Protéines : 4 g
2 pièces

2 MINI JUS
D'ORANGE
Protéines : 2 g
2 pièces

2 SALADES DE FRUITS
Pomme, banane, orange, ananas
Protéines : 2 g + 2 pièces

2 BOISSONS CHAUDES
AU CHOIX
Protéines : 2 à 4 g
2 pièces

FAIT AVEC AMOUR
POUR VOUS

LE MEILLEUR DÉBUT
DE JOURNÉE

Petit Déjeuner FASSI 6ème Café

79 DH

AUTHENTIQUE • GÉNÉREUX • MAROCAIN

Tajine Khlii (khlii b bid Swinat)	70 g	Olives noires	30 g
Batbout (1 pièce)	80 g	Raïb beldi (yaourt traditionnel)	150 g
Baghrir (2 pièces)	120 g	Amlou (1 c. à soupe)	20 g
Miel	25 g	Boisson chaude au choix	200 ml
Jben (fromage frais)	25 g	Mini jus d'orange	150 ml

TOTAL APPROXIMATIF
PAR PERSONNE

770 g/ml
(approx.)



Tajine Khlii
70 g

Batbout
80 g
(1 pièce)

Baghrir
120 g
(2 pièces)

Olives noires
30 g

Jben
25 g

Raïb beldi
150 g

Miel
25 g

Amlou
20 g

Petit Déjeuner SIGNATURE

UN PETIT DÉJ' D'EXCEPTION

COMPOSITION

- TRANCHES FROMAGE**
40 g
- TRANCHES JAMBON DE DINDE**
40 g
- POMMES DE TERRE SAUTÉES**
140 g
- TARTINE POULET & GUACAMOLE**
• Poulet grillé 120 g • Guacamole 35 g
• Pain toasté 30 g
- 2 TOSTES ŒUFS POCHÉS**
• Guacamole 60 g • 2 œufs pochés
• Pain toasté
- 2 MINI VERRINES**
• 1 Chia Mangue • 1 Fromage, Granola & Miel
- 2 PANCAGES NUTELLA**
- 2 MINI VIENNOISERIES**

BOISSONS INCLUSES

- BOISSON CHAUDE AU CHOIX**
 - Café au lait • Café noir
 - Cappuccino • NesNes
 - Thé à la menthe • Chocolat chaud
- 3 MINI JUS FRAIS**
 - Orange
 - Betterave
 - Concombre

TOUT EST PRÉPARÉ
POUR UN MATIN PARFAIT



125 DH
PAR PERSONNE

GÉNÉREUX
GOURMAND
& COMPLET



PRODUITS FRAIS
& DE QUALITÉ

FAIT MAISON
AVEC AMOUR

SERVICE
PREMIUM

Petit Déjeuner PRESTIGE

6ème Café

COMPOSITION

- Ma9ila Crevettes**
sauce tomate et 2 œufs **180 g**
 - Crevettes décortiquées 80 g
 - Sauce tomate maison 70 g
 - Poivrons, oignons, épices 30 g
 - Œufs 2 pièces (100 g)
- Huile d'olive extra vierge** **15 ml**
- Beurre** **15 g**
- Miel** **20 g**
- Pain traditionnel** **80 g**
- Panier de pain** **120 g**
- Boisson chaude au choix** **200 ml**
- 3 Mini jus frais**
 - Orange 80 ml
 - Concombre 80 ml
 - Betterave 80 ml

VALEURS NUTRITIONNELLES ESTIMÉES

- Calories**
≈ 1 100 - 1 250 kcal
- Protéines**
≈ 48 - 55 g
- Glucides**
≈ 105 - 115 g
- Lipides**
≈ 45 - 50 g
- Fibres**
≈ 8 - 10 g

100 DH
PAR PERSONNE

UN MATIN
D'EXCEPTION
POUR BIEN
COMMENCER

PRODUITS FRAIS
& DE QUALITÉ

PRÉSENTATION
SOIGNÉE

FAIT AVEC AMOUR
POUR VOUS

LE MEILLEUR DÉBUT
DE JOURNÉE



PTJ

Petit Déjeuner LIGHT

45 DH

POUR 1 PERSONNE

- PRODUITS FRAIS
ET DE QUALITÉ**
- PRÉSENTATION
SOIGNÉE**
- FAIT AVEC AMOUR
POUR VOUS**
- LE MEILLEUR DÉBUT
DE JOURNÉE**

VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 1 personne)

- Calories** ~ 540 kcal
- Protéines** ~ 13 g
- Glucides** ~ 78 g
- Lipides** ~ 18 g
- Fibres** ~ 5 g

2 Viennoiseries
60 - 80 g (2 pièces)

Boisson chaude
au choix
200 ml

Panier de pain
80 g

Beurre
15 g
(1 portion)

Confiture
30 g
(1 c. à soupe)

Mini jus
d'orange
150 ml

DÉTAIL DE LA COMPOSITION

COMPOSANT	DESCRIPTION	QUANTITÉ	DÉTAIL
2 Viennoiseries	1 Croissant nature, 1 Pain au chocolat	60 - 80 g (2 pièces)	Farine, beurre, sucre, levure, œufs, chocolat noir
Boisson chaude	Au choix : Café noir, Café au lait, Thé à la menthe, Thé noir, Nes café	200 ml	Boisson préparée selon votre choix
Mini jus d'orange	Jus d'orange frais pressé	150 ml	100% orange frais
Panier de pain	Pain traditionnel varié	80 g	Baguette, pain complet, pain aux céréales
Confiture	Confiture de fraise	30 g (1 c. à soupe)	Confiture maison
Beurre	Beurre doux	15 g (1 portion)	Beurre pasteurisé doux

PRODUITS FRAIS
ET DE QUALITÉ

PRÉSENTATION
SOIGNÉE

6ème
CAFÉ

FAIT AVEC AMOUR
POUR VOUS

LE MEILLEUR DÉBUT
DE JOURNÉE



Petit Déjeuner
MARRAKCHI
6ème Café
79 DH
POUR 1 PERSONNE

	Omelette fromage 3 œufs omelette fromage	79 DH
	Msemen Feuilleté marocain moelleux et doré	80 g (1 pièce)
	Harcha Galette de semoule dorée à la poêle	60 g (1 pièce)
	Baghrir Crêpe mille trous, légère et spongieuse	60 g (1 pièce)
	Babouche Pain marocain cuit à la poêle	70 g (1 pièce)
	Beurre Beurre doux	15 g (1 c. à soupe)
	Miel Miel pur	20 g (1 c. à soupe)

	Amlou Pâte à tartiner marocaine (amande, argan, miel)	20 g (1 c. à soupe)
	Huile d'olive Huile d'olive vierge extra	15 ml (1 c. à soupe)
	Jben (fromage frais) Fromage frais	30 g (en dés)
	Olives noires	30 g
	Soupe blanche Soupe onctueuse maison	250 ml
	Dattes Dattes naturelles	3 pièces
	Boisson chaude au choix Café noir, Café au lait, Thé à la menthe	200 ml
	Mini jus d'orange	150 ml





PRODUITS
FRAIS & LOCAUX
QUALITÉ
PREMIUM
★★★

VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES (COMPLÈTE) (Pour 1 personne)		
	Calories	~ 980 kcal
	Protéines	~ 28 g
	Glucides	~ 130 g
	Lipides	~ 40 g
	Fibres	~ 6 g



INGRÉDIENTS
NATURELS



ÉQUILIBRÉ
& GOURMAND



ÉNERGIE
NATURELLE

6ème CAFÉ

SAVEURS & AMBIANCE



6^{ème} CAFÉ

COFFEE • FOOD • GOOD MOOD

Petit-Déjeuner À LA CARTE



LES CŒUFS

PLAT	DÉTAILS	GRAMMAGE	PRIX
• Omelette Nature (3 œufs)	3 œufs	150 g	25 DH
• Omelette Fromage	3 œufs, fromage râpé	170 g	32 DH
• Omelette Dinde Fumée	3 œufs, dinde fumée	170 g	38 DH
• Omelette Khlii	3 œufs, viande séchée de bœuf (khlii)	170 g	42 DH
• Omelette Champignons	3 œufs, champignons frais	170 g	35 DH
• Omelette Mixte	3 œufs, fromage, dinde fumée, champignons	200 g	45 DH
• Cœufs Brouillés	3 œufs brouillés	150 g	25 DH
• Cœufs au Plat (2 œufs)	2 œufs au plat	100 g	20 DH
• Cœufs Durs (2 pièces)	2 œufs durs	100 g	18 DH

CUISSON AU CHOIX

- Baveuse
- Bien cuite



FROMAGES & ACCOMPAGNEMENTS

PRODUIT	DÉTAILS	GRAMMAGE	PRIX
• Jben Beldi	Fromage frais traditionnel	60 g	18 DH
• Jben au Zaatar	Fromage frais au zaatar	60 g	22 DH
• Beurre	Beurre doux	15 g	8 DH
• Miel	Miel pur	30 g	12 DH
• Amlou	Amlou beldi (amandes, miel, huile d'argan)	30 g	20 DH
• Huile d'Olive Vierge	Huile d'olive extra vierge	20 ml	12 DH
• Confiture	Confiture maison	30 g	8 DH
• Olives Noires	Olives noires marocaines	30 g	10 DH
• Olives Vertes	Olives vertes marocaines	30 g	10 DH



PAINS

PRODUIT	DÉTAILS	GRAMMAGE	PRIX
• Panier de Pain	Assortiment de pains marocains	200 g	10 DH
• Pain Complet Grillé	2 tranches grillées	80 g	12 DH
• Toast (2 tranches)	Pain de mie grillé	80 g	12 DH
• Croissant	Croissant pur beurre	70 g	15 DH
• Pain au Chocolat	Viennoiserie au chocolat	80 g	15 DH



