

Le Maroc

Entrées

Sélection de salades fines Marocaines 250 dhs
Selection of Moroccan salads

Panaché de briouates aux cinq saveurs 240 dhs
Variety of briouates with 5 flavors

Pastilla au poulet, amandes grillées 280 dhs
Chicken and almond pastilla

Plats

Couscous végétarien aux sept légumes 280 dhs
Vegetarian Couscous and its seven vegetables

Tagine de kefta et oeuf 280 dhs
Kofta tagine and egg

Tagine de poulet aux olives mesla'la, citron confit 300 dhs
Chicken tagine with mesla'la olives and candied lemon

L'authentique Tangia Marrakchia d'agneau 320 dhs
The authentic « lamb Tanjia » from Marrakech

Tagine de boeuf aux pruneaux et amandes 340 dhs
Beef tagine with prunes and almonds

Couscous Royal '' agneau, poulet, merguez et kefta '' 360 dhs
Royal couscous, lamb, chicken, merguez and kefta

Le traditionnel méchoui d'épaule d'agneau,
assez pour 2 personnes 850 DHS
*The traditional Moroccan Mechoui shoulder of lamb
enough for 2 persons*

L'Asie

Entrées

Brochettes de poulet satay, sauce cacahuètes 250 dhs
Satay chicken skewers with peanut sauce

Nems au poulet 250 dhs
Chicken spring rolls

Gambas Bang Bang, spicy mayo 280 dhs
Gambas Bang Bang, Spicy mayo

Sashi-pizza au saumon fumé, sauce ponzu 290 dhs
Sashi-pizza with smoked salmon, ponzu sauce

Crispy Tai Tai, riz croustillant au thon rouge 290 dhs
Crispy Tai Tai, crispy rice with red tuna

Plats

Singapore noodles au poulet 290 dhs
Singapore noodles with chicken

Bo Bun chic, wok de boeuf, vermicelle de riz, carottes 320 dhs
Chic Bo Bun, beef wok, rice vermicelli, carrots

Wok de gambas, riz basmati 350 dhs
Stir-fried prawns, basmati rice

Tigre qui pleure, chou bok-choy, purée gingembre 350 dhs
Tigre qui pleure, chou bok-choy, ginger puree

***Accompagnement extra**

Chop Suey (légumes sautés au wok) 80 dhs
Chop Suey (vegetables sauteed in wok)

Riz sauté au soja 80 dhs
Fried rice with soy

Purée de pomme de terre au gingembre 80 dhs
Mashed potatoes with ginger

Salade d'avocat, concombre, cacahuète et coriandre 80 dhs
Salad of avocado, cucumber, peanut and coriander

Autour du Monde

Entrées

Buratta, marmelade de tomates 250 dhs
Buratta with marmalade of tomatoes

Salade Victoria,saumon fumé,crevettes,segment orange
œufs mollet 270 dhs
Victoria salad, smoked salmon, shrimp, orange segment, soft egg

Gambas croustillantes,galette de maïs, sauce à la truffe noire 300 dhs
Crispy king prawns, blinis and black truffle sauce

Buratta à la feuille d'or 400 dhs
Golden Burrata with gold leaf

Poissons

Saumon laqué au miel et soja, asperge vertes 330 dhs
Salmon glazed with honey and soya, green asparagus

Filet de daurade,spaghetti de courgettes au basilic 350 dhs
Sea bream fillet,spaghetti of zucchini with basil

Thon rouge mi- cuit aux épices, fondue de poivrons 380 dhs
Semi-cooked red tuna steak with spices, hot pepper fondue

Viandes

Côtes d'agneau grillée,pomme grenaille au jus 340 dhs
Grilled lamb chops,grenaille potaoes with juice

Le filet de bœuf au poivre,purée à la truffe 390 dhs
Fillet of beef with pepper sauce, truffle mashed potatoes

Un Coin d'Italie

Nos raviolis maison aux 5 fromages 280 dhs
Our homemade ravioli with 5 cheeses

Rigatoni aux truffes 300 dhs
Rigatoni with truffles

Risotto crémeux aux gambas 350 dhs
Creamy prawns risotto

''Supplément garniture 70 dhs''

