LOBBY BAR

ES SAADI
MARRAKECH RESORT
LE PALACE

CHARIOT À INFUSIONS

60 DH

Véritable atelier à infusion roulant, le chariot est entièrement équipé pour vous proposer une expérience immersive. Les plantes fraiches du Jardin Aromatique du Resort qui sont situées près de la Villa Maharaja au coeur de notre jardin de 8 hectares, y sont plantées et entretenues chaque jour. Vous pouvez vous-même choisir la composition de votre tisane. Les herbes choisies sont alors coupées et rincées et infusées devant vous.
Vous pouvez également choisir d'agrémenter votre tisane d'éléments aromatisants et sucrants.

INFUSIONS FRAÎCHES

80 DH

À LA VERVEINE • À LA SAUGE • AU GERANIUM

LES CLASSIQUES INTEMPORELS

190 DH

BLOODY MARY

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

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

STEALTH MARTINI

VODKA • GRAND MARNIER •
JUS DE CRANBERRY • CITRON

Aujourd'hui encore, l'origine de cette création etson 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.

BATIDA DI LIMÃO

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 "Batidat 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".

MINT JULEP ROYAL

350 DH

BOURBON WHISKY • MENTHE FRAICHE • SUCRE • ANGUSTURA 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 que naît le "Mint Julep".

LES COCKTAILS CRÉATION

200 DH

CHAYE BI ANÂNÂA

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

BALSAMIQUE 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 et avec des perles de fruits.

TEQUILAS

Olmeca Altos Plata	130
Olmeca Altos Reposado	150
Patron Silver	160
Patron Café XO	160
Patron Platinum	700

LIQUEURS / CRÈMES 130

Fernet Branca, Get 27
Chartreuse Verte, Jaune
Grand Marnier
Cointreau
Amaretto Disaronno
Drambuie
Bailey's
Marie Brizard
Limoncello

COGNACS

Courvoisier VS	140
Remy Martin VSOP	200
Remy Martin XO	350
Martell VSOP	150
Martell Cordon bleu	330
Martell XO	360

CALVADOS

Roger Groult reserve 3 ans	160

ARMAGNAC

Armagnac Sempé	170
Château Laubade VSOP	130
Château Laubade XO	190

EAUX-DE-VIE 150

Poire Williams Massenez Prune Williams Massenez
Grappa Alexander Bottega
Saké Japonais