SPÉCIALITÉS MAROCAINES

PLAT	DÉTAILS	GRAMMAGE	PRIX
• Msemen	1 pièce	80 g	12 DH
• Harcha	1 pièce	80 g	12 DH
• Baghrir (3 pièces)	3 pièces	120 g	18 DH
• Batbout (3 pièces)	3 pièces	120 g	15 DH
• Rghaif	1 pièce	80 g	15 DH
• Baghrir au Miel & Beurre	3 pièces, miel, beurre	140 g	28 DH
• Baghrir à l'Amlou	3 pièces, amlou	140 g	35 DH
★ Baghrir Amlou & Amandes ★	3 pièces, amlou, amandes grillées, jben	180 g	42 DH
• Msemen à l'Amlou	1 pièce, amlou	100 g	35 DH
• Msemen Amlou & Amandes	1 pièce, amlou, amandes grillées	120 g	42 DH
• Harcha au Fromage	1 pièce, fromage	100 g	28 DH
• Harcha au Miel & Beurre	1 pièce, miel, beurre	100 g	25 DH
• Toast Nutella (2 tranches)	Pain de mie, Nutella	100 g	28 DH
• Toast Avocat (2 tranches)	Pain complet, avocat, huile d'olive, sel	130 g	35 DH

★ À NE PAS MANQUER ★

Baghrir Amlou & Amandes

Baghrir moelleux servis avec amlou beladi, jben frais et amandes grillées.



42 DH



FRAÎCHEUR

PRODUIT	DÉTAILS	GRAMMAGE	PRIX
• Avocat	Avocat frais tranché	100 g	22 DH
• Salade de Fruits Frais	Assortiment de fruits de saison	200 g	35 DH
• Banane	Banane fraîche	120 g	10 DH
• Dattes	Dattes marocaines	40 g (4 pcs)	12 DH
• Raisins Secs	Raisins secs	30 g	10 DH



BON À SAVOIR

Tous nos produits sont frais et faits maison avec des ingrédients de qualité.



Composez votre petit-déjeuner comme vous aimez ! ♥

PRIX EN DIRHAMS TTC - SERVICE COMPRIS

1. TOAST BURRATA & PESTO

125 DH

INGRÉDIENTS

Pain aux céréales (2 tranches)	90 g
Fromage frais	30 g
Burrata	125 g
Tomates cerises rôties	60 g
Pesto maison	20 g
Basilic frais	3 g
Huile d'olive extra vierge	5 ml

PRÉSENTATION

Deux tranches de pain aux céréales grillé garnies de fromage frais et d'une burrata crémeuse, accompagnées de tomates cerises rôties, de pesto maison, de basilic frais et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.



CALORIES
680
kcal



PROTÉINES
34 g



FRAIS & GOURMAND



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE



FAIT MAISON



RICHE EN SAVEURS

TOAST AVOCADO & SAUMON

FRAIS • ÉQUILIBRÉ • GOURMAND

105 DH

INGRÉDIENTS

Pain complet grillé (2 tranches)	90 g
Avocat écrasé	70 g
Saumon fumé	80 g
Roquette fraîche	15 g
Tomates cerises	15 g
Graines de sésame	3 g
Sauce citronnée maison	15 g

PRÉSENTATION

Deux tranches de pain complet grillé garnies d'avocat écrasé, de saumon fumé et de roquette fraîche, accompagnées de tomates cerises, d'une touche de graines de sésame et de sauce citronnée maison.



CALORIES
680
kcal



PROTÉINES
34 g



FRAIS & GOURMAND



SOURCE DE BONNES GRAISSES



ÉQUILIBRÉ & NUTRITIF



FAIT MAISON

3. TOAST POULET CÉSAR

85 DH

INGRÉDIENTS

Pain aux céréales (2 tranches)	90 g
Poulet grillé	200 g
Avocat	60 g
Parmesan	20 g
Tomates cerises	50 g
Roquette	15 g
Sauce César maison	25 g

PRÉSENTATION

Deux tranches de pain aux céréales grillé garnies de poulet grillé, d'avocat, de tomates cerises et de roquette fraîche, accompagnées de parmesan et d'une généreuse touche de sauce César maison.



CALORIES
540
kcal



PROTÉINES
32 g



FRAIS & GOURMAND



SAUCE MAISON



FAIT MAISON



RICHE EN SAVEURS

5. TOAST CREVETTES & AVOCADO

95 DH

INGRÉDIENTS

	Pain aux céréales (2 tranches)	90 g
	Crevettes décortiquées sautées	8 pièces
	Avocat écrasé	70 g
	Fromage frais	25 g
	Tomates cerises	50 g
	Roquette	15 g
	Sauce citronnée maison	20 g

PRÉSENTATION

Deux tranches de pain aux céréales grillé garnies d'avocat écrasé et de fromage frais, accompagnées de crevettes sautées, de tomates cerises, de roquette fraîche et d'une délicieuse sauce citronnée maison.



CALORIES
520
kcal



PROTÉINES
31 g



6. TOAST MÉDITERRANÉEN

75 DH

INGRÉDIENTS

	Pain complet (2 tranches)	90 g
	Avocat écrasé	60 g
	Feta	50 g
	Tomates cerises	60 g
	Olives noires	20 g
	Roquette	15 g
	Huile d'olive extra vierge	8 ml

PRÉSENTATION

Deux tranches de pain complet grillé garnies d'avocat écrasé, de feta, de tomates cerises, d'olives noires et de roquette fraîche, sublimées par un filet d'huile d'olive extra vierge.



CALORIES
430
kcal



PROTÉINES
16 g



7. TOAST AVOCADO & ŒUF BROUILLÉ

75 DH

INGRÉDIENTS

	Pain complet artisanal (2 tranches)	90 g
	Avocat frais	80 g
	Œufs brouillés	100 g
	Roquette fraîche	5 g
	Huile d'olive extra vierge	5 ml
	Sel & poivre	au goût

PRÉSENTATION

Pain complet artisanal grillé, garni d'avocat frais et d'œufs brouillés onctueux, surmonté de roquette fraîche et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.



Des toasts gourmands, frais et équilibrés



8. TOAST AVOCADO & SMOKED TURKEY

75 DH

INGRÉDIENTS

	Pain complet artisanal (2 tranches)	90 g
	Avocat frais	90 g
	Dinde fumée	80 g
	Fromage frais	40 g
	Herbes fraîches	5 g
	Huile d'olive extra vierge	5 ml
	Sel & poivre	au goût

PRÉSENTATION

Pain complet artisanal grillé, garni d'avocat frais, de fromage frais et de dinde fumée, agrémenté d'herbes fraîches et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.



FRAIS & GOURMAND



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE



FAIT MAISON



RICHE EN SAVEURS

Nos M9ilas Gourmandes

PRÉPARÉES À LA MINUTE • PRODUITS FRAIS • SAVEURS AUTHENTIQUES

1 M9ILA MARRAKCHIA 🌶️

Œufs mijotés dans une sauce tomate parfumée aux poivrons, oignons et épices marocaines.

55 DH

GRAMMAGE

- Œufs (3 pièces) 150 g
- Tomates fraîches 120 g
- Poivrons 40 g
- Oignons 30 g
- Huile d'olive 10 ml
- Persil & coriandre 5 g
- Épices marocaines -



Servie chaude avec panier de pain traditionnel.



PROTÉINES
19 g

ALLERGÈNES : 🥚 Œufs

2 M9ILA KHLII TRADITIONNELLE 🍲

Alliance gourmande d'œufs et de khlii de bœuf, cuisinés à la marocaine.

65 DH

GRAMMAGE

- Œufs (3 pièces) 150 g
- Khlii de bœuf 60 g
- Tomates fraîches 100 g
- Oignons 30 g
- Huile d'olive 8 ml
- Persil & coriandre 5 g
- Épices marocaines -



Servie chaude avec panier de pain traditionnel.



PROTÉINES
22 g

ALLERGÈNES : 🥚 Œufs

3 M9ILA POULET CRÉMEUX 🍷

Émincé de poulet et champignons dans une sauce crémeuse, gratiné au fromage.

75 DH

GRAMMAGE

- Poulet grillé 120 g
- Champignons 50 g
- Crème de cuisson 60 ml
- Fromage râpé 30 g
- Oignons 25 g
- Persil 3 g
- Assaisonnement -



Servie chaude avec panier de pain traditionnel.



PROTÉINES
31 g

ALLERGÈNES : 🥚 Œufs 🥛 Lait 🌾 Gluten (si pain)

4 M9ILA CREVETTES MÉDITERRANÉENNE

8 crevettes sautées à l'ail et aux herbes dans une sauce tomate maison, avec œufs pochés.

80 DH

GRAMMAGE

- Crevettes grises (8 pièces) 160 g
- Œufs (2 pièces) 100 g
- Sauce tomate maison 100 g
- Poivrons 30 g
- Ail 5 g
- Huile d'olive 8 ml
- Persil & coriandre 5 g
- Épices maison -



Servie chaude avec panier de pain traditionnel.



PROTÉINES
32 g

ALLERGÈNES : 🥚 Œufs 🦞 Crustacés

5 M9ILA KEFTA & ŒUFS 🍷

Kefta de bœuf mijotée dans une sauce tomate maison avec œufs et poivrons.

