

GITE NADIA



MENU



0522.58.70.81/ 0522.65.03.42



0661.18.76.48

MENUS

Menu du jour

Pizza

Pizza Margarita	65 DH
Pizza au Thon	65 DH
Pizza viande Hachée	65 DH
Pizza aux fruits de mer	75 DH

Menu enfants (Children's menu) : 66 DH

Sandwich de viande hachée accompagné de frites ou riz ou légumes variés
Moroccan hamburger with french fries, rice or Mixed vegetables
Sandwich à la volaille
Chicken Sandwich
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 Moroccan soup with chickpeas, lentils and beef	65 DH
Couscous	135 DH
Méchoui d'agneau (8 personnes)	190 Dh/1Pax
Tagine de bœuf Moroccan beef casserole	150 DH
Tagine d'agneau Moroccan lamb casserole	160 DH
Tagine de poulet aux olives Moroccan chicken casserole with green olives	135 DH
Tagine de poulet Fermier Chicken tagine	160 DH
Tagine de pieds de veau Moroccan veal trotters casserole	160 DH
Langue de veau veal tongue	160 DH
Tagine de poisson Moroccan fish casserole	140 DH
Poisson au four ((4 personnes) Baked fish	200 DH/PAX

(Prix indiqués TTC)

LES SALADES (Salads)

<i>Salade marocaine</i> (tomate, concombre, poivrons vert et rouge, oignon) Moroccan salad (tomato, cucumber, red and green peppers, onion)	35 DH
<i>Salade grillée au thon</i> (thon, aubergine grillée, courgette grillée, salade) Tuna salad (tuna fish, grilled eggplant, grilled zucchini, green salad)	50 DH
<i>Salade du pêcheur</i> (crevettes, calamar, salade verte, olives vertes, cornichon) Fisherman salad (shrimps, squid, green olives, pickled cucumber, green salad)	65 DH
<i>Salade mexicaine</i> (blé, maïs, poulet, poivrons) Mexican salad (wheat, corn, chicken, red and green peppers)	60 DH
<i>Salade tomate mozzarella</i> Tomato and mozzarella with green salad	60 DH
<i>Salade variée</i> (légumes, œuf, thon, blé) Mixed salad (vegetables, egg, tuna, wheat)	65 DH
<i>Avocat vinaigrette</i> avocado with vinegar	50 DH
<i>Avocat aux crevettes</i> shrimp with avocado	90 DH

LES ENTRÉES CHAUDES (Hot starters)

<i>Briouates assorties</i> (fromage, viande hachée) Assorted fried Moroccan puff pastries stuffed with cheese or minced beef	50 DH
<i>Nems</i> (crevettes, viande hachée) Fried nems stuffed with shrimps and minced beef	60 DH
<i>Omelette aux fines herbes</i> Omelet with fine herbs	30 DH
<i>Omelette au fromage</i> Omelet with cheese	45 DH
<i>Omelette aux champignons</i> Omelet with mushrooms	45 DH
<i>Pastilla aux légumes</i> Vegetarian baked Moroccan puff pastry	85 DH

(Prix indiqués TTC)

LES POISSONS (Fish)

Selon arrivage du marché (According to available supply)

<i>Crevettes pil-pil</i> Shrimps cooked with tomato, garlic and parsley	110 DH
<i>Pastilla aux fruits de mer</i> Baked Moroccan puff pastry stuffed with seafood	90 DH
<i>Brochettes de courbine</i> Meager kebabs	120 DH
<i>Sole meunière</i> Sole cooked in butter	120 DH
<i>Filets de sole aux champignons</i> Filets of sole with mushroom sauce	140 DH
<i>Lotte à la crème</i> Anglerfish with cream sauce	140 DH
<i>Rouget grillé</i> Grilled red mullet	120 DH
<i>Loup grillé</i> Grilled seabass	140 DH
<i>Espadon grillé</i> Grilled swordfish	160 DH
<i>Paëlla</i>	140 DH/1Pax
<i>Saumon frais</i>	160 DH

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

(Prix indiqués TTC)

LES VIANDES (Meat)

Côtes d'agneau grillées Grilled lamb chops	100 DH
Tagine de kefta à la tomate Moroccan casserole with minced beef and tomato	90 DH
Brochettes d'entrecôte Beef steak kebabs	110 DH
Faux-filet de bœuf sauce au poivre vert et champignons Beef sirloin with green pepper grain and mushroom sauce	120 DH
Filet de bœuf sauce au poivre vert et champignons Beef tenderloin with green pepper grain and mushroom sauce	160 DH
Brochettes de dinde Turkey kebabs	85 DH
Emincé de volaille à la moutarde ancienne et crème fraîche Minced chicken with mustard and cream sauce	90 DH
Pastilla à la volaille Baked Moroccan chicken puff pastry	95 DH
Paupiettes de dinde Turkey rolls	120 DH

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

LES PÂTES (Pasta)

