



HYATT
REGENCY
TAGHAZOUT

ROOM SERVICE



N Noix/Nut

M Moutarde/Mustard

P Poisson/Fish

N Fruits à coque/Nuts

S Sésame/Sesame

C Crustacés/Crustaceans

L Lactose/Milk

G Gluten

O Œuf/Egg

A Amande/Almond

C Céleri/Celery

PETIT DÉJEUNER (DISPONIBLE DE 5H00 À 12H00) BREAKFAST (AVAILABLE FROM 5AM TO 12AM)

L'AURORE GOURMANDE / GOURMET DAWN (CONTINENTAL)

220

Thé ou café ou chocolat chaud au choix
Choice of tea, coffee or hot chocolate

Jus au choix : orange, carotte, concombre
Choice of juice: orange, carrot, cucumber

Céréales au choix : cornflakes nature, cornflakes miel, muesli aux fruits, cornflakes chocolat
Choice of cereals: plain cornflakes, honey cornflakes, fruit muesli, chocolate cornflakes

Panier du boulanger
Baker's basket

Sélection de beurre, miel et confitures
Selection of butter, honey, and jams

Assiette de fruits coupés de saison
Plate of seasonal cut fruits

Yaourt au choix : nature, fruit
Choice of yogurt : plain, fruit

ÉVEIL À L'AMÉRICAINNE / AMERICAN AWAKENING

250

Petit déjeuner continental agrementé de
Continental breakfast enhanced with

Pancakes au sirop d'érable
Maple syrup pancakes

Œufs cuits à votre goût servis avec l'accompagnement de votre choix
Eggs cooked to your liking served with your choice of accompaniment

CREPUSCULE BERBÈRE / BERBER TWILIGHT

250

Thé vert à la menthe fraîche de notre potager
Green tea with fresh mint from our garden

Jus d'orange frais pressé
Freshly squeezed orange juice

Corbeille de pains
Baker's basket

Sélection de crêpes marocaines, baghrir et harcha
Selection of Moroccan pancakes, baghrir, and harcha

Sélection de miel et confitures, huile d'argan, huile d'olive extra vierge
Selection of honey and jams, argan oil, extra virgin olive oil

Soupe semoule d'orge ou semoule au thym et huile d'olive
Dchicha soup or semolina with thyme and olive oil

Sélection de thé Wright infusé
Selection of infused Wright teas

Jus booster immunisant
Immune-boosting juice

Bircher muesli

Omelette blanc d'œufs aux épinards
Egg white omelette with spinach

Tartine d'avocat sur pain grillé complet et graines de chia
Avocado toast on whole-grain bread with chia seeds

Choix de yaourts allégés nature ou aux fruits
Choice of light yogurt plain or fruits

Pain complet grillé, sélection de confitures, de miel et de beurre
Grilled whole-grain bread, selection of jams, honey, and butter



PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

À LA CARTE BREAKFAST

CEREALES / CEREALS L G N

90

Votre choix de lait entier, demi écrémé, lait sans lactose, lait de soja, ou lait d'amande
Your choice of whole milk, semi-skimmed milk, lactose-free milk, soy milk, almond milk

Bircher Muesli
Bircher Muesli

Granola
Granola

Cornflakes : Choco pops, au miel
Cornflakes : choco pops, honey

Flocons d'avoine
Oat flakes

Flocons d'avoine chaud avec miel et cannelle
Hot oat flakes with honey and cinnamon

GAUFRES / WAFFLES

90

Gaufre compote de framboise, sucre glace, fruit frais, pâte à tartiner G L
Waffle with raspberry compote, powdered sugar, fresh fruit, and spread

Assortiment de crêpes marocaines servies avec beurre, miel et Amlou G L
Assortment of Moroccan crepes served with butter, honey, and Amlou

Pain perdu aux raisins secs
French toast with raisins

Pain grillé à la crème fraîche, cannelle, sucre, sirop d'érable G L O
Toasted bread with fresh cream, cinnamon, sugar, and maple syrup

Pancakes au sirop d'érable ou miel G L O
With maple syrup or honey

FRUITS

90

Assiette de fruits de saison coupés
Plate of seasonal cut fruits

Salade d'agrumes
Citrus salad

BOULANGERIE / BAKERY

Corbeille de viennoiseries*: croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, muffins 100
Assorted pastries: croissants, chocolate croissants, raisin bread, muffins*