L'INCONTOURNABLE MENU JAD

Dégustation de notre carte Marocaine

Tasting our Moroccan menu

Sélection de salades fines Marocaines

Selection of Moroccan salads

+

Pastilla au poulet et amandes

Chicken pastila with almond

+

Panaché de briouates aux 5 saveurs

Variety of briouates with 5 flavors

Tagine de poulet aux olives meesla'la, citron confit

Chicken tagine with mesla'la olives and candied lemon

+

Couscous végétarien aux sept légumes

Vegetarian Couscous ans it's seven vegetables

+

Tagine de bœuf aux pruneaux et amandes

Beef tagine with prunes and almonds

La traditionnelle pastilla au lait, amandes et pistaches

Traditional pastila with milk and almonds and pistachio

+

Salade d'orange à la cannelle

Orange salad with cinnamon

+

Thé à la menthe ou café

Mint tea or coffee

800 dhs par personne

Dégustation de notre carte Asiatique

Tasting our Asian menu

Nems au poulet

Chicken spring rolls

+

Crispy Taiï Taiï, riz croustillant, thon, spicy mayo

Crispy Taiï Taiï, crispy rice, tuna, spicy mayo

+

Gambas Bang Bang

King prawns bang bang

Singapore noodles au poulet

Singapore noodles with chicken

+

Wok de gamba, riz basmati

Prawn wok, basmati rice

+

Tigre qui pleure

"Tigre qui pleure"

Pavlova aux saveurs de la route de la soie

Pavlova with flavors of the Silk Road

+

Thé dragon Pearl Jasmine

Pearl Jasmine dragon tea

800 dhs par personne

Dessert

Sexy Sunday « or » 150 dhs
Sexy Sunday "gold"

Cookies minutes, glace à la vanille 150 dhs
Minute cookies, vanilla ice cream

Pavlova exotique 140 dhs
Exotic Pavlova

Cheese cake New-yorkais 140 dhs
New York Cheesecake

Glaces et sorbets variés, 3 boules aux choix 130 dhs
Various ice cream and sorbet ,3 scoops of your choice

La salade d'orange à la cannelle 130 dhs
Orange salad with cinnamon

Assiette de fruits frais 150 dhs
Fresh Fruits plate

La traditionnelle pastilla au lait et amandes et pistaches 150 dhs
Traditional milk, almond pastilla and pistachio

Assortiment de pâtisseries marocaines 150 dhs
Assortment of Moroccan pastries

Fondant au chocolat, glace à la vanille 150 dhs
Chocolate fondant, vanilla ice cream

*** Show spécial anniversaire**

Gâteau d'anniversaire 250 dhs par personne
A réserver dès votre arrivée

* Special birthday show

*Birthday cake 250 dhs per person
To be reserved upon your arrival*

Vins Français

ROUGES

Bordeaux

Château de La Court d'Argent 2019	550
Donjon de Lamarque – Haut Médoc	750
Thomas Barton Saint - Emilion	750
Donjon de Lamarque – Haut Médoc	1100
Thomas Barton Saint Julien	1100

Vallée du Rhône

Cuvée « Belleruche » M. Chapoutier – Côtes du Rhône	650
Cuvée « Petite Ruche » M.Chapoutier – Crozes Hermitage	800

Bourgogne & Beaujolais

Maison Georges Duboeuf – Coteaux Bourguignons	500
Cuvée « Major » – Brouilly	700

BLANCS

Sud-Ouest

Laroche la chevalière Chardonnay	500
Domaine la Baume chardonnay	500

Vallée de la Loire

Cuvée « La grange » - Domaine Luneau-Papin	700
--	-----

Bourgogne

Cuvée « Saint Martin » Maison Laroche – Chablis	1000
Maison Georges Duboeuf – Pouilly Fuissé	1100
Cuvée « Les Beuroys » Maison Laroche – Chablis 1er Cru	1600

ROSÉS

Sud-Ouest

Le Pive – Sable de Camargue Bio	450
Cote des Roses by Gérard Bertrand – Languedoc	550

Vallée de la Loire

Les Voiles de Saint Tropez – Côtes de Provence	550
The Pale – Côtes de Provence	550
Whispering Angel – Côtes de Provence	800

BOISSONS CACHER

Vin Rouge Cacher

Israël

Gamla Sauvignon Rouge 2019	800
Berkane Reserve The Gold 2020	800
Kinor 2019	800

Vin Blanc Cacher

Israël

Gamla Sauvignon 2021	800
Gamla Chardonnay 2021	850
Mademoiselle Vermentino 2021	850
Adelma chardonnay 2020	850
Gamla Gewürztraminer 2021	850