Spaghettis/Penne à la bolognaise Spaghetti bolognese	75 DH
rigate aux crevette Penne with shrimp	110 DH
Spaghettis/Penne sauce tomate Spaghetti with tomato sauce	45 DH
Tagliatelles au saumon fumé Tagliatelli with smoked salmon sauce	95 DH

(Prix indiqués TTC)

LES DESSERTS (Desserts)

Yaourt nature Yogurt	15 DH
Crème caramel Cream caramel	30 DH
Fruits de saison Seasonal fruits	35 DH
Salade de fruits de saison Salad of seasonal fruits	40 DH
Pâtisseries marocaines Assorted Moroccan pastries	40 DH
Mousse au chocolat Chocolate mousse	40 DH
Coupe de fraises strawberry cup	40 DH

(Prix indiqués TTC)

BOISSONS ALCOOLISÉES (Alcoholic drinks)

Bières (Beers)

Flag spéciale (25 cl)	35 DH
Heineken	40 DH
Casablanca	45 DH

Apéritifs (Spirits)

Campari	70 DH
Gin Gordon's	80 DH
Martini rouge	80 DH
Pastis Ricard	50 DH
Porto Droz	70 DH
Berger blanc, Berger jaune	50 DH
Vodka Smirnoff rouge	80 DH
Vodka Smirnoff bleue	80 DH
Vodka Belvedere 70	90 DH
Whisky Black & White	70 DH
Whisky JGB	70 DH
Whisky Vat 69	70 DH
Whisky Johnnie Walker Red Label	80 DH
Whisky Johnnie Walker Black Label	90 DH
Whisky Old Parr	100 DH
Whisky Dimple	120 DH

(Prix indiqués TTC)

BOISSONS ALCOOLISÉES (Alcoholic drinks)

Vins blancs (White wines)

37,5 cl 75 cl

CB Initiales Blanc		390 DH
Médaille Sauvignon Blanc	150 DH	220 DH
Cap blanc	60 DH	
Guerrouane blanc		95 DH
Sauvignon blanc		110 DH
Beauvallon - Beni M'Tir blanc		160 DH
Château Raslane - Coteaux de l'Atlas blanc - Premier cru		350 DH

Vins rosés et gris (Gris wines and rosés)

37,5 cl 75 cl

Ait souala Gris		395 DH
Guerrouane gris	60 DH	90 DH
Guerrouane rosé	60 DH	90 DH
Domaine de Sahari gris		90 DH
Cabernet-Sauvignon rosé		100 DH
Siroua gris		100 DH
Beauvallon - Beni M'Tir rosé		160 DH
Volubilia gris		180 DH

Vins rouges (Red wines)

37,5 cl 75 cl

Guerrouane rouge	50 DH	100 DH
Cabernet-Sauvignon rouge	60 DH	100 DH
Bonassia - Cabernet-sauvignon	70 DH	110 DH
Médaille cabernet Rouge	130 DH	240 DH
CB initiales Rouge		400 DH
CP Thal vin Rouge	70 DH	120 DH
Ait souala Rouge		395 DH

(Prix indiqués TTC)

BOISSONS ALCOOLISÉES (Alcoholic drinks)

Vins rouges (Red wines)

37,5 cl 75 cl

Beauvallon - Beni M'Tir rouge	90 DH	180 DH
Riad Jamil - Beni M'Tir rouge		280 DH
Volubilia rouge		250 DH
Château Raslane - Coteaux de l'Atlas rouge - Premier cru		400 DH

Digestifs (After dinner drinks)

Cognac Hennessy		100 DH
Tequila San José		80 DH

Champagnes: Sur commande

Moët brut		1100 DH
Moët rosé		1300 DH

(Prix indiqués TTC)

BOISSONS NON ALCOOLISÉES (Soft drinks)

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	18 DH
Fanta orange, Fanta citron (orange or lemon Fanta)	18 DH
Schweppes, Schweppes citron	18 DH
Hawaï	18 DH
Sprite	18 DH
Poms	18 DH
Ice Tea pêche	18 DH

Jus de fruit (Fruit juice)

Oranges pressées (pressed oranges)	30 DH
Mangue (mango)	30 DH

Eaux (Mineral water)

	Petite	Grande
Sidi Ali (Moroccan spring water)	15 DH	20 DH
Oulmès (Moroccan sparkling water)	20 DH	25 DH
Oulmès légère (Moroccan slightly sparkling water)	20 DH	

Boissons chaudes (Hot drinks)

Café (black coffee)	16 DH
Café Double (big black coffee)	30 DH
Café au lait (coffee with milk)	16 DH
Café décaféiné (decaffeinated coffee)	18 DH
Thé à la menthe théière grande mint tea (B)	60 DH
Thé à la menthe théière moyenne mint tea (M)	40 DH
Thé noir (tea)	16 DH
Chocolat chaud (hot chocolate)	18 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



0522.58.71.81/ 0522.65.03.42



0661.18.76.48