Le PETIT DÉJEUNER *Breakfast*

EST. 1930

La VILLA *des* ORANGERS

MARRAKECH



BOISSONS CHAUDES
Hot Drinks

Café fraîchement moulu goût italien
Décaféiné
Chocolat chaud
Sélection de thés Dammann
Thé à la menthe
Lait froid
Lait chaud
Lait végétal : soja ou amande

Fresh grounded coffee, Italian taste
Decaffeinated
Hot Chocolate
Dammann tea selection
Mint tea
Cold milk
Hot Milk
Soya Milk
Almond milk



FRUITS & BOISSONS FRAÎCHES
Fruits & Cold Drinks

Menthe
Jus d'orange pressé
Jus de détox
Fruits frais de saison
Compote de pomme Maison

Mint
Freshly squeezed orange juice
Detox juice
Seasonal fresh fruits
Homemade apple stew



LAITAGES
Diary

Yaourt nature Maison
Ricotta à l'huile d'olive et olives
Beurre salé fermier
Confitures Maison

Plain homemade yogurt
Ricotta with olive oil and olives
Free range salted butter
Homemade jams



OEUFS
Eggs

Œufs fermiers cuits selon votre choix :

A la coque, durs, au plat, pochés, brouillés ou en omelette

Blancs d'œuf aux épinards

Œufs au Khlii (viande de bœuf séchée à la marocaine)

Jambon blanc

Jambon cru

Free range eggs of your choice:

Soft or hard-boiled, pan fried, poached, scrambled or omelet

Egg whites with spinach

Eggs with Khlii (Moroccan-style dried beef)

Baked ham

Cured ham



AUTRES PLATS
Other dishes

Carpaccio de tomates et concombres

Pain noir toasté à l'avocat
ou aux tomates cerises concassées et basilic

Bissara (soupe de fèves au cumin et à l'huile d'olive)

Tomato & cucumber
carpaccio

Toasted dark bread with avocado
or crushed cherry tomatoes and basil

Bissara (bean soup with cumin and olive oil)



BOULANGERIE & CÉRÉALES FAITES MAISON
Homemade Bakery & Cereals

Céréales
Muesli
Granola
Sélection de pains
Viennoiseries marocaines
Toasts

Cornflakes
Muesli
Homemade granola
Selection of breads
Moroccan pastries
Toasts