



HÔTEL & RYADS BARRIÈRE
LE NAOURA
MARRAKECH

Saveurs & Délices

All day dining menu



ENTRÉES / **STARTER**

| | |
|--|-----|
| Proposition du chef <i>chefs proposal</i> | 150 |
| Burratta du producteur, confiture de tomates et xérès <i>Buratta, tomatoes and sherry jam</i> | 160 |
| Salade César, cœur de romaine, poulet fermier et copeaux de parmigiano <i>Caesar salad, romaine lettuce, free range chicken and parmigiano shavings</i> | 140 |
| Belle salade Niçoise <i>Nicoise salad</i> | 140 |
| Velouté ou soupe du jour <i>Cream soup or soup of the day</i> | 95 |

SANDWICHES

| | |
|--|-----|
| Burger « Naoura » <i>«Naoura» beef burger</i> | 160 |
| Club sandwich poulet «Barrière » <i>Free range chicken club sandwich</i> | 140 |
| Club sandwich saumon «Barrière » <i>Salmon club sandwich</i> | 150 |
| Trio de "batbouts marocains", kefta marinée à la coriandre et cumin <i>Moroccan flatbread sliders, kefta marinated with coriander and cumin</i> | 140 |

LES PÂTES / **PASTAS**

| | |
|--|-----|
| Choix de pâtes / <i>Choice of pasta</i> | 150 |
| Spaghetti ou penne <i>Spaghetti or penne</i> | |
| Choix de sauce / <i>Choice of sauce</i> | |
| Bolognaise, putanesca, pistou, crème de saumon <i>pasta Bolognese, putanesca, pesto, salmon cream</i> | |



PLATS / MAIN

Chouwaya d'agneau aux épices de l'ancienne médina, tomates et oignons confits **190**

Lamb charcoal grilled favored with Moroccan spices, tomatoes and candied onions

Belle brochette de poulet grillé, marinée façon chiche-taouk **190**

Grilled chicken skewers marinated with lebanese spices

Entrecôte grillée ou à la plancha, beurre aux herbes et moutarde **240**

à l'ancienne

Grilled rib steak or « à la plancha », candied onions butter and wholegrain mustard

Sauté de gambas, légumes Law Han, riz vapeur **230**

Sauteed king prawns, Law Han chinese vegetables and steam rice

Poisson du jour **230**

Fish of the day

GARNITURES / SIDES **50**

Pommes frites / Écrasé de pommes de terre à la provençale / Pomme purée maison / *French fries / Provençal-style crushed potatoes / Homemade mashed apple*

Légumes verts / Riz basmati

Green vegeteables / Basmati rice

LE MAROCAIN / THE MOROCCAN

Cigares de fromage au piment d'espelette **70**

Fried Moroccan cheese briouates

Tajine de poulet au citron confit et olives **170**

Chicken Tajine, preserved lemon and olives

Couscous royal, assortiment de viandes grillées et légumes vapeur **210**

Royal couscous with selection of grilled meat and steamed vegetables



Tangia Marrakchia de jarret de bœuf servie dans la jarre traditionnelle **210**
The traditional Marrakesh style "Tangia" with beef shank and preserved lemon

Tagine de crevettes à la chermoula fassia **190**
Shrimp tagine with chermoula fassia

LES FORMULES /

Entrée + plat ou plat + dessert **260**
Starter + main or main + dessert

Entrée + plat + dessert **350**
Starter + main + dessert

Faites confiance à notre Chef Issam Rhachi pour un menu « Découverte » **495**
plein de saveurs
*Let our Chef Issam Rhachi carry you away on a savoury exploration
with his own "discovery" menu*

DESSERT / **DESSERT** **90**

Dessert du jour
Dessert of the day

Pastilla, confiture de lait et crème glace corne de gazelle
Pastilla, milk jam and gazelle horn pastry ice cream

Glaces et sorbets maison
Ice cream and home sorbet

Fondant au chocolat, glace vanille
Chocolate fondant, vanilla ice cream

Tarte fine aux pommes, chantilly et glace nougat
Apple pie, whipped cream and nougat ice

Assiette de fruits de saison
Seasonal fruit plater





HÔTEL & RYADS BARRIÈRE
LE NAOURA
MARRAKECH

CARTE BOISSONS
DRINKS MENU



APERITIFS

VERMOUTH / VERMOUTH

Martini rouge, blanc, dry
Cinzano rouge, blanc

BITTER / BITTERS

Campari
Aperol
Suze

ANIS / ANISEED

Pastis Pernod Ricard
Anisette gras Floranis

PORTOS / PORT WINES

Porto Offley rouge, blanc
Porto Cruz rouge

KIRS / KIR WINES

Vin blanc, cassis, framboise ou pamplemousse
White wine, blackcurrant, raspberry or grapefruit

CHAMPAGNE COUPE / CHAMPAGNE GLASS 18cl

Billecart Salmon brute 280
Cuvée Fouquet's rosé maison Castelnau 265

KIR ROYAL / KIR CHAMPAGNE 18 cl

Champagne brute 220
Cassis, framboise ou pamplemousse
Champagne brut
Blackcurrant, raspberry or grapefruit

