BREAKFAST

LA SULTANA MARRAKECH

PETIT DÉJEUNER

550 MAD PAR PERSONNE - PER PERSON
(RESIDENT: 350 MAD PAR PERSONNE - PER PERSON)

From 7:30 AM to 11:00 AM

PETIT DÉJEUNER

Breakfast

PER PERSON	RESIDENT
550	350

LES ŒUFS COMME VOUS LES AIMEZ – EGGS THE WAY YOU LIKE THEM

2 Œufs fermiers à votre goût
2 farm eggs cooked to your liking: Au plat / Fried · Omelette / Omelette · À la coque / Soft-boiled · Pochés / Poached · Brouillés / Scrambled

Accompagnement au choix
Choice of sides: Tomates, champignons, oignons, fromage, épinards, bacon de porc, saumon fumé, khliâ (viande séchée) / Tomatoes, mushrooms, onions, cheese, spinach, pork bacon, smoked salmon, khliâ (dried beef)

SAVEURS MAROCAINES – MOROCCAN FLAVOURS

Tajine khliâ aux œufs
Dried meat tagine with eggs

Omelette berbère
Berber omelette

Œufs à la bénédictine au Jben & olives
Eggs Benedict with Jben & olives

Galettes de makouda aux œufs pochés tapenade légère
Makouda patty with poached eggs & light tapenade

Omelette aux blancs d'œufs, fines herbes cueillies dans nos jardins
Egg white omelette with freshly picked herbs from our gardens

Œufs à la bénédictine, saumon fumé
Eggs Benedict with smoked salmon

Msemen croustillant au khliâ, œuf mollet & herbes fraîches du jardin
Crispy msemen with khliâ, soft-boiled egg & fresh garden herbs

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

PETIT DÉJEUNER

LES INCONTOURNABLES – LA SULTANA SIGNATURE

Sélection de crêpes marocaines minute et Amlou (pâte à tartiner Berbère)
Selection of Moroccan pancakes with Amlou (Berber spread)

'Hssoua', soupe traditionnelle marocaine à la semoule
Traditional Moroccan semolina soup

Croissant perdu maison, miel d'euphorbe & amandes torréfiées
Homemade croissant pain perdu, euphorbia honey & toasted almonds

Baghrir traditionnel au miel de thym de l'Atlas
Traditional baghrir with Atlas thyme honey

LE RÉVEIL BERBÈRE / A BERBER MORNING
Baghrir, msemen, amlou, huile d'olive de notre oliveraie d'Agafay, miel de thym de l'Atlas, Jben maison & olives marinées / Baghrir, msemen, amlou, olive oil from our Agafay olive grove, Atlas thyme honey, homemade Jben cheese & marinated olives

FRAÎCHEUR & BIEN-ÊTRE – FRESH & WHOLESOME

Salade de fruits à l'eau de rose
Seasonal fruit salad infused with rose water

Jben maison, huile d'olive de notre oliveraie d'Agafay, menthe fraîche, concombre croquant, zaatar & pain grillé
Homemade Jben cheese, olive oil, fresh mint, crisp cucumber, zaatar & toasted bread

Porridge crémeux
Creamy porridge

Bircher maison au yaourt nature, aux fruits de saison du Maroc et au miel d'Eucalyptus
Homemade Bircher with natural yogurt, seasonal Moroccan fruits & eucalyptus honey

LES CLASSIQUES DE LA MAISON – TIMELESS CLASSICS

Pain au levain grillé, avocat & saumon fumé d'Essaouira
Toasted sourdough, avocado & smoked salmon from Essaouira

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

PETIT DÉJEUNER

LES CLASSIQUES DE LA MAISON – TIMELESS CLASSICS · CONTINUED

Sélection de salaisons artisanales
Magret de canard fumé, bresaola de bœuf maturée, olives marinées & condiments / Selection of Moroccan artisan cured meats. Smoked duck breast, aged beef bresaola, marinated olives & condiments

Sélection de fromages fermiers du Maroc
Selection of Moroccan farmhouse cheeses

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

Expresso | Cappuccino | Café filtre | Café au lait | Caffè Latte | Flat White | Matcha | Iced Latte | Chocolat chaud | Café décaféiné
Espresso | Cappuccino | Filter Coffee | Coffee with Milk | Caffè Latte | Flat White | Matcha | Iced Latte | Hot Chocolate | Decaffeinated Coffee

Café Oriental aux épices douces
Oriental Coffee with Sweet Spices

THÉS MAROCAINS / MOROCCAN TEAS

Thé à la menthe traditionnel
Traditional Moroccan Mint Tea

Thé à la menthe fumé
Smoked Moroccan Mint Tea

Thé vert au gingembre frais
Green Tea with Fresh Ginger

Thé berbère aux herbes
Berber Herbal Tea

LES INFUSIONS DU JARDIN / GARDEN HERBAL INFUSIONS

Verveine fraîche
Fresh Verbena

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

PETIT DÉJEUNER

LES INFUSIONS DU JARDIN / GARDEN HERBAL INFUSIONS · CONTINUED

Menthe fraîche
Fresh Mint

Mélange du jour
Infusion of the Day

Citronnelle fraîche
Fresh Lemongrass

JUS FRAIS – FRESH JUICES

Freshly Squeezed Juices
Orange, Pamplemousse, Citron / Orange, Grapefruit, Lemon

Multivitamin
Orange, Carotte, Gingembre / Orange, Carrot, Ginger

Detox
Jus de citron, Gingembre, Épinard, Céleri, Pomme / Lemon, Ginger, Spinach, Celery, Apple

Vampire
Betterave, Orange, Pamplemousse, Gingembre / Beetroot, Orange, Grapefruit, Ginger

Strawberry Amandine
Fraises, Graines de lin, Lait d'amande, Miel / Strawberries, Flax seeds, Almond milk, Honey

Des compléments bien-être tels que pollen d'abeille, chlorophylle, collagène marin ou oméga 3 sont disponibles sur demande pour accompagner votre jus frais. / Wellness supplements including bee pollen, chlorophyll, marine collagen and omega-3 are available upon request to accompany your fresh juice.

PLAISIRS ÉPICURIENS – LITTLE EPICUREAN TREATS

Champagne Brut à la coupe 210
Champagne Brut by the glass. Supplément / Supplement

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

PETIT DÉJEUNER

PLAISIRS ÉPICURIENS – LITTLE EPICUREAN TREATS · CONTINUED

Mimosa: Champagne, Orange, Cointreau Mimosa: Champagne, Orange, Cointreau. Supplément / Supplement	230

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included