85 DH

GRAMMAGE

- Kefta de bœuf 120 g
- Œufs (2 pièces) 100 g
- Sauce tomate maison 120 g
- Oignons 30 g
- Poivrons 30 g
- Huile d'olive 8 ml
- Persil & coriandre 5 g
- Épices marocaines -



Servie chaude avec panier de pain traditionnel.



PROTÉINES
29 g

ALLERGÈNES : 🥚 Œufs 🌾 Gluten (si pain)

6 M9ILA MIXTE ★

Morceaux de poulet tendres, crevettes grises et champignons dans une sauce blanche onctueuse, gratinée au fromage.

99 DH

NOUVEAU

GRAMMAGE

- Poulet tendre 120 g
- Crevettes grises (6 pièces - 120 g) 120 g
- Champignons 40 g
- Crème cuisson 120 ml
- Fromage râpé 40 g
- Ail 5 g
- Huile d'olive 8 ml
- Persil & coriandre 5 g
- Épices marocaines -



Servie chaude avec panier de pain traditionnel.



PROTÉINES
32 g

ALLERGÈNES : 🥚 Œufs 🥛 Lait 🦞 Crustacés

VALEURS NUTRITIONNELLES ESTIMÉES (par portion)

777
KCAL

78 g
PROTÉINES

SOURCE
DE CALCIUM



RICHE EN
PROTÉINES



SAUCE
CRÉMEUSE
MAISON



FROMAGE
FONDANT



FAIT
MAISON

6^{ème} CAFÉ MARRAKECH



SALADE CÉSAR AUX GAMBAS

109 DH

- Salade romaine
- Gambas grillées : 140 g (7 à 8 pièces)
- Tomates cerises : 40 g
- Croûtons : 20 g
- Copeaux de parmesan : 20 g
- Sauce César : 30 g
- Les enchoix : 30 g



SALADE CÉSAR AUX POULET

85 DH

- Salade romaine : 85 g
- Poulet grillé : 140 g
- Tomates cerises : 40 g
- Croûtons : 1 portion
- Copeaux de parmesan : 20 g
- Les enchoix : 30 g
- Sauce César : 30 g



SALADE EXOTIQUE

115 DH

- Poulet pané : 120 g
- Mangue : 60 g
- Ananas : 60 g
- Avocat : 60 g
- Concombre : 60 g
- Carottes : 60 g
- Tomates cerises : 30 g
- Salade verte (mélange de laitue) : 80 g
- Noix décortiquées : 30 g
- Sauce moutarde au miel : 30 g



SALADE QUINOA & CREVETTES

125 DH

- Quinoa tricolore cuit : 80 g
- Crevettes grillées : 120 g
- Avocat : 60 g
- Tomates cerises : 60 g
- Amandes effilées : 15 g
- Sauce mangue : 30 g
- Mâche / Roquette : 10 g
- Huile d'olive extra vierge : 5 ml
- Sel & Poivre



SALADE PASSION TROPICAL

95 DH

- Crevettes Gambas : 80 g
- Ananas frais : 80 g
- Mangue fraîche : 80 g
- Haricots rouges : 30 g
- Calamar : 30 g
- Amandes concassées : 15 g
- Sauce passion maison : 25 g
- Huile d'olive : 5 ml
- Sel & Poivre : QS



TOMATE & BURRATA

135 DH

- Tomates fraîches : 150 g
- Burrata : 125 g
- Pesto au basilic : 20 g
- Crème de balsamique : 15 ml
- Huile d'olive extra vierge : 10 ml
- Herbes fraîches : Quelques feuilles
- Sel & Poivre



PATATAS BRAVAS

45 DH

- Pommes de terre : 180 g
- Sauce bravas maison : 30 g
- Mayonnaise à l'ail : 20 g
- Herbes fraîches
- Sel & Poivre



BOULE FRITES FROMAGÈRE

40 DH

- Frites : 150 g
- Fromage à la crème : 80 g
- Cheddar : 40 g



GRATIN D'AUBERGINES

45 DH

- Aubergines grillées : 140 g
- Sauce tomate au basilic : 50 g
- Mozzarella : 70 g
- Parmesan râpé : 20 g
- Huile d'olive : 10 ml
- Basilic frais : 5 g
- Sel & Poivre : QS



CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

45 DH

- Pommes de terre : 200 g
- Fromage rouge : 50 g
- Chapelure : 40 g
- Œuf : 1 pièce
- Persil : 5 g
- Sauce aux champignons : 50 g
- Sel & Poivre : QS
- Portion : 4 croquettes



BOULETTES DE VIANDE HACHÉE FARCIES

55 DH

- Viande hachée : 120 g
- Fromage rouge : 40 g
- Chapelure : 30 g
- Œuf : 1 pièce
- Oignon haché : 20 g
- Persil : 5 g
- Sauce Chili : 40 g
- Sel & Poivre : QS
- Portion : 4 boulettes



INGRÉDIENTS
FRAIS



ÉQUILIBRÉ



RICHE EN
VITAMINES



SOURCE DE
PROTÉINES



FAIT MAISON

*Équilibre,
Savourer et Plaisir !*

SÉLECTION DU CHEF

6 PLATS DE POULET

01 POULET CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS

95 DH

POULET



DÉTAILS DE LA PORTION

Poulet	180 g
Sauce aux champignons	100 g
Riz basmati	150 g
Légumes	100 g
Herbes fraîches	—

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

02 CORDON BLEU DE POULET, SAUCE FROMAGE

105 DH

POULET



DÉTAILS DE LA PORTION

Cordon bleu	180 g
Purée de pommes de terre	180 g
Légumes	100 g
Sauce au fromage	60 g
Herbes fraîches	—

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

03 ESCALOPE DE POULET MILANAISE

95 DH

POULET



DÉTAILS DE LA PORTION

Escalope de poulet	200 g
Frites	150 g
Salade d'accompagnement	80 g
Sauce tomate	60 g
Parmesan	15 g

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

04 POULET GRILLÉ, SAUCE FORESTIÈRE

99 DH

POULET



DÉTAILS DE LA PORTION

Poulet	200 g
Sauce aux champignons	100 g
Pommes de terre rôties	180 g
Légumes	80 g
Beurre aux herbes	20 g

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

05 POULET CROUSTILLANT, SAUCE CHEDDAR

95 DH

POULET



DÉTAILS DE LA PORTION

Poulet croustillant	180 g
Frites	150 g
Sauce cheddar	60 g
Coleslaw	80 g
Assaisonnement maison	—

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

06 ÉMINCÉ DE POULET, SAUCE CHAMPIGNONS

95 DH

POULET



DÉTAILS DE LA PORTION

Émincé de poulet	180 g
Sauce aux champignons	100 g
Purée de pommes de terre	180 g
Légumes	100 g
Herbes fraîches	—

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

SÉLECTION DU CHEF

4 BŒUF • 3 POISSONS & FRUITS DE MER

07

FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE

189 DH

BŒUF



DÉTAILS DE LA PORTION

Filet de bœuf	250 g
Sauce au poivre	80 g
Purée de pommes de terre	180 g
Légumes	100 g
Beurre aux herbes	20 g

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

08

ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE AUX HERBES

149 DH

BŒUF



DÉTAILS DE LA PORTION

Entrecôte	250 g
Frites	150 g
Salade d'accompagnement	80 g
Beurre aux herbes	20 g
Sauce maison	40 g

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

09

STEAK À CHEVAL AVEC ŒUF

119 DH

BŒUF



DÉTAILS DE LA PORTION

Steak de bœuf	200 g
Œuf	1 pc
Frites	150 g
Salade d'accompagnement	80 g
Sauce maison	40 g

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

10

BŒUF STROGANOFF

129 DH

BŒUF



DÉTAILS DE LA PORTION

Émincé de bœuf	180 g
Sauce aux champignons	120 g
Riz basmati	150 g
Légumes	100 g
Herbes fraîches	—

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

11

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE CITRON

180 DH



POISSONS & FRUITS DE MER

Saumon	180 g
Sauce citron	80 g
Riz basmati	150 g
Légumes	100 g
Huile d'olive	—

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

12

CREVETTES À L'AIL, RIZ BASMATI

129 DH



POISSONS & FRUITS DE MER

Grosses crevettes	200 g
Riz basmati	150 g
Légumes	100 g
Sauce à l'ail	50 g
Herbes fraîches	—

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

13

CALAMARS GRILLÉS À L'AIL ET AU PERSIL

119 DH



POISSONS & FRUITS DE MER

Calamars	200 g
Riz basmati	150 g
Légumes	100 g
Sauce ail-persil	50 g
Citron	20 g

PORTION INDIVIDUELLE

PROTÉINE • SAUCE • GARNITURE INCLUSES

PLATS MAROCAINS

8 RECETTES • PORTIONS INDIVIDUELLES • GRAMMAGE & PRIX

01

TJINE POULET
CITRON CONFIT & FRITES

90 DH



GRAMMAGE PAR PORTION

• Poulet	250 g
• Frites	150 g
• Olives	30 g
• Citron confit	20 g
• Sauce daghmira	—

Poulet mijoté aux épices marocaines, citron confit, olives et frites.

PORTION INDIVIDUELLE

CUISSON & SERVICE EN POTERIE MAROCAINE

02

TJINE BŒUF
PRUNEAUX & AMANDES

105 DH



GRAMMAGE PAR PORTION

• Bœuf	250 g
• Pruneaux	80 g
• Amandes	15 g
• Oignons caramélisés	—
• Sésame	—

Bœuf fondant, pruneaux confits, amandes grillées et sauce sucrée-salée.