7cl BIERES / BEERS

80 Heineken 25 cl 70
80 Heineken bière pression 25cl 70
Casablanca 80
5cl Corona 90
Kronembourg 1664 90
80 Budweiser 90
80 Leffe brune 90
80 Becks Blue (sans alcool / without alcohol) 70

25cl / 33cl



VINS / WINES

VIN AU VERRE / WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS / WHITE WINES

Domaine de Sahari Reserve
Volubilia, Domaine Zouina

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Domaine de Sahari Reserve
Volubilia, Domaine Zouina

VINS ROUGES / RED WINES

Domaine de Sahari Reserve
Volubilia, Domaine Zouina

BOUTEILLE / BOTTLE

BLANCS / WHITE

Domaine de Sahari Reserve
Volubilia, Domaine Zouina
Eclipse, Les deux Domaines
Côte du Rhône 2015 E. Guigal
Riesling Collection 2016 La Cave de Ribeauvillé

ROSÉS & GRIS / ROSÉ AND GREY

Domaine de Sahari gris
Volubilia rosé, Domaine Zouina
Eclipse, Les deux Domaines
Château de l'Aumérade Cuvée Marie Christine

ROUGE / RED

Domaine de Sahari Reserve
Volubilia, Domaine Zouina
Eclipse, Les deux Domaines
Brouilly Roches Rose A. Bichot 2017

COCKTAILS

CLASSIQUES / CLASSIC

CLASSIQUE / LONG DRINKS

130

80 COCKTAIL DU JOUR

90 Cocktail of the Day

MOJITO

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, soda

80 Rum, fresh mint, lime, sugar, soda

90

PINA COLADA

Rhumblanc, rhumbrun, crème de coco, jus d'ananas,
jus de citron

80 White rum, dark rum, coconut cream, pineapple juice,

90 lemonjuice

AMERICANO

Campari, martini rouge, soda

Campari, martini rouge soda

75cl

GIN FIZZ

350 Gin, jus de citron, sucre, soda

400 Gin, lemonjuice, sugar, soda

450 TEQUILA SUNRISE

450 Téquila, orange pressée, grenadine

480 Tequila, fresh orange, pomegranate syrup

75cl

CLASSIQUES / SHORT DRINKS

120

350

400 MARGARITA

450 Téquila, cointreau, citron vert

450 Rum, fresh fruit, lemon juice

75cl CAIPİRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Cachaça, lime, sugar cane

350

400 TI PUNCH

450 Rhum blanc, citron vert, sucre

450 White rum, lime, sugar



COCKTAILS

SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL

COCKTAIL DU JOUR

Cocktail of the Day

PEACH FLOWERS

Pêche, jus d'airelle, sirop de rose, jus de citron, soda
Peach, cranberry juice, rose syrup, lemon juice, soda

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucrebrun, soda
Lime, fresh mint, sugar, soda

VIRGIN PINA COLADA

Ananas, citron, crème de coco
Pineapple, lemon, coconutcream

SUNSET

Jus de mangue, purée de fraise, jus de citron,
gingembre frais, sirop de fraise
Mango juice, strawberry purée, lemon juice, freshginger,
strawberry syrup

FRUITS SMOOTHIE

Coulis de fruits frais glacé, fruit de saison, coulis de
fruits frais glacé et son sirop
Frozen fresh seasonal fruit coulis and syrup

HEALTHY DETOX

Jus de carotte, citron, gingembre frais, persil,
concombre, sirop d'érable
Carrot juice, lemon, fresh ginger, parsley, cucumber,
maple syrup

SPRING GARDEN

Concombre, céleri, pomme, citron vert, épinards,
gingembre
Cucumber, celery, green apple, spinach, ginger, lime

SOFT

100 EAUX / WATERS

Sidi Ali / Still Water

Grande bouteille / Large bottle 60
Petite bouteille / Small bottle 30

Oulmes / Sparkling Water

Grande bouteille / Large bottle 60
Petite bouteille / Small bottle 30

Evian / Still Water

Grande Bouteille / Large bottle 80
Petite Bouteille / Small bottle 40

Perrier 33 cl / Sparkling Water 33cl

Petite bouteille / Small bottle 40

San Pellegrino / Sparkling Water

Grande bouteille / Large bottle 80

SODAS / SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zero 50

Sprite 50

Schweppes tonic 50

Orangina, Fanta 50

Red Bull, Ginger Ale 80

JUS DE FRUITS / FRUITS JUICES

Ananas, pêche, tomate, pomme, poire, airelle 50
Pineapple, peach, tomato, apple, cranberry

FRUITS FRAIS PRESSES / FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse, fruits de saison 70

Orange, grapefruit, seasonal fruits

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGE

Expresso / double expresso / café américain 50

Café au lait / capuccino / chocolat chaud

Thé à la menthe ou Sélection de thés & infusions

Tchaba / Mint tea or Tea & infusions Tchaba 50

Chocolat chaud Barrière / Hot chocolate 80

Café gourmand / Gourmet Coffee 80





LES TABLES
BARRIÈRE

