

# LOBBY BAR



**ES SAADI**  
MARRAKECH RESORT  
**LE PALACE**

# LES CLASSIQUES INTÉMPORELS



## **BLOODY MARY** • 160 DHS

**VODKA • JUS DE CITRON • JUS DE TOMATE •  
SAUCE WORCESTERSHIRE**

Jadis présenté comme un remède contre la gueule de bois, ce cocktail fut inventé en 1923 au "New-York Bar" de Paris par Fernand Petiot. Très rapidement, la recette fit le tour du monde et devint le fameux "Bloody Mary".

## **STEALTH MARTINI** • 160 DHS

**VODKA • GRAND MARNIER •  
JUS DE CRANBERRY • CITRON**

Aujourd'hui encore, l'origine de cette création et son auteur restent inconnus. La seule certitude est que ce cocktail est né en 1960, à l'époque où les "Martini Cocktails" étaient un véritable phénomène de mode. Alors majoritairement consommé par une clientèle masculine, une Barmaid eut l'idée de remplacer le nom "Stealth Martini" par "Cosmopolitan", lançant ainsi la mode des cocktails féminins.

## MINT JULEP ROYAL • 240 DHS

WHISKY BOURBON • MENTHE FRAÎCHE •  
SUCRE • ANGOSTURA BITTER • CHAMPAGNE

L'origine de ce cocktail remonte à l'Antiquité Orientale.

À cette époque, les Arabes consommaient du "Jelâb", une potion douce faite d'un sirop calmant et édulcoré aux plantes inodores. Les Latins baptisèrent ce médicament "Julapium".

En 1803, en Géorgie, il était d'usage de préparer ce breuvage avec du Rhum, du Brandy ou du Whisky accompagné de sucre et de menthe fraîche. En 1809, la recette est adaptée en Virginie, exclusivement à base de Whisky auquel est ajouté de l'Angostura bitter. C'est ainsi qu'est né le "Mint Julep".

## LES COCKTAILS SIGNATURE

160 DHS

### CHAYE BI ANÂNÂA

Un délicieux mélange de gin,  
thé à la menthe et agrumes

### BALSAMIC STRAWBERRY

Un mélange luxueux de vodka,  
coulis de fruits rouges, jus de citron  
et sucre, accompagné d'une réduction  
balsamique de fraises

### TCHA BAR

Infusion de gin, tea tchaba, plantes exotiques  
et un trait de limonade

### ES SAADI PALACE

James Bond le prenait shaké, non remué.  
Vous pouvez choisir entre la vodka, le gin ou  
le martini dry accompagné de perles de fruits.

## BATIDA DE LIMÃO • 160 DHS

CACHAÇA • CITRON • SUCRE DE CANNE

Vers 1820, les esclaves en provenance du Brésil aimaient consommer une boisson artisanale appelée la "Garapa" et obtenue par fermentation du jus de canne à sucre. À l'occasion de rituels funéraires, ils la mélangeaient à de la "Cachaça" (eau-de-vie de canne à sucre). De ce mélange, naquit la "Batida de Limão" réalisée avec du jus de citron vert. Des années plus tard, ce cocktail deviendra un grand classique plus connu sous le nom de "Caipirinha".



## COCKTAILS SANS ALCOOL

---

<b>TROIS AGRUMES</b>	80
Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, vanille	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	80
Menthe fraîche, citron vert, soda	

La carte des jus bio & smoothies  
est également disponible sur demande

## VINS AU VERRE

---

### VINS

Terre Blanche - Ferme Rouge (Blanc)	100
Volubilia (Gris)	100
Médaille - Cabernet Sauvignon (Rouge)	100

### CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut blanc	240
Laurent Perrier Rosé	340

## APÉRITIFS

---

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	100
Lillet Blanc, Rouge, Rosé	100
Campari	100
Ricard	100
Pastis	100
Porto Ruby "Offley"	100

## GIN

---

Hendrick's	180
Gin Mare	180
Bombay Sapphire	140
Beefeater	100
Beefeater 24	200

## TEQUILAS

---

Sauza Silver	100
Sauza Gold	120
Olmecca Altos Plata	130
Olmecca Altos Reposado	150
Patron Platinum	700

## LIQUEURS / CRÈMES

---

Fernet Branca, Get 27	110
Chartreuse Verte, Jaune	110
Grand Marnier	110
Cointreau	110
Amaretto Disaronno	110
Drambuie	110
Baileys, Marie Brizard	110

## COGNACS

---

Courvoisier VS	130
Remy Martin VSOP	160
Remy Martin XO	300
Martell VSOP	140
Martell Cordon bleu	300
Martell XO	350

## CALVADOS

---

Boulard VSOP	140
--------------	-----

## ARMAGNACS

---

Fine sampe	140
Bas Armagnac Castarède VS	140

## EAUX-DE-VIE

---

Poire Williams	110
Framboise	110
Mirabelle	110
Mahia de Figue	110

## VODKAS

---

Absolut Blue	120
Russian Standard	120
Belvedere	140
Grey Goose	140

## WHISKIES

---

### BLENDDED

Ballantine's Finest	120
J&B Rare	120
J. Walker Red Label	120
J. Walker Black Label 12 ans d'âge	160
J. Walker Double Black	180
J. Walker Blue Label	350
Chivas Regal 12 ans d'âge	160
Chivas Regal Extra	200
Chivas Regal 18 ans d'âge	200

### SINGLE MALT

Glenfiddich Special 12 ans d'âge	140
Glenmorangie Original	160
Glenlivet 12 ans d'âge	160

### RYE

Canadian Club	160
---------------	-----

### IRISH

Jameson	130
---------	-----

### BOURBON

Jim Beam Black	130
Maker's Mark	180

### TENNESSEE

Jack Daniel's N°7	150
-------------------	-----

## RHUMS

---

Bacardi	120
Bacardi Gold	130
Havana 3 ans d'âge	120
Havana 7 ans d'âge	140

## BIÈRES

---

Beck's Blue (sans alcool)	70
Flag Spéciale	70
Heineken	70
San Miguel	70
Corona Extra	80
Casablanca	80
Kronenbourg	80
Budweiser	80

## JUS DE FRUITS

---

Orange, Pamplemousse, Citron, Tomate Sélection de jus individuel	60
---	----

## SODAS

---

Coca-Cola, Zéro, Light	50
Sprite	50
Fanta Orange	50
Schweppes Indian Tonic	50
Schweppes Citron	50
Red Bull	70

## EAUX MINÉRALES

---

### PLATES

Sidi Ali 50cl	30
Evian 50cl	50

### GAZEUSES

Oulmès 50cl	30
Perrier 33cl	50

## BOISSONS CHAUDES

---

### CAFÉS BY NESPRESSO

### THÉS BY TCHABA

Notre sélection de boissons chaudes est  
disponible sur demande de la carte  
« Tea Time »

# ASSIETTES À PARTAGER

## LES SALÉS

70 DHS

Tomate · Mozzarella

Tartare de Saumon ·  
Fenouil

Club Sandwich de Chair  
d'Araignée du Maroc

Tartare de Bœuf ·  
Légumes du Bled

Cœur de Saumon Fumé ·  
Crème d'Arënkha · Petits Pois

Assortiment de fromages



## LES SUCRÉS

45 DHS

Mousse au chocolat

Tarte au Citron revisitée

Crème brûlée à la fleur d'Oranger