CHAMPAGNES

	Btl	Mag
Moët & Chandon Brut	2 500	5 000
Veuve Clicquot Brut	2 800	6 000
R de Ruinart Brut	3 500	7 500
Moët & Chandon Rosé	3 500	7 500
Veuve Clicquot Rosé	3 500	
Ruinart Blanc de Blancs	4 800	9 000
Ruinart Rosé	4 800	9 000
Dom Pérignon Brut	9 000	20 000
Armand de Brignac	12 000	
Moët Jeroboan	12 000	
Dom Pérignon Rosé	19 000	
Moët & Chandon Brut Mathusalem	25 000	

Vins Marocains

ROUGES

Domaine Sahari Reserve	450
Eclipse	550
Volubilia Classic – Domaine de la Zouina	550
JM Raynal	600
Epicuria Cabernet Sauvignon – Domaine de la Zouina	600

AOG Guerrouane

« Lumière » by Gérard Depardieu	700
---------------------------------	-----

BLANCS

Domaine Sahari Reserve	450
Domaine Jirry Chardonnay	500
Eclipse	550
Volubilia Classic – Domaine de la Zouina	550
Epicuria Chardonnay – Domaine de la Zouina	600

ROSÉS ET GRIS

Domaine Sahari Reserve Rose	450
Eclipse Rosé ou Gris	550
Volubilia Rosé ou Gris – Domaine de la Zouina	550

VINS DU MONDE

ROUGES

Italie

Toscane

Villa Veroni – Chianti	450
Villa Antinori – Chianti Classico Réserve Toscana	1100

Espagne

Rioja

Viña Pomal Reserva – Rioja	750
----------------------------	-----

BLANCS

Italie

Toscane

Corte Giara Pinot Grigio Delle Venezia	700
--	-----

VIN AU VERRE

Rouge / Blanc / Rosé / Gris	160
-----------------------------	-----

EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
Ain Saiss	70	100
Oulmes	70	100
Evian	90	120

BOISSONS CHAUDES

Café / Thé à la menthe	60
------------------------	----

APÉRITIFS

	Verre
Ricard	150
Pastis 51	150
Campari	150
Martini Dry-Blanc-Rouge- Fiero, Porto	150
Kir Cassis, Pêche, Mûre, Framboise	150
Coupe de Champagne	350
Kir Royal Champagne	350
Piscine	400
Bellini	400

BIÈRES

Budweiser 0% Alcool	120
Kronenbourg 1664	150
Casablanca	150
Budweiser	150
Leffe Blonde	150
Corona	150
Stella Artois	150
Smirnoff Ice	150

WHISKYS

	Verre	Bouteille
J&B	160	2 200
Johnnie Walker Red Label	160	2 200
Bulleit Bourbon	160	2 300
Johnnie Walker Black Label	180	2 400
Singleton	180	2 400
Glenmorangie 10 ans	200	2 600
Johnnie Walker Double Black	230	3 000
Dimple	230	3 500
Johnnie Walker Gold Label	230	3 500
Johnnie Walker 18 ans	350	4 000
Johnnie Walker Blue Label	1300	9 500

VODKAS

	Verre	Bouteille
Ketel One	180	2 500
Smirnoff Black	180	2 500
Belvédère	180	2 500
Ciroc	180	2 500
Belvédère Forest	190	2 600
Belvédère Lake	190	2 600
Belvédère matheus	180	
Belvédère Blackberry & lemongrass	190	
Belvédère Lemon & basil	190	
Belvédère Pear & Ginger	190	
Belvédère Magnum		5 000
Ciroc Magnum		5 000
Belvédère Mathusalem 3L		11 000
Belvédère Jéroboam 6L		22 500

GINs

	Verre	Bouteille
Gordon's	160	2 200
Tanqueray Sevilla	160	2 200
Tanqueray Royale	160	2 200
Tanqueray	180	2 400
Tanqueray Ten	190	2 800

