

GITE NADIA



MENU



022.65.03.42



061.17.41.64 - 061.18.76.48

MENUS

Menu demi-pension (Half-board menu)

Entrée : à choisir sur la carte parmi Salades ou Entrées chaudes
(to choose in Salads or Hot starters)

Pastilla aux légumes : + 20 DH

Plat : à choisir sur la carte parmi Poissons, Viandes ou Pâtes
(to choose in Fish, Meat or Pasta)

Lotte à la crème et Loup grillé : + 15 DH

Filet de sole aux champignons et Espadon grillé : + 20 DH

Filet de bœuf sauce poivre vert et champignons : + 30 DH

Dessert : à choisir sur la carte (to choose in Desserts)

Boisson non alcoolisée (Soft drink)

Menu du jour (Today's menu)

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

Menu enfants (Children's menu) : 60 DH

Sandwich de viande hachée accompagné de frites ou riz ou haricots verts
Moroccan hamburger with french fries, rice or green beans

Soda ou jus de fruit
Soda or fruit juice

(Prix indiqués TTC)

NOS PLATS TRADITIONNELS SUR COMMANDE

Les commandes sont à passer la veille (To order on previous day)

Harira (4 personnes)

Moroccan soup with chickpeas, lentils and beef

Couscous (6 personnes)

Méchoui (8 personnes)

Tagine de bœuf (4 personnes)

Moroccan beef casserole

Tagine d'agneau (4 personnes)

Moroccan lamb casserole

Tagine de poulet aux olives (4 personnes)

Moroccan chicken casserole with green olives

Tagine de poisson (4 personnes)

Moroccan fish casserole

Tagine de pieds de veau (4 personnes)

Moroccan veal trotters casserole

Friture de poissons (2 personnes)

Assorted fried fish

Poisson au four (2 personnes)

Baked fish

Langouste (2 personnes)

Lobster

Paëlla (4 personnes)

(Prix fonction du nombre de personnes)

(Prices depend on the number of persons)

LES SALADES (Salads)

Salade marocaine (tomate, concombre, poivrons vert et rouge, oignon) Moroccan salad (tomato, cucumber, red and green peppers, onion)	30 DH
Salade grillée au thon (thon, aubergine grillée, courgette grillée, salade) Tuna salad (tuna fish, grilled eggplant, grilled zucchini, green salad)	40 DH
Salade du pêcheur (crevettes, calamar, salade verte, olives vertes, cornichon) Fisherman salad (shrimps, squid, green olives, pickled cucumber, green salad)	50 DH
Salade mexicaine (blé, maïs, poulet, poivrons) Mexican salad (wheat, corn, chicken, red and green peppers)	50 DH
Salade tomate mozzarella Tomato and mozzarella with green salad	50 DH

LES ENTRÉES CHAUDES (Hot starters)

Briouates assorties (fromage, viande hachée) Assorted fried Moroccan puff pastries stuffed with cheese or minced beef	40 DH
Nems (crevettes, viande hachée) Fried nems stuffed with shrimps and minced beef	45 DH
Omelette aux fines herbes Omelet with fine herbs	25 DH
Omelette au fromage Omelet with cheese	30 DH
Omelette aux champignons Omelet with mushrooms	30 DH
Pastilla aux légumes Vegetarian baked Moroccan puff pastry	75 DH

(Prix indiqués TTC)

LES POISSONS (Fish)

Selon arrivage du marché (According to available supply)

Crevettes pil-pil Shrimps cooked with tomato, garlic and parsley	70 DH
Pastilla aux fruits de mer Baked Moroccan puff pastry stuffed with seafood	85 DH
Brochettes de courbine Meager kebabs	90 DH
Sole meunière Sole cooked in butter	100 DH
Filets de sole aux champignons Filets of sole with mushroom sauce	120 DH
Lotte à la crème Anglerfish with cream sauce	110 DH
Rouget grillé Grilled red mullet	100 DH
Loup grillé Grilled seabass	110 DH
Espadon grillé Grilled swordfish	120 DH

Accompagnement : Frites, riz, haricots verts ou pommes de terre sautées
All fish are served with french fries, rice, green beans, or fried potatoes

(Prix indiqués TTC)

LES VIANDES (Meat)

<i>Côtes d'agneau grillées</i> Grilled lamb chops	80 DH
<i>Tagine de kefta à la tomate</i> Moroccan casserole with minced beef and tomato	80 DH
<i>Brochettes d'entrecôte</i> Beef steak kebabs	90 DH
<i>Faux-filet de bœuf sauce au poivre vert et champignons</i> Beef sirloin with green pepper grain and mushroom sauce	100 DH
<i>Filet de bœuf sauce au poivre vert et champignons</i> Beef tenderloin with green pepper grain and mushroom sauce	130 DH
<i>Brochettes de dinde</i> Turkey kebabs	70 DH
<i>Emincé de volaille à la moutarde ancienne et crème fraîche</i> Minced chicken with mustard and cream sauce	80 DH
<i>Pastilla à la volaille</i> Baked Moroccan chicken puff pastry	80 DH
<i>Paupiettes de dinde</i> Turkey rolls	90 DH

Accompagnement : Frites, riz, haricots verts ou pommes de terre sautées
All meats are served with french fries, rice, green beans, or fried potatoes

LES PÂTES (Pasta)