PORTION INDIVIDUELLE

CUISSON & SERVICE EN POTERIE MAROCAINE

03

TJINE BŒUF
AUX LÉGUMES

99 DH



GRAMMAGE PAR PORTION

• Bœuf	250 g
• Légumes variés	250 g
• Sauce marocaine	—
• Huile d'olive	—
• Épices	—

Bœuf mijoté avec légumes de saison et sauce traditionnelle parfumée.

PORTION INDIVIDUELLE

CUISSON & SERVICE EN POTERIE MAROCAINE

04

TJINE KEFTA
AUX ŒUFS

80 DH



GRAMMAGE PAR PORTION

• Kefte	200 g
• Œufs	2 pièces
• Sauce tomate	150 g
• Herbes fraîches	—
• Épices	—

Boulettes de kefte, sauce tomate maison et œufs cuits dans le tajine.

PORTION INDIVIDUELLE

CUISSON & SERVICE EN POTERIE MAROCAINE

05

TJINE POULET
DAGHMIRA

85 DH



GRAMMAGE PAR PORTION

• Poulet	250 g
• Daghmira	150 g
• Olives	30 g
• Citron confit	20 g
• Épices marocaines	—

Poulet rôti et sauce daghmira onctueuse, olives et citron confit.

PORTION INDIVIDUELLE

CUISSON & SERVICE EN POTERIE MAROCAINE

06

TANJIA MARRAKCHIA
INDIVIDUELLE

139 DH



GRAMMAGE PAR PORTION

• Bœuf	300 g
• Citron confit	—
• Ail & cumin	—
• Smen	—
• Huile d'olive	—

Cuisson lente en pot de terre, dans la pure tradition marrakchite.

PORTION INDIVIDUELLE

CUISSON & SERVICE EN POTERIE MAROCAINE

07

RFISSA
AU POULET

95 DH



GRAMMAGE PAR PORTION

• ¼ poulet	≈ 300 g
• Trid cuit	250 g
• Lentilles	60 g
• Fenugrec	—
• Oignons	—

Trid, poulet, lentilles et oignons, parfumés au fenugrec et ras el-hanout.

PORTION INDIVIDUELLE

CUISSON & SERVICE EN POTERIE MAROCAINE

08

SEFFA MEDFOUNA
AU POULET

90 DH



GRAMMAGE PAR PORTION

• Poulet	200 g
• Cheveux d'ange cuits	250 g
• Amandes	15 g
• Sucre glace	15 g
• Cannelle	—

Poulet caché sous la seffa vapeur, amandes, cannelle et sucre glace.

PORTION INDIVIDUELLE

CUISSON & SERVICE EN POTERIE MAROCAINE



01

**COUSCOUS VIANDE
& 7 LÉGUMES**

95 DH

SEMOULE CUITE
250-300 g / PORTION

Semoule sèche 120 g
Bœuf cru 180 g
7 légumes 320 g • Pois chiches secs 25 g
Huile d'olive 15 ml • Smen 5 g
Concentré de tomate 10 g
Épices & herbes 8 g • Bouillon 250 ml

1 PORTION • TAJINE TRADITIONNEL INDIVIDUEL

02

**COUSCOUS POULET
& 7 LÉGUMES**

75 DH

SEMOULE CUITE
250-300 g / PORTION

Semoule sèche 120 g
¼ poulet cru avec os 300 g
7 légumes 320 g • Pois chiches secs 25 g
Huile d'olive 15 ml • Smen 5 g
Concentré de tomate 10 g
Épices & herbes 8 g • Bouillon 250 ml

1 PORTION • TAJINE TRADITIONNEL INDIVIDUEL

03

**COUSCOUS TFAYA
AU POULET**

80 DH

SEMOULE CUITE
250-300 g / PORTION

Semoule sèche 120 g • ¼ poulet cru 300 g
Oignons 160 g • Raisins secs 35 g
Pois chiches secs 25 g • Amandes 15 g
Sucre 8 g • Miel 7 g
Huile 10 ml • Smen 5 g
Cannelle & épices 3 g • Bouillon 200 ml

1 PORTION • TAJINE TRADITIONNEL INDIVIDUEL

04

**COUSCOUS ROYAL
6ÈME**

109 DH

SEMOULE CUITE
250-300 g / PORTION

Semoule sèche 120 g
Bœuf cru 120 g • Poulet cru 180 g
Merguez 1 pièce / 60 g
7 légumes 320 g • Pois chiches secs 25 g
Huile d'olive 15 ml • Smen 5 g
Tomate 10 g • Épices 8 g • Bouillon 250 ml

1 PORTION • TAJINE TRADITIONNEL INDIVIDUEL

05

**COUSCOUS
VÉGÉTARIEN**

60 DH

SEMOULE CUITE
250-300 g / PORTION

Semoule sèche 120 g
7 légumes 400 g
Pois chiches secs 50 g • Raisins secs 20 g
Huile d'olive 20 ml • Smen 5 g
Concentré de tomate 15 g
Épices & herbes 8 g • Bouillon légumes 250 ml

1 PORTION • TAJINE TRADITIONNEL INDIVIDUEL

06

**COUSCOUS TFAYA
À LA VIANDE**

105 DH

SEMOULE CUITE
250-300 g / PORTION

Semoule sèche 120 g • Bœuf cru 180 g
Oignons 160 g • Raisins secs 35 g
Pois chiches secs 25 g • Amandes 15 g
Sucre 8 g • Miel 7 g
Huile 10 ml • Smen 5 g
Cannelle & épices 3 g • Bouillon 200 ml

1 PORTION • TAJINE TRADITIONNEL INDIVIDUEL

*L'original,
les autres
copie !*



MENU

PIZZA

Welcome



GOURMANDE • GÉNÉREUSE • IRRÉSISTIBLE



6^{ème}
CAFÉ
MARRAKECH

6^{ème}
CAFÉ
MARRAKECH

05. VÉGÉTARIENNE

Fraîche, colorée & savoureuse



29 CM



1 PIZZA
1 PERSONNE

65 DH

INGRÉDIENTS (1 PIZZA)

Pâte pizza	290 g
Sauce tomate	70 g
Mozzarella	100 g
Courgette	30 g
Aubergine	30 g
Poivrons	30 g
Champignons	25 g
Tomates cerises	30 g
Olives	20 g

PRÉPARATION

- 1 Étaler la pâte à pizza sur un plan fariné.
- 2 Ajouter la sauce tomate uniformément.
- 3 Répartir la mozzarella.
- 4 Disposer les courgettes et aubergines.
- 5 Ajouter les poivrons et champignons.
- 6 Ajouter les tomates cerises et les olives.
- 7 Enfourner dans un four très chaud (250°C) pendant 10 à 12 minutes.
- 8 Sortir la pizza du four et servir chaude.

VALEURS NUTRITIONNELLES (PIZZA ENTIÈRE)



ÉNERGIE
850 - 950
kcal



PROTÉINES
30 - 35 g



GLUCIDES
95 - 105 g



LIPIDES
28 - 32 g

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.

APPORT EN PROTÉINES

PROTÉINES TOTALES
PAR PIZZA :
30 - 35 g

PROTÉINES PAR PART (1/8) :
4 - 5 g
environ



LÉGUMES
FRAIS



HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE



CUISSON AU FEU
DE BOIS



INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ

Le meilleur du jardin
sur votre pizza !

6^{ème}
CAFÉ
MARRAKECH

03. PIZZA THON

Savoureuse & équilibrée



29 CM



1 PIZZA
1 PERSONNE



INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ



FAIT MAISON
AVEC PASSION



CUISSON AU
FEU DE BOIS

75 DH

INGRÉDIENTS (1 PIZZA)

Pâte à pizza	290 g
Sauce tomate	70 g
Mozzarella	100 g
Thon	100 g
Oignon rouge	30 g
Poivrons (rouge & vert)	25 g
Olives noires	20 g
Tomates cerises	20 g
Origan	2 g

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR PIZZA)



ÉNERGIE
950 - 1050
KCAL



PROTÉINES
45 - 50 g



GLUCIDES
95 - 110 g



LIPIDES
40 - 50 g

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.

PRÉPARATION

- 1 Étaler la pâte à pizza sur un plan fariné.
- 2 Étaler la sauce tomate uniformément.
- 3 Ajouter la mozzarella râpée.
- 4 Répartir le thon émietté.
- 5 Ajouter les oignons rouges émincés.
- 6 Ajouter les poivrons en lamelles.
- 7 Disposer les tomates cerises coupées en deux et les olives noires.
- 8 Saupoudrer d'origan.
- 9 Cuire dans un four très chaud (250°C) pendant 8 à 10 minutes.
- 10 Sortir la pizza du four et servir chaude.

PRIX CONSEILLÉ

75 DH

GOURMANDE • ÉQUILBRÉE • SAVOUREUSE

6^{ème}
CAFÉ
MARRAKECH

PIZZA SUCRÉE

NUTIELLA BANANE OREO

29
CM

85 DH

INGRÉDIENTS (29 CM)

Pâte sucrée (maison)	280 g
Nutella	100 g
Banane fraîche	80 g
Oreo (concassé)	40 g
Noisettes concassées	15 g
Sucre glace	5 g

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR PIZZA)



ÉNERGIE
980 - 1080
KCAL



PROTÉINES
18 - 22
G



GLUCIDES
130 - 145
G



LIPIDES
45 - 55
G

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.

PRÉPARATION

- 1 Étaler la pâte sucrée sur 29 cm de diamètre.
- 2 Cuire à blanc dans un four très chaud (230°C) pendant 7 à 8 min.
- 3 Laisser refroidir légèrement.
- 4 Étaler le Nutella uniformément sur toute la surface.
- 5 Disposer les rondelles de banane.
- 6 Parsemer d'Oreo concassé généreusement.
- 7 Ajouter les noisettes concassées.
- 8 Saupoudrer légèrement de sucre glace.