Corbeille du boulanger*: assortiment de pains, baguette, complet, marocains 90
Assorted bread basket: assortment of breads, baguette, whole-grain, Moroccan*

Toasts de pain blanc et pain complet 90
Toasts with white bread and whole-grain bread

Corbeille de muffins maison 100
Homemade muffin basket

Les sélections de pains et viennoiseries sont servies avec beurre, miel et confitures artisanales
The bread and pastry selections are served with butter, honey, and artisanal jams

OEUFS / EGGS

90

Au plat, brouillés, omelette, à la coque, pochés
Fried, scrambled, omelette, boiled, poached

Accompagnement au choix / Choice of side dishes

Fromage, champignons, légumes, khliaa...
Cheese, mushrooms, vegetables, khliaa...

Oeufs Benedict Végétarien / Vegetarian Eggs Benedict
 Oeufs, Guacamole, œufs mollets pochés, pain blanc et sauce hollandaise
Eggs, Guacamole, soft-boiled poached eggs, white bread, and hollandaise sauce

Omelette blanc d'œufs, fines herbes
Egg white omelette with herbs

Burger aux œufs brouillés pain brioché, roquette, crème de fromage aux herbes, champignons
Scrambled egg burger with brioche bread, arugula, herb cream cheese, mushrooms

Assortiment de fromages servi avec filet de miel
Assortment of cheeses served with a drizzle of honey

BOISSONS / DRINKS

Jus de fruits ou de légumes : orange, pamplemousse, carotte, concombre 50
Fruit or vegetable juice: orange, grapefruit, carrot, cucumber

Espresso, café américain 40
Espresso, American coffee

Double espresso 60
Double espresso

Latte, Cappuccino 45
Latte, Cappuccino

Thé à la menthe 40
Menth tea

Sélection de Tea Wright 60
Selection of Tea Wright



ALL DAY DINNING DE 12H A 23H

SALADES ET ENTRÉES

Salade niçoise au saumon / <i>Salmon Niçoise Salad</i> P C M	
Haricots verts, saumon, œufs durs, tomates, oignons, câpres et pommes de terre <i>Green beans, salmon, hard-boiled eggs, tomatoes, onions, capers, and potatoes</i>	165
Salade César classique Royal / <i>Royal Classic Caesar Salad</i> L P C G	
Laitue, parmesan, bacon fumé, anchois et croûtons, poulet, œuf de caille <i>Romaine lettuce, Parmesan cheese, smoked bacon, anchovies, croutons, chicken, and quail egg</i>	165
Burrata du Potager / <i>Burrata from our Garden</i> L P N M	
Burrata aux tomates cerises confites <i>Burrata with Confit Cherry Tomatoes</i>	180
Salade Arc-en-ciel Cobb / <i>Rainbow Cobb Salad</i> C L	
Poulet, laitue, bacon de bœuf, avocat, œuf, tomate, fromage bleu, vinaigrette crème aigre à la ciboulette <i>Chicken, lettuce, beef bacon, avocado, egg, tomato, blue cheese, chive sour cream dressing</i>	140
Le Caprice au Saumon / <i>Salmon's Whim</i> P L M	
Oignons, fromage blanc, huile d'argan, pain d'épices grillé <i>Red onions, cream cheese, argan oil, grilled gingerbread</i>	175
Sensation Tropicale au Quinoa / <i>Tropical Quinoa Sensation</i>	
Quinoa, mangue, avocat, tomates cerises, maïs <i>Quinoa, mango, avocado, cherry tomatoes, and corn</i>	120

SOUPE / SOUP

Sérénade de Soupes du Jour L C	
<i>Soup of the Day Serenade</i>	95

SANDWICHES

Tous nos sandwichs sont servis avec frites et mini salade verte
All sandwiches are served with fries and a small green salad

Le Philadelphien Gourmet / <i>Gourmet Philadelphia</i> L G	
Steak de bœuf, oignons caramélisés, barbecue sauce, Gruyère suisse <i>Beef steak, caramelized onions, barbecue sauce, Swiss Gruyère</i>	180
Tortilla Exotique aux Crevettes / <i>Exotic Shrimp Tortilla</i> C G	
Crevettes grillées, avocat, salade verte, mangue <i>Grilled shrimp, avocado, green salad, mango</i>	160
Club Royal Gourmet / <i>Royal Gourmet Club</i> L G	
Blanc de poulet, bacon de bœuf, œuf au plat, emmental, tomate et iceberg <i>Chicken breast, beef bacon, fried egg, Emmental cheese, tomato, iceberg lettuce</i>	175
Burger au Fromage / <i>Cheeseburger</i> G L C	
Viande haché, fromage, avec confiture d'oignons, tomate, bacon, œuf <i>Ground beef, cheese, onion jam, tomato, bacon, egg</i>	175
Bagel Élegance au Saumon / <i>Elegant Salmon Bagel</i> G L P	
Saumon fumé, fromage à la crème, bagel, légumes <i>Smoked salmon, cream cheese, bagel, vegetables</i>	180