<i>Spaghettis bolognaise</i> Spaghetti bolognese	70 DH
<i>Spaghettis sauce tomate</i> Spaghetti with tomato sauce	40 DH
<i>Tagliatelles au saumon fumé</i> Tagliatelli with smoked salmon sauce	85 DH

(Prix indiqués TTC)

LES DESSERTS (Desserts)

Yaourt nature	15 DH
Yogurt	
Crème caramel	25 DH
Cream caramel	
Fruits de saison	30 DH
Seasonal fruits	
Flan de fruits de saison	30 DH
Seasonal fruit flan	
Pâtisseries marocaines	30 DH
Assorted Moroccan pastries	
Mousse au chocolat	35 DH
Chocolate mousse	
Glace 3 boules (vanille, fraise, chocolat)	35 DH
Ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)	

(Prix indiqués TTC)

BOISSONS ALCOOLISÉES (Alcoholic drinks)

Bières (Beers)

Flag spéciale (25 cl)	25 DH
Heineken	30 DH
Casablanca	35 DH
Kronenbourg	35 DH
Beck's	35 DH
Carlsberg	35 DH
Budweiser	40 DH
Corona	60 DH

Apéritifs (Spirits)

Campari	50 DH
Gin Gordon's	60 DH
Martini rouge	60 DH
Pastis Ricard	40 DH
Porto Droz	50 DH
Berger blanc, Berger jaune	40 DH
Vodka Smirnoff rouge	60 DH
Vodka Smirnoff bleue	60 DH
Vodka Belvedere 70	70 DH
Whisky Black & White	50 DH
Whisky J&B	50 DH
Whisky vat 69	50 DH
Whisky Johnnie Walker Red Label	60 DH
Whisky Johnnie Walker Black Label	70 DH
Whisky Old Parr	80 DH
Whisky Dimple	90 DH

(Prix indiqués TTC)

BOISSONS ALCOOLISÉES (Alcoholic drinks)

<u>Vins blancs (White wines)</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Cap blanc	42 DH	
Guerrouane blanc		80 DH
Sauvignon blanc		90 DH
Beauvallon - Beni M'Tir blanc		140 DH
Domaine de Sahari Réserve blanc	80 DH	150 DH
Château Raslane - Coteaux de l'Atlas blanc - Premier cru		300 DH

<u>Vins rosés et gris (Gris wines and rosés)</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Guerrouane gris	50 DH	80 DH
Guerrouane rosé	40 DH	80 DH
Domaine de Sahari gris		80 DH
Cabernet-Sauvignon rosé		90 DH
Siroua gris		90 DH
Beauvallon - Beni M'Tir rosé		140 DH
Volubilia gris		160 DH
Larroque - Beni M'Tir gris		180 DH

<u>Vins rouges (Red wines)</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Guerrouane rouge	40 DH	90 DH
Cabernet-Sauvignon rouge	50 DH	90 DH
Domaine de Sahari rouge	60 DH	90 DH
Domaine de Sahari Réserve rouge	80 DH	140 DH
Bonassia - Cabernet-sauvignon	60 DH	100 DH
Halana rouge - Merlot	60 DH	120 DH

(Prix indiqués TTC)

BOISSONS ALCOOLISÉES (Alcoholic drinks)

Vins rouges (Red wines)

	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Beauvallon - Beni M'Tir rouge	70 DH	150 DH
Riad Jamil - Beni M'Tir rouge		260 DH
J.P. Chenet - Cabernet-syrah	90 DH	190 DH
Volubilia rouge		200 DH
Château Raslane - Coteaux de l'Atlas rouge - Premier cru		320 DH

Digestifs (After dinner drinks)

Cognac Hennessy	80 DH
Tequila San José	60 DH

Champagnes

La Perle du Sud	500 DH
Moët brut	900 DH
Moët rosé	1100 DH

(Prix indiqués TTC)

BOISSONS NON ALCOOLISÉES (Soft drinks)

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	15 DH
Fanta orange, Fanta citron (orange or lemon Fanta)	15 DH
Schweppes, Schweppes citron	15 DH
Hawaï	15 DH
Sprite	15 DH
Poms	15 DH
Ice Tea pêche, Ice Tea fruits rouges (peach or red fruits Ice Tea)	15 DH

Jus de fruit (Fruit juice)

Oranges pressées (pressed oranges)	20 DH
Mangue (mango)	20 DH

Eaux (Mineral water)

	Petite	Grande
Sidi Ali (Moroccan spring water)	10 DH	15 DH
Oulmès (Moroccan sparkling water)	15 DH	20 DH
Oulmès légère (Moroccan slightly sparkling water)	15 DH	

Boissons chaudes (Hot drinks)

Café (black coffee)	14 DH
Café au lait (coffee with milk)	14 DH
Café décaféiné (decaffeinated coffee)	15 DH
Thé à la menthe (mint tea)	14 DH
Thé noir (tea)	14 DH
Chocolat chaud (hot chocolate)	15 DH

(Prix indiqués TTC)

Ferme d'hôtes Gîte Nadia

Km 13,5 RP N°1 Casablanca El Jadida Bouskoura

Maroc

[http:// www.gitenadia.com](http://www.gitenadia.com)

Email : information@gitenadia.com



022.65.03.42



061.17.41.64 - 061.18.76.48