IDÉALE POUR



DESSERT



GOÛTER



PARTAGER



EN FAMILLE

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

85 DH

GOURMANDE • FONDANTE • IRRÉSISTIBLE

DESCRIPTION
Une pizza sucrée gourmande qui marie la onctuosité du Nutella, la douceur de la banane, le croquant des Oreo et des noisettes.
Un pur plaisir à partager !

6^{ème}

CAFÉ

MARRAKECH

PIZZA

FRITES

29

CM

85

DH

FAITE AVEC DES

INGRÉDIENTS FRAIS

& DE QUALITÉ

INGRÉDIENTS

DE QUALITÉ

FAIT MAISON

AVEC PASSION

CUISSON AU FEU

DE BOIS

29 CM

1 PIZZA

1 PERSONNE

DESCRIPTION

Une pizza généreuse et ultra gourmande qui marie le moelleux de la pâte napolitaine, le fondant des fromages, le croustillant des frites et le goût unique de nos sauces maison.

Craquante, fondante et pleine de saveurs !

INGRÉDIENTS (29 CM)

Pâte napolitaine	280 g
Sauce tomate maison	80 g
Mozzarella râpée	120 g
Frites croustillantes	150 g
Cheddar râpé	40 g
Oignon rouge émincé	25 g
Sauce fromagère (maison)	25 g
Sauce barbecue (maison)	20 g
Persil frais haché	3 g
Origan	2 g
Huile d'olive vierge extra	5 ml

PRÉPARATION

- Étaler la pâte napolitaine sur 29 cm de diamètre.
- Napper de sauce tomate maison de manière uniforme.
- Parsemer la mozzarella râpée (120 g) sur toute la surface.
- Ajouter les frites croustillantes (150 g) réparties uniformément.
- Parsemer le cheddar râpé (40 g).
- Ajouter les oignons rouges émincés.
- Enfourner dans un four très chaud (280-320°C) pendant 8 à 10 minutes.
- À la sortie du four, arroser avec la sauce fromagère puis la sauce barbecue en filet.
- Parsemer de persil frais, d'origan et d'un filet d'huile d'olive.
- Sortir la pizza du four et servir chaude.

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR PIZZA)

ÉNERGIE 880 - 950 KCAL	PROTÉINES 35 - 40 G	GLUCIDES 110 - 125 G	LIPIDES 35 - 40 G
------------------------------	---------------------------	----------------------------	-------------------------

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.

IDÉALE POUR

DÉJEUNER

DÎNER

ENTRE AMIS

PRIX CONSEILLÉ

85

DH

6^{ème}

CAFÉ

MARRAKECH

04. 4 SAISONS

85

DH

FAITE AVEC DES

INGRÉDIENTS FRAIS

& DE QUALITÉ

INGRÉDIENTS

DE QUALITÉ

FAIT MAISON

AVEC PASSION

CUISSON AU FEU

DE BOIS

29 CM

1 PIZZA

1 PERSONNE

DESCRIPTION

Une pizza généreuse et ultra gourmande qui marie le moelleux de la pâte napolitaine, le fondant des fromages, le croustillant des frites et le goût unique de nos sauces maison.

Craquante, fondante et pleine de saveurs !

INGRÉDIENTS (1 PIZZA)

Pâte à pizza	290 g
Sauce tomate	70 g
Mozzarella	100 g
Poulet	50 g
Viande hachée	50 g
Dinde fumée	50 g
Légumes (mélange)	50 g
Champignons	25 g
Poivrons	25 g
Olives noires	20 g

PRÉPARATION

- Étaler la pâte à pizza sur un plan fariné.
- Ajouter la sauce tomate uniformément.
- Répartir la mozzarella.
- Diviser la pizza en 4 quartiers.
- Quart 1 : ajouter le poulet.
- Quart 2 : ajouter la viande hachée.
- Quart 3 : ajouter la dinde fumée.
- Quart 4 : ajouter les légumes (poivrons, champignons).
- Ajouter les olives noires sur toute la pizza.
- Cuire dans un four très chaud (250°C) pendant 10 à 12 minutes. Sortir la pizza du four et servir chaude.

VALEURS NUTRITIONNELLES (PIZZA ENTIÈRE)

ÉNERGIE 950 - 1050 kcal	PROTÉINES 60 - 70 g	GLUCIDES 100 - 110 g	LIPIDES 35 - 40 g
-------------------------------	------------------------	-------------------------	----------------------

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.

RÉPARTITION 4 SAISONS

- Quart 1 : POULET
Poulet + champignons + olives
- Quart 2 : VIANDE HACHÉE
Viande hachée + champignons + olives
- Quart 3 : DINDE FUMÉE
Dinde fumée + olives
- Quart 4 : LÉGUMES
Légumes + champignons + poivrons + olives

APPORT EN PROTÉINES

PROTÉINES TOTALES
PAR PIZZA :
60 - 70 g

PROTÉINES PAR PART (1/4) :
15 - 18 g
environ

6^{ème}

CAFÉ

MARRAKECH

07. PIZZA POULET

85

DH

FAITE AVEC DES

INGRÉDIENTS FRAIS

& DE QUALITÉ

INGRÉDIENTS

DE QUALITÉ

FAIT MAISON

AVEC PASSION

CUISSON AU FEU

DE BOIS

29 CM

1 PIZZA

1 PERSONNE

DESCRIPTION

Une pizza généreuse et ultra gourmande qui marie le moelleux de la pâte napolitaine, le fondant des fromages, le croustillant des frites et le goût unique de nos sauces maison.

Craquante, fondante et pleine de saveurs !

INGRÉDIENTS (1 PIZZA)

Pâte à pizza	290 g
Sauce tomate	70 g
Mozzarella	100 g
Poulet grillé	140 g
Champignons	30 g
Poivrons (rouge & vert)	25 g
Oignon rouge	25 g
Olives noires	20 g
Tomates cerises	20 g
Origan	2 g

PRÉPARATION

- Étaler la pâte à pizza sur un plan fariné.
- Étaler la sauce tomate uniformément.
- Ajouter la mozzarella râpée.
- Ajouter le poulet grillé émincé.
- Ajouter les champignons émincés.
- Ajouter les poivrons en lamelles.
- Ajouter les oignons rouges émincés.
- Disposer les tomates cerises coupées en deux et les olives noires.
- Saupoudrer d'origan.
- Cuire dans un four très chaud (250°C) pendant 8 à 10 minutes. Sortir la pizza du four et servir chaude.

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR PIZZA)

ÉNERGIE 1050 - 1150 KCAL	PROTÉINES 55 - 65 g	GLUCIDES 95 - 110 g	LIPIDES 45 - 55 g
--------------------------------	------------------------	------------------------	----------------------

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.

09. PIZZA CALZONE

Gourmande, généreuse & savoureuse

29 CM
1 PART

CUISSON AU FEU
DE BOIS

90 DH



INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ

FAIT MAISON
AVEC PASSION

PRODUITS
FRAIS

PÂTE FRAÎCHE
MAISON

INGRÉDIENTS (1 PIZZA)

Pâte à pizza	290 g	Champignons	30 g
Sauce tomate	70 g	Oignon rouge	25 g
Mozzarella	120 g	Olives noires	20 g
Poulet grillé	100 g	Parmesan	10 g
Viande hachée	70 g	Origan	2 g

PRÉPARATION

- Étaler la pâte à pizza sur un plan fariné.
- Étaler la sauce tomate uniformément.
- Ajouter la mozzarella râpée.
- Ajouter le poulet grillé.
- Ajouter la viande hachée cuite.
- Ajouter les champignons émincés.
- Ajouter les oignons rouges émincés.
- Ajouter les olives noires.
- Replier la pâte en deux et bien sceller les bords.
- Cuire dans un four très chaud (250°C) pendant 10 à 12 minutes. Sortir la calzone du four et servir chaude.

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR PIZZA)

ÉNERGIE 1150 - 1250 KCAL	PROTÉINES 65 - 75 g	GLUCIDES 95 - 110 g	LIPIDES 45 - 55 g
--------------------------------	------------------------	------------------------	----------------------

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.

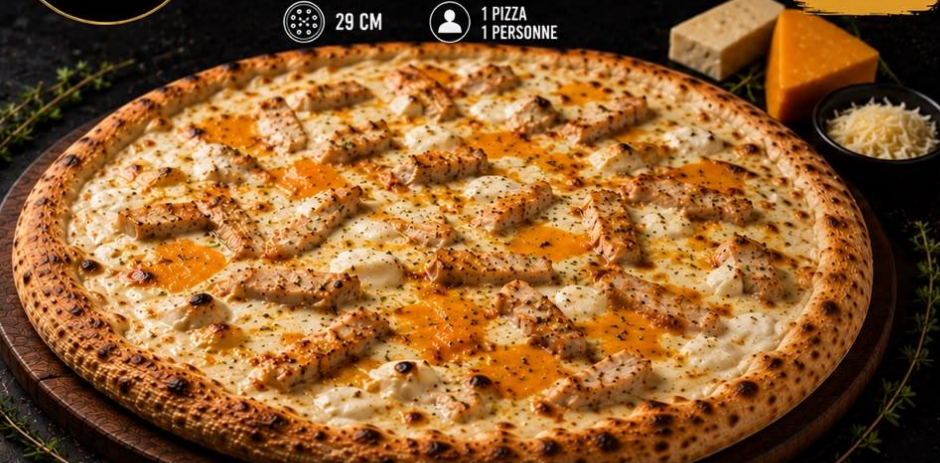
02. PIZZA CHICKEN 4 FROMAGE

Gourmande, fondante & généreuse

29 CM

1 PIZZA
1 PERSONNE

95 DH



INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ

FAIT MAISON
AVEC PASSION

CUISSON AU FEU
DE BOIS

PÂTE FRAÎCHE
MAISON

INGRÉDIENTS (1 PIZZA)

Pâte à pizza	290 g
Sauce blanche	70 g
Mozzarella	50 g
Cheddar	50 g
Fromage rouge	50 g
Fromage cheddar (cream cheese)	50 g
Poulet	120 g

PRÉPARATION

- Étaler la pâte à pizza sur un plan fariné.
- Ajouter la sauce blanche uniformément.
- Répartir la mozzarella.
- Ajouter le cheddar.
- Ajouter le fromage rouge.
- Ajouter le cream cheese en morceaux.
- Répartir le poulet grillé.
- Saupoudrer d'origan.
- Cuire dans un four très chaud (250°C) pendant 10 à 12 minutes. Sortir la pizza du four et servir chaude.