TEQUILAS

	Verre	Bouteille
El Viejjito Blanco	160	2 500
El Viejjito Gold	160	2 500
Don Julio Blanco	300	4 000
volcan Blanco	300	4 000
Don Julio Reposado	320	4 500
volcan Reposado	320	4 500
Don Julio Anejo	350	5 000
Don Julio 1942	800	14 000
volcan XE	800	14 000

RHUMS

	Verre	Bouteille
Cachaça Malibu	150	2 200
Captain Morgan	160	2 500
Zacapa 23	500	5 000
Zacapa XO	550	8 000

DIGESTIFS

	Verre	Bouteille
Jägermeister	150	2 100
Get 27	150	2 100
Grand Marnier	150	
Limoncello Luxardo	150	
Sambuca Luxardo	150	2 100
Amaretto Luxardo	150	
Bailey's	150	
Hennessy VS	170	
Hennessy VSOP	200	
Hennessy XO	450	

SHOOTERS BY JAD MAHAL

B 52	160
Kahlua, bailey's, Cointreau	
Green Diosaure	160
Tequila, Vodka, Get 27	
Bleu Kamikaze	160
Vodka, Cointreau, Curacao Bleu	
Jager bomb	160
Jagermeister, Red Bull	

LONG DRINKS JAD MAHAL

Thai Jad Mahal	190
Vodka ruby Red, liqueur de fruits Rouges, pamplemousse, soda	
Pornstar Martini	190
Vodka, Prosecco, Purée de fruit de passion, Sirop de vanille, jus de citron	

Moscou Mule	190
Vodka, jus de citron, Gingerbeer	

Passion d'amour	190
Vodka, purée de pêche, jus de cranberry, Jus de citron	

Cucumbre Fizz	190
Gin, jus de citron, sirop de concombre jus d'ananas	

Cocktails classiques	190
Black Russian, Pina Colada, Margarita, Whisky sour, Négroni, Amaretto sour, Sex on the beach	

Limoncello Spritz	190
Limoncello, Prosecco, eau pétillante, Jus de Citron	

Expresso Martini	190
Vodka, Liqueur de café, sucre de canne, T Expresso	

MOJITOS CAPI BY JAD MAHAL

Mojito Classico	190
Comme à Cuba	

Strawberry Mojito	190
Mojito classic, purée de fraise	

Mango Mojito	190
Mojito classic, purée de mangue	

Caipirihna	190
Comme au Brésil	

JAD MAHAL PRESTIGE

Mojito Royal	300
Mojito champagne	

COCKTAIL DRINKS JAD MAHAL

Cosmopolitain	190
Vodka, Cranberry, Lime, Cointreau	
Passion Fruits Martini	190
Vodka, purée de fruits de passion, Cranberry	
Mai Thai	190
Rhum Blanc & Brun, Cointreau, Jus de citron, sirop d'orgeat	
Expresso Martini	190
Café, liqueur de café, Vodka	

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojito	160
Sans alcool	
Berry Banana	160
Jus d'orange, jus d'ananas, purée de fraise purée de banane	
Bora Bora	160
Jus d'ananas, jus de citron, grenadine, purée de fruits de passion	
Punch Exotique	160
Purée de fraise, jus d'ananas, sirop litchi orange	
Virgin Detox	160
Jus de citron, sirop de concombre, jus d'ananas	

JUS

Orange, Citron, Pamplemousse,	110
Tomate, Pêche, Cranberry, Mangue	

BOISSONS CHAUDES

Café / Thé à la Menthe	90
------------------------	----

CHAMPAGNES

	Btl	Mag
Moët & Chandon 20 cl	600	
Moët & Chandon Brut	2 500	5 000
Veuve Clicquot Brut	2 800	6 000
R de Ruinart Brut	3 500	7 500
Moët & Chandon Rosé	3 500	7 500
Veuve Clicquot Rosé	3 500	
Ruinart Blanc de Blancs	4 800	9 000
Ruinart Rosé	4 800	9 000
Dom Pérignon Brut	9 000	20 000
Armand de Brignac	12 000	
Moët Jeroboan	12 000	
Dom Pérignon Rosé	19 000	
Moët & Chandon Brut Mathusalem	25 000	

SODA

Coca Cola, Coca Light, Coca Zero	110
Schweppes Tonic, Schweppes Citron	110
Sprite	110
Red Bull / Red Bull Sugar Free	110

EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
Ain Saiss	100	130
Oulmès	100	130
Evian		130
San Pellegrino		130