COCKTAILS DIGESTIFS 190

SIDECAR

Cognac Remy Martin, Cointreau, jus de citron

BRANDY ALEXANDER

Cognac Remy Martin, crème de cacao brun, crème fraîche, muscade

ESPRESSO MARTINI

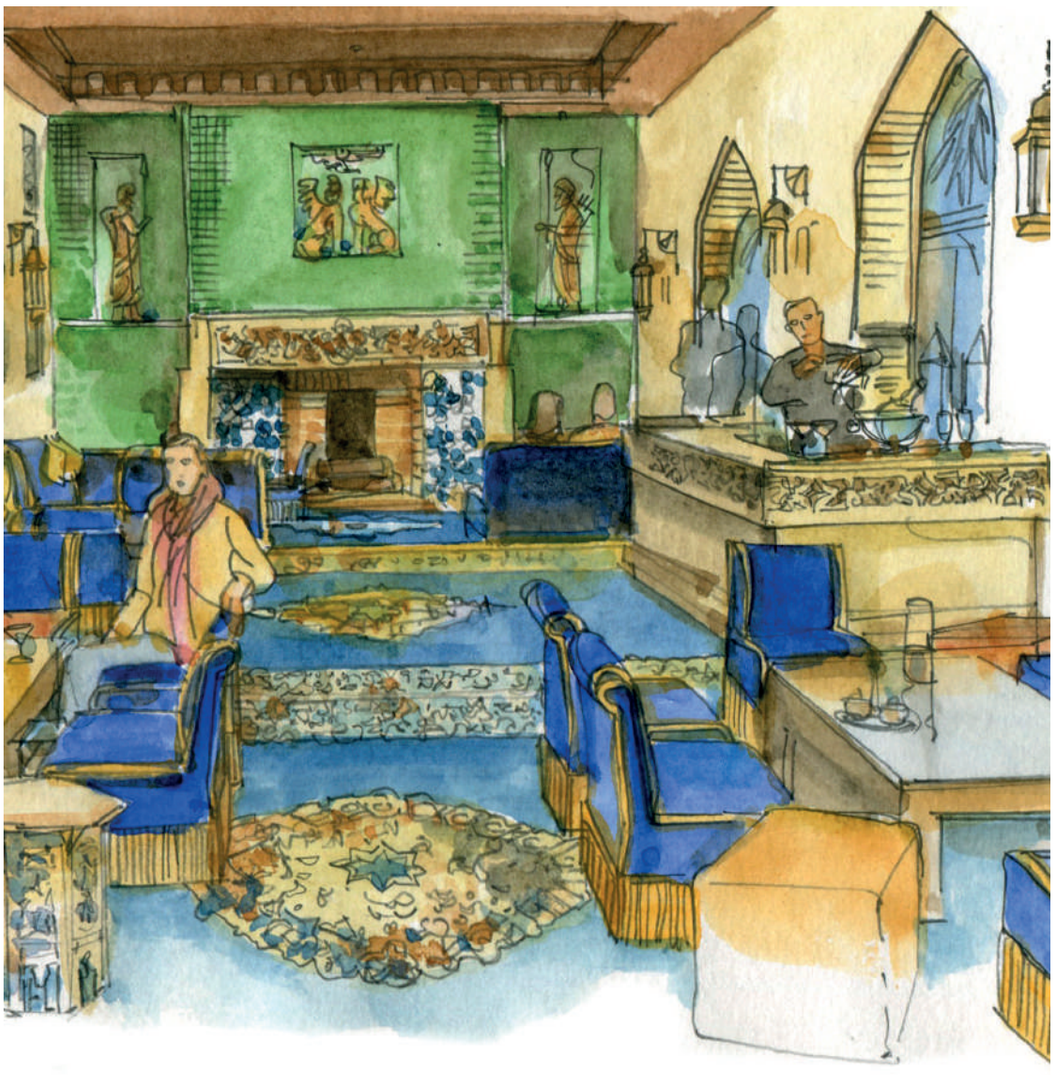
Vodka, crème de café Kahlua, espresso

GRASSHOPPER

Get 27, crème de cacao, crème fraîche

IRISH COFFEE

Irish whiskey, café, sucre, crème fraîche



VODKAS

Absolut ELYX	190
Belvedere	180
Grey Goose	170
Beluga	200

WHISKIES

BLENDED

J. Walker Black Label 12 ans	180
J. Walker Double Black	220
J. Walker Gold label	250
J. Walker Blue Label	550
J. Walker XR	400
Monkey Shoulder	220
Chivas Regal 12 ans	180
Chivas Regal Extra	220
Chivas Regal 18 ans	240
Chivas Regal Ultis	450

SINGLE MALT

Glenfiddich Special 12 ans	170
Glenmorangie Original	220
Glenlivet 12 ans	160
Glenlivet 18 ans	380
Macallan Fine Oak 12 ans	250
Macallan Fine Oak 18 ans	450
Mars Maltage Cosmo	420

TOURBÉ

Ardbeg 10 ans	200

IRISH

Jameson	160

BOURBON

Jim Beam Black	170

TENNESSEE

Jack Daniel's N°7	180

RHUMS

Bacardi Gold 160	160
Havana 7 ans 180	180
Zacapa 23 ans 200	200
Zacapa XO 400	400

COCKTAILS SANS ALCOOL

TROIS AGRUMES — 90

Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, vanille

VIRGIN MOJITO — 90

Menthe fraîche, citron vert, soda

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

—

VINS AU VERRE

VINS — 130

Volubilia (Blanc)
Volubilia (Gris)
Volubilia Classique (Rouge)

CHAMPAGNE — 350

Laurent Perrier Brut

—

APÉRITIFS — 130

Pastis 51 / Ricard
Campari
Martini Bianco / Rosso
Porto blanc / rouge
Apérol

—

GINS

Hendrick's	200
G'Vine Floraison	200
Bombay Sapphire	150
Tanqueray Ten	200

BIÈRES

Beck's Blue (sans alcool)	90
Heineken	90
San Miguel	90
Corona Extra	100
Casablanca	100
Budweiser	100

JUS DE FRUITS

Sélection de jus individuel Orange · Pamplemousse · Citron · Tomate	80

SODAS ET LIMONADES

Coca-Cola, Zéro	60
Sprite	60
Schweppes Indian Tonic	60
Schweppes Citron	60
Red bull	80

EAUX MINÉRALES

PLATES

Sidi Ali 50cl	30
Evian 50cl	60

GAZEUSES

Oulmès 50cl	30
Perrier 33cl	50

BOISSONS CHAUDES

Cafés by Nespresso	50
Thé à la menthe	50
Thés by Tchaba	60