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR PIZZA)

ÉNERGIE 1180 - 1280 KCAL	PROTÉINES 70 - 80 g	GLUCIDES 95 - 110 g	LIPIDES 48 - 58 g
--------------------------------	------------------------	------------------------	----------------------

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.

02. FRUITS DE MER

Saveurs Marines & Gourmandes

105 DH

INGRÉDIENTS (1 PIZZA / 8 PARTS)

Pâte à pizza	290 g	Calamars (rondelles)	8 pièces
Sauce tomate	60 g	Moules	8 pièces
Mozzarella	100 g	Persillade	5 g
Crevettes grises	8 pièces	Tomates cerises	20 g

RÉPARTITION PAR PART :

Chaque part contient exactement :

1 crevette	+	1 rondelle de calamar	+	1 moule	+	2 tomates cerises
------------	---	-----------------------	---	---------	---	-------------------

VALEURS NUTRITIONNELLES (PIZZA ENTIÈRE)

ÉNERGIE 1000 - 1150 kcal	PROTÉINES 65 - 75 g	GLUCIDES 100 - 115 g	LIPIDES 35 - 45 g
--------------------------------	------------------------	-------------------------	----------------------

Les valeurs sont approximatives et peuvent varier selon les marques utilisées.



29 CM
8 PARTS

APPORT EN PROTÉINES

PROTÉINES TOTALES
PAR PIZZA :

65 - 75 g

PROTÉINES PAR PART (1/8) :

8 - 9 g
par part environ

PÂTE FRAÎCHE
MAISON



1 CHICKEN CRISPY



- Pain Tacos 75 g
- Poulet crispy 170 g
- Frites maison 120 g
- Cheddar 30 g
- Sauce fromagère 50 g
- Sauce burger 20 g
- Oignons frais 10 g

POIDS TOTAL : 520 g

85 DH

2 MEXICAN



- Pain Tacos 75 g
- Poulet mariné 80 g
- Viande hachée 80 g
- Frites maison 120 g
- Poivrons mix 30 g
- Mais doux 20 g
- Cheddar 30 g
- Sauce algérienne 30 g

POIDS TOTAL : 490 g

89 DH

3 CORDON BLEU



- Pain Tacos 75 g
- Cordon bleu 170 g
- Dinde fumée 20 g
- Frites maison 120 g
- Mozzarella 30 g
- Sauce fromagère 50 g

POIDS TOTAL : 500 g

89 DH

4 ROYAL MIXTE



- Pain Tacos 75 g
- Poulet mariné 70 g
- Viande hachée 70 g
- Cordon bleu 70 g
- Frites maison 120 g
- Cheddar 30 g
- Sauce signature 50 g

POIDS TOTAL : 510 g

99 DH

5 SIGNATURE 6ÈME



- Pain Tacos 75 g
- Poulet crispy 80 g
- Viande hachée 80 g
- Onion rings 40 g
- Frites maison 120 g
- Cheddar 30 g
- Mozzarella 30 g
- Sauce secrète 6ème 40 g

POIDS TOTAL : 510 g

109 DH

6 TRIPLE CHEESE



- Pain Tacos 75 g
- Poulet grillé 170 g
- Frites maison 120 g
- Cheddar 30 g
- Mozzarella 30 g
- Fromage rouge 30 g
- Sauce fromagère 50 g

POIDS TOTAL : 520 g

95 DH

7 FRUITS DE MER



- Pain Tacos 75 g
- Crevettes 80 g
- Calamars 50 g
- Moules 50 g
- Frites maison 120 g
- Mozzarella 30 g
- Sauce ail-citron 40 g

POIDS TOTAL : 470 g

115 DH

8 VIANDE HACHÉE



- Pain Tacos 75 g
- Viande hachée 170 g
- Frites maison 120 g
- Cheddar 30 g
- Oignons caramélisés 20 g
- Sauce fromagère 50 g
- Sauce burger 20 g

POIDS TOTAL : 520 g

85 DH

9 POULET GRILLÉ



- Pain Tacos 75 g
- Poulet grillé 170 g
- Frites maison 120 g
- Cheddar 30 g
- Tomates 20 g
- Sauce fromagère 50 g
- Sauce 6ème 20 g

POIDS TOTAL : 520 g

85 DH

10 VÉGÉTARIEN



- Pain Tacos 75 g
- Légumes grillés 170 g
(Champignons, courgettes, aubergines, poivrons)
- Frites maison 120 g
- Mozzarella 30 g
- Cheddar 30 g
- Sauce fromagère 50 g

POIDS TOTAL : 500 g

75 DH

11 BUFFALO CHICKEN



- Pain Tacos 75 g
- Poulet crispy 180 g
- Frites maison 130 g
- Cheddar 30 g
- Mozzarella 30 g
- Sauce Buffalo 30 g
- Sauce fromagère 50 g
- Oignons rouges 15 g

POIDS TOTAL : 540 g

89 DH

NOS SAUCES MAISON

- Sauce fromagère
- Sauce algérienne
- Sauce burger
- Sauce 6ème
- Sauce signature
- Sauce secrète 6ème
- Sauce ail-citron
- Sauce Buffalo

Faits maison
avec amour

STANDARD 6ÈME CAFÉ

- Pain Tacos 75 g
- Frites maison 120 g
- Fromage (Cheddar/Mozzarella) 30 g
- Sauce fromagère 50 g
- Sauce secondaire 20 g
- Légumes / Oignons 10-20 g

GRAMMAGE CONSEILLÉ

Ingrédient principal : MAX 180 g
Poids total : 470 g à 540 g

QUALITÉ & ENGAGEMENT

- PRODUITS FRAIS
TOUS LES JOURS
- QUALITÉ PREMIUM
INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS
- PRÉPARATION À LA COMMANDE
POUR PLUS DE FRAÎCHEUR
- GÉNÉROSITÉ & SAVEURS UNIQUES
POUR TOUS LES GOÛTS

MENU PÂTES

8 CRÉATIONS

PORTION PAR PERSONNE

170 G DE PÂTES CUITES & ÉGOUTTÉES

01

TAGLIATELLES
POULET & CHAMPIGNONS

89 DH



Tagliatelles cuites 170 g • Poulet 140 g
Champignons 80 g • Crème 120 g
Parmesan 15 g • Oignon 20 g
Beurre 10 g • Ail 5 g • Persil 3 g
Assaisonnement 2 g

≈ 910 kcal

02

TAGLIATELLES
AU SAUMON

129 DH



Tagliatelles cuites 170 g • Saumon 120 g
Crème 120 g • Parmesan 15 g
Tomates cerises 30 g • Beurre 10 g
Citron 10 g • Ail 5 g
Aneth 2 g • Assaisonnement 2 g

≈ 915 kcal

03

PENNE CHICKEN
CRISPY ROSÉ

89 DH



Penne cuites 170 g • Poulet 120 g
Panko 20 g • Farine 10 g • Œuf 20 g
Sauce tomate 70 g • Crème 70 g
Mozzarella 30 g • Parmesan 15 g
Tomates 20 g • Oignon 20 g • Huile 10 g
Ail 5 g • Épices 2 g

≈ 1 025 kcal

04

SPAGHETTI
BURRATA PESTO

135 DH



Spaghetti cuits 170 g • Burrata 125 g
Sauce tomate 140 g • Tomates cerises 40 g
Pesto 15 g • Parmesan 10 g
Roquette 5 g • Huile d'olive 10 g
Basilic 2 g • Assaisonnement 2 g

≈ 905 kcal

05

SPAGHETTI AUX
FRUITS DE MER

99 DH



Spaghetti cuits 170 g • Crevettes 8 pièces
Calamars 8 pièces • Moules 4 pièces
Sauce tomate 140 g • Tomates cerises 40 g
Huile 10 g • Ail 5 g • Persil 3 g
Assaisonnement 2 g

≈ 595 kcal

06

SPAGHETTI
CREVETTES PESTO

99 DH



Spaghetti cuits 170 g • Crevettes 8 pièces
Crème 100 g • Pesto 20 g
Parmesan 15 g • Tomates cerises 30 g
Huile 10 g • Citron 10 g • Ail 5 g
Persil 2 g • Assaisonnement 2 g

≈ 840 kcal

07

PENNE AUX
QUATRE FROMAGES

85 DH



Penne cuites 170 g • Crème 120 g
Mozzarella 40 g • Cheddar 30 g
Fromage bleu 30 g • Parmesan 20 g
Beurre 10 g • Ail 3 g
Muscade 1 g • Assaisonnement 2 g

≈ 1 010 kcal

08

TAGLIATELLES
BOLOGNAISE

85 DH



Tagliatelles cuites 170 g • Viande hachée 140 g
Sauce tomate 160 g • Parmesan 15 g
Oignon 30 g • Carotte 20 g • Céleri 10 g
Tomates 20 g • Huile 10 g • Ail 5 g
Basilic 3 g • Épices 2 g

≈ 860 kcal

Grammages par personne • Viandes et poissons : poids net avant cuisson

Calories indicatives • Photos de présentation

1



Poulet mariné

89 DH

Poulet tendre mariné aux épices maison, au citron et aux herbes, puis grillé.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g

2



Kefta

139 DH

Kefta de bœuf assaisonnée aux épices et aux herbes, façonnée puis grillée.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g

3



Merguez

115 DH

Trois merguez entières de 60 g, grillées et servies sans découpe.

3 merguez entières • 60 g chacune • 180 g
Frites 150 g • Riz 120 g

4



Mixte

109 DH

1 brochette poulet, 1 brochette kefta et 1 merguez entière, sans découpe.

Poulet 80 g • Kefta 80 g • Merguez 60 g
Frites 150 g • Riz 120 g

5



Saumon

189 DH

Saumon mariné au citron et aux herbes, délicatement grillé.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g

6



Crevettes grises

125 DH

Crevettes grises marinées à l'ail, au persil et au citron, puis grillées.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g

7



Poulet barbecue

89 DH

Poulet grillé, nappé d'une savoureuse sauce barbecue.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g

8



Terre & Mer

105 DH

Par brochette : 2 morceaux de poulet et 2 crevettes grises.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g



Calamars persillés

135 DH

Calamars marinés à l'ail, au persil et au citron, puis grillés.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g



Poulet-ananas

65 DH

Par brochette : 2 morceaux de poulet et 2 morceaux d'ananas, sucré-salé.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g



Kefta au fromage

129 DH

Kefta au cœur fondant : 15 g de kefta et 5 g de fromage par pièce.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g



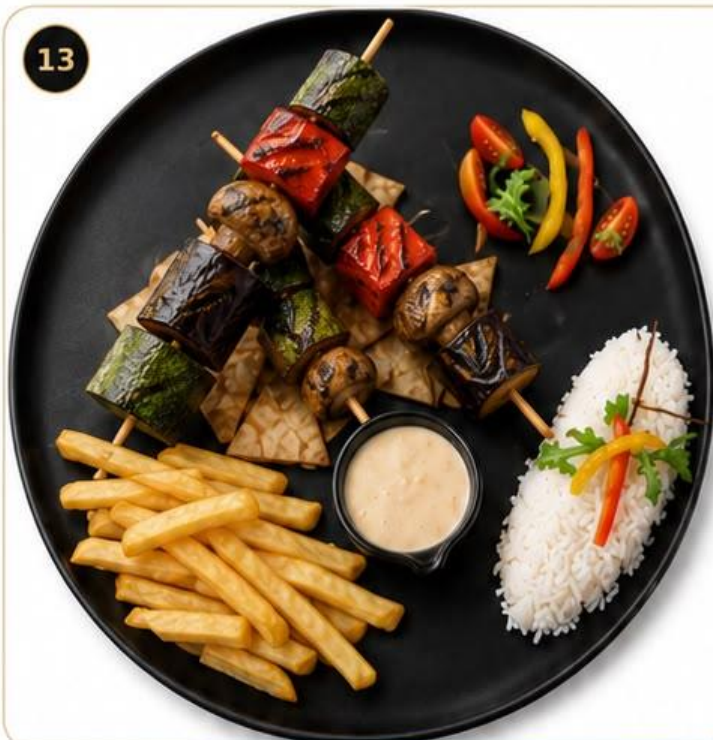
Crevettes-calamars

129 DH

Par brochette : 2 crevettes grises et 2 morceaux de calamars persillés.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g
Frites 150 g • Riz 120 g

13



Végétariennes grillées

45 DH

Par brochette : courgette, poivron, champignon et aubergine, 20 g par pièce.

3 brochettes • 12 pièces • 240 g

Frites 150 g • Riz 120 g

ASSORTIMENT SIGNATURE

Koul 7tta Tchba3

435 DH

Une brochette de chaque spécialité de la carte.

12 brochettes × 4 pièces × 20 g
+ 1 merguez entière de 60 g
Total brochettes : 1 020 g

Frites 250 g • Riz 200 g
Sélection généreuse à partager

MENU BOWLS

6ème Café



CRISPY BOWL — 129 DH

Riz 120 g • Frites 120 g • Potatoes 80 g
Poulet crispy 150 g • Oignons crispy
Sauce cheddar



SPICY BOWL — 129 DH

Riz 120 g • Frites 120 g • Potatoes 80 g
Poulet crispy 150 g • Oignons crispy
Sauce piquante • Sauce secrète



CHEESY BOWL — 139 DH

Riz 120 g • Frites 120 g • Potatoes 80 g
Poulet crispy 150 g • Oignons crispy
Double cheddar • Fromage fondu



SHRIMP BOWL — 139 DH

Riz 120 g • Frites 120 g • Potatoes 80 g
Crevettes crispy 150 g • Oignons crispy
Sauce spicy mayo • Sauce secrète



ROYAL BOWL — 149 DH

Riz 120 g • Frites 120 g • Potatoes 80 g
Poulet crispy 100 g • 6 mini-boulettes poulet
Oignons crispy • Double sauce



MIX BOWL — 149 DH

Riz 120 g • Frites 120 g • Potatoes 80 g
Poulet crispy 80 g • Crevettes 80 g
4 mini-boulettes poulet • Cheddar • Sauce secrète

6ÈME CAFÉ

MENU MINI

95 DH

1 PLAT AU CHOIX + 1 SODA



**MINI PÂTES
BOLOGNAISE**



**4 PIÈCES DE
POULET CRISPY**



**MINI TACOS
POULET**



**SODA
AU CHOIX**



01

**TIRAMISU CLASSIQUE
6ÈME**

49 DH



Savoiardi 35 g • Mascarpone 70 g
Crème 30 g • Café 30 ml
Jaune d'œuf 15 g • Sucre 10 g
Cacao 5 g • Décor chocolat 5 g

02

**TIRAMISU PISTACHE
& KADAÏF**

75 DH



Savoiardi 35 g • Mascarpone 65 g
Crème 30 g • Café 25 ml
Crème pistache 25 g • Kadaïf 15 g
Pistaches 8 g • Sucre 10 g

03

FONDANT AU CHOCOLAT

70 DH



Chocolat noir 50 g • Beurre 40 g
Œuf 1 pièce / 50 g • Sucre 30 g
Farine 15 g • Glace vanille 60 g
Sauce chocolat 25 g • Fruits rouges 20 g

04

**ASSIETTE DE
FRUITS FRAIS**

75 DH



¼ ananas / env. 200 g • ½ mangue / env. 120 g
1 banane / env. 100 g • 1 pomme / env. 150 g
Fruit de saison 100 g
Jus de citron 5 g • Menthe 2 g

05

**CHEESECAKE
FRUITS ROUGES**

65 DH



Biscuit 30 g • Beurre 12 g
Cream cheese 80 g • Crème 30 g
Œuf 20 g • Sucre 20 g
Coulis fruits rouges 30 g
Fruits rouges 30 g

06

**CRÈME BRÛLÉE
À LA VANILLE**

49 DH



Crème 150 g • Jaunes d'œufs 2 pcs / 40 g
Sucre 25 g • Vanille 1 g
Cassonade 10 g
Fruits de décoration 20 g

07

PAIN PERDU Brioché

59 DH



Brioche 120 g • Lait 60 g
Œuf 1 pièce / 50 g • Beurre 15 g
Sucre 10 g • Caramel 30 g
Banane 60 g • Glace vanille 60 g
Fruits secs 10 g

08

GÂTEAU DU JOUR

55 DH



1. DUBAI OREO ROLL

77 DH



- Crêpe : 90 g
- Crème de pistache : 35 g
- Chocolat au lait : 25 g
- Kadaïf croustillant : 20 g
- Oreo : 2 pièces
- Noisettes concassées : 10 g

2. OREO CLASSIC

67 DH



- Crêpe : 90 g
- Nutella : 45 g
- Oreo : 3 pièces
- Glace vanille : 60 g
- Noisettes concassées : 8 g

3. TROPICAL DUBAI

80 DH



- Crêpe : 90 g
- Crème de pistache : 35 g
- Chocolat au lait : 20 g
- Kadaïf croustillant : 20 g
- Mangue : 40 g
- Ananas : 40 g
- Fruits secs : 15 g

4. KINDER BUENO

73 DH



- Crêpe : 90 g
- Nutella : 45 g
- Kinder Bueno : 2 pièces
- Noisettes concassées : 10 g

5. COOKIES LOVER

70 DH



- Crêpe : 90 g
- Nutella : 45 g
- Mini Cookies : 6 pièces
- Éclats de biscuits : 10 g

6. KITKAT CRUNCH

72 DH



- Crêpe : 90 g
- Nutella : 45 g
- KitKat : 2 barres
- Noisettes concassées : 10 g

7. DUBAI NUTS ROLL

79 DH



- Crêpe : 90 g
- Crème de pistache : 35 g
- Chocolat au lait : 20 g
- Kadaïf croustillant : 20 g
- Amandes : 10 g
- Pistaches : 10 g
- Noix : 10 g
- Raisins secs : 10 g

8. CRÊPE NUTELLA BANANE

65 DH



- Crêpe : 90 g
- Nutella : 45 g
- Banane : 80 g
- Glace vanille : 1 boule (60 g)
- Sauce chocolat : 15 g
- Noisettes concassées : 10 g
- Chantilly : 30 g



CRÊPE 6ÈME CAFÉ

80 DH

- Crêpe : 90 g
- Nutella : 45 g
- Kinder Bueno : 1 pièce
- KitKat : 1 barre
- Oreo : 2 pièces
- Kadaïf croustillant : 20 g

- Sauce pistache : 25 g
- Granola : 10 g
- Glace vanille : 1 boule (60 g)

CRÊPE NUTELLA SIMPLE

40 DH

- Crêpe : 90 g
- Nutella : 50 g



Gourmandise à chaque bouchée ♥



FAIT MAISON
AVEC AMOUR



INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ



PLAISIR
GARANTI



1 POULET *Champignons*

Pâte à crêpe (1 grande)	110 g
Poulet grillé	150 g
Champignons	70 g
Mozzarella	50 g
Crème	40 ml
Persil	5 g

75 DH



2 CORDON *Bleu*

Pâte à crêpe (1 grande)	110 g
Cordon bleu	180 g
Cheddar	40 g
Sauce fromagère	40 g

85 DH



3 VIANDE HACHÉE *Mexicaine*

Pâte à crêpe (1 grande)	110 g
Viande hachée	160 g
Poivrons	40 g
Maïs doux	30 g
Cheddar	40 g
Sauce mexicaine	30 g

85 DH



4 FRUITS DE *Mer*

Pâte à crêpe (1 grande)	110 g
Crevettes	120 g
Calamars	80 g
Mozzarella	40 g
Sauce crème	40 ml
Persil	5 g

109 DH

Fait Maison avec Amour

1 GAUFRE DUBAI OREO ROLL

72 DH



- Gaufre : 120 g
- Crème de pistache : 35 g
- Chocolat au lait : 25 g
- Kadaif croustillant : 20 g
- Oreo : 2 pièces
- Noisettes concassées : 10 g

2 GAUFRE OREO CLASSIC

62 DH



- Gaufre : 120 g
- Nutella : 45 g
- Oreo : 3 pièces
- Glace vanille : 1 boule (60 g)
- Noisettes concassées : 8 g

3 GAUFRE TROPICAL DUBAI

75 DH



- Gaufre : 120 g
- Crème de pistache : 35 g
- Chocolat au lait : 20 g
- Kadaif croustillant : 20 g
- Mangue : 40 g
- Ananas : 40 g
- Fruits secs : 15 g

4 GAUFRE KINDER BUENO

68 DH



- Gaufre : 120 g
- Kinder Bueno : 2 pièces
- Noisettes concassées : 10 g
- Nutella : 45 g

5 GAUFRE COOKIES LOVER

65 DH



- Gaufre : 120 g
- Mini Cookies : 6 pièces
- Éclats de biscuits : 10 g
- Nutella : 45 g

6 GAUFRE KITKAT CRUNCH

67 DH



- Gaufre : 120 g
- KitKat : 2 barres
- Noisettes concassées : 10 g
- Nutella : 45 g

7 GAUFRE DUBAI NUTS ROLL

74 DH



- Gaufre : 120 g
- Crème de pistache : 35 g
- Chocolat au lait : 20 g
- Kadaif croustillant : 20 g
- Amandes : 10 g
- Pistaches : 10 g
- Noix : 10 g
- Raisins secs : 10 g

8 GAUFRE NUTELLA BANANE

60 DH



- Gaufre : 120 g
- Nutella : 45 g
- Glace vanille : 1 boule (60 g)
- Banane : 80 g
- Sauce chocolat : 15 g
- Noisettes concassées : 10 g
- Chantilly : 30 g

9 GAUFRE NUTELLA SIMPLE

45 DH



- Gaufre : 120 g
- Nutella : 50 g

Gourmandise à chaque bouchée



FAIT MAISON
AVEC AMOUR



INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ



PLAISIR
GARANTI

Nos Coupes Glacées

ÉLÉGANCE • SAVEURS • GOURMANDISE

1. FRAMBOISE GOURMANDE

89 DH



- Glace framboise : 2 boules (120 g)
- Glace vanille : 1 boule (60 g)
- Coulis de framboise : 25 g
- Framboises fraîches : 50 g
- Chantilly : 35 g
- Amandes effilées : 10 g
- Feuilles de menthe
- Gaufrette : 1 pièce

Poids total : ±302 g

2. CHOCOLAT CLASSIQUE

75 DH



- Glace chocolat : 2 boules (120 g)
- Glace vanille : 1 boule (60 g)
- Sauce chocolat : 30 g
- Chantilly : 35 g
- Noisettes concassées : 10 g
- Copeaux de chocolat : 10 g
- Gaufrette : 1 pièce

Poids total : ±275 g

3. KINDER BUENO

89 DH



- Glace vanille : 2 boules (120 g)
- Glace chocolat : 1 boule (60 g)
- Nutella : 30 g
- Kinder Bueno : 2 barres (43 g)
- Chantilly : 35 g
- Noisettes concassées : 10 g
- Éclats de chocolat : 10 g

Poids total : ±308 g

4. PISTACHE GOURMANDE

109 DH



- Glace pistache : 2 boules (120 g)
- Glace vanille : 1 boule (60 g)
- Sauce pistache : 30 g
- Pistaches concassées : 15 g
- Chocolat blanc : 20 g
- Chantilly : 35 g
- Éclats de pistache : 5 g

Poids total : ±285 g

5. FRAISE GOURMANDE

85 DH



- Glace fraise : 2 boules (120 g)
- Glace vanille : 1 boule (60 g)
- Coulis de fraise : 25 g
- Fraises fraîches : 60 g
- Chantilly : 35 g
- Amandes effilées : 10 g
- Feuilles de menthe

Poids total : ±312 g

6. MANGUE COCO

85 DH



- Glace mangue : 2 boules (120 g)
- Glace vanille : 1 boule (60 g)
- Mangue fraîche : 60 g
- Pistolets coco : 20 g
- Noix de coco râpée : 10 g
- Chantilly : 35 g
- Gaufrette : 1 pièce

Poids total : ±305 g



2 BOULES 40 DH

- Glace au choix : 2 boules (120 g)
- Coulis au choix : 15 g
- Chantilly : 20 g
- Gaufrette : 1 pièce

Poids total : ±160 g



FAIT MAISON
AVEC AMOUR



INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ



PLAISIR
GARANTI

6ème CAFÉ

Un lieu, mille émotions



JUS

JUS D'ORANGE	35 DH
JUS DE CITRON	35 DH
JUS DE CAROTTE	35 DH
JUS DE BANANE	35 DH
JUS DE POMME	35 DH
JUS DE FRAISE	40 DH
JUS D'ANANAS	50 DH
JUS DE KIWI	45 DH
JUS DE MANGUE	50 DH
JUS D'AVOCAT	49 DH
AVOCAT FRUITS SEC	55 DH
PANACHE	55 DH
MOJITO	49 DH

COCKTAILS

PINA COLADA	55 DH
(Ananas, Lait de coco, Orange)	
FRAMBOISIER	59 DH
(Sorbent de framboise, jus d'orange)	
GINGER CAN	50 DH
(Gingembre, citron menthe)	
TOP ENERGIE	60 DH
(Avocat, fruits secs, miel, caramel)	
TROPICAL	50 DH
(Mangue, Ananas, Orange)	
SPECIAL TOPIC	55 DH
(Orange, Ananas, Mangue, Grenadine)	
6 EME COCKTAIL	79 DH
(Ananas, Mangue, Papaye, Pêche, Boule de glace fraise, Crème chantilly)	



MARRAKECH
M Avenue - Guéliz

6ème
CAFÉ

6ème C A F É

Un lieu, mille émotions



ICED COFFEE



Iced Coffee 40 DH

Latte Macchiato (Sirop au choix) 40 DH

Thé Glacé 55 DH

Caramel Frappuccino 50 DH



SMOOTHIES & MILK SHAKE



Milkshake au choix 50 DH

Smoothie Frésier

Purée de fraise, sorbet fraise, orange 60 DH

Smoothie Tropical

Mangue, ananas, fraise, orange 60 DH

Smoothie 6ème Café

Purée de fraise, mangue, fruits de passion, framboise 70 DH

Smoothie Le Kech

Carotte, miel, orange, cannelle 60 DH

Smoothie Le Chocolat

Glace chocolat, yaourt, miel, banane 60 DH



COFFEE & SODA

COCA COLA 25 DH

COCA ZERO 25 DH

SPRITE 25 DH

SCHWEPPES CITRON 25 DH

SCHWEPPES TONIC 25 DH

HAWAII 25 DH

POMS 25 DH

ORANGINA 25 DH

RED BULL 45 DH

SIDI ALI 50 CL 15 DH

SIDI ALI 1.5 L 25 DH

OULMES 50 CL 20 DH

OULMES 1 L 25 DH

PERRIER 50 CL 35 DH



ESPRESSO 24 DH

CAFE AMERICAIN 25 DH

CAFE AU LAIT 25 DH

CAFE SEPRE 28 DH

DOUBLE ESPRESSO 30 DH

CAPPUCCINO 30 DH

NESPRESSO 30 DH

CHOCOLAT CHAUD 30 DH

LAIT CHAUD 20 DH

VERVEINE AU LAIT 25 DH

VERVEINE SIMPLE 22 DH

THE NOIR 25 DH

THE A LA MENTHE 22 DH

THE INFUSION TCHABA 30 DH

(voir nos sélections)



MARRAKECH
M Avenue - Guéliz



+212 6 00 00 00 00



@6eme.cafe

6ème C A F É