PIZZA

Poulet barbecue / <i>Barbecue Chicken Pizza</i> G L	
Poulet, sauce barbecue, mozzarella, oignons <i>Chicken, barbecue sauce, mozzarella, onion</i>	155
Saveurs Marines / <i>Marine Flavors</i> G L P C	
Fruits de mer, sauce tomate, mozzarella <i>Seafood, tomato sauce, mozzarella</i>	195
Margarita Raffinée / <i>Refined Margarita</i> G L	
Sauce tomate, mozzarella, basilic, sauce tomate <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, tomato sauce</i>	140
Délice de Viande Hachée / <i>Minced Meat Delight</i> G L	
Sauce tomate, viande hachée, champignons <i>Tomato sauce, ground beef, mushrooms</i>	165

VIANDE ET POISSONS / MEAT AND FISH

L'Éclatante Entrecôte Charolaise / <i>Brilliant Charolais Ribeye</i>	
Entrecôte de bœuf, pommes de terre aux herbes, petits légumes, sauce aux champignons et truffes <i>Ribeye steak, herb-roasted potatoes, baby vegetables, truffle mushroom sauce</i>	250
Coquelet en papillon / <i>Butterflied baby Chicken</i>	
Poulet, tomates séchées confites, olive toscane, frites <i>Chicken, dried tomatoes, and Tuscan olive, fries</i>	170
Surf and Turf d'épices / <i>Spiced Surf and Turf</i> C L	
Filet de bœuf grillé, gambas, purée de pommes de terre, haricots verts <i>Grilled beef fillet, prawns, mashed potatoes, green beans</i>	270
Poisson du Jour en Majesté / <i>Fish of the Day in Majesty</i>	
Choix entre pommes de terre, légumes sautés, riz, sauce citronnée <i>Choice of potatoes, sautéed vegetables, rice, lemon sauce</i>	selon arrivage

PASTA

Spaghetti, Penne ou fusilli Votre choix de sauce / <i>Your choice of sauce</i>	
Pesto Basilic L P N G	
<i>Basil-Infused Pesto</i>	130
Arrabbiata en flammes L G	
<i>Flaming Arrabbiata</i>	130
Marinara Méditerranéenne L G	
<i>Mediterranean Marinara</i>	130
Alfredo crémeuse L G	
<i>Creamy Alfredo</i>	150
Bolognaise Traditionnelle L G	
<i>Traditional Bolognese</i>	160



MENU MAROCAIN & ORIENTAL

MOROCCAN & ORIENTAL MENU

SALADES ET ENTRÉES / SALADS AND STARTERS

Harira Marocaine Authentique / <i>Authentic Moroccan Harira</i>	G C	110
Les Délices Orientaux en Mezzés / <i>Oriental Delights in Mezzes</i>	S	120
Houmous, moutabel, taboulé <i>Hummus, mutabbal, tabbouleh</i>		
Trio de Briouates d'excellence / <i>Excellent Trio of Briouates</i>	P G C L	135
Crevettes, fromage et viande hachée <i>Shrimp, cheese, and minced meat</i>		
L'évasion Marocaine en Salades / <i>Moroccan Escape in Salads</i>		120
Zaalouk, potiron sucré, taktouka, carotte meslala, tomate concombre <i>Zaalouk, sweet pumpkin, taktouka, meslala carrot, cucumber tomato</i>		
Pastilla aux Trésors de la Mer / <i>Sea Treasures Pastilla</i>	P C G L	195
Pastilla de Poulet élégante / <i>Elegant Chicken Pastilla</i>	G A L	155

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Grillades Orientales sublimes / <i>Sublime Oriental Grills</i>		250
Viande hachée grillée, kebab de bœuf, shish taouk, côtelette d'agneau, frites <i>Grilled minced meat, beef kebab, shish taouk, lamb chop, fries</i>		
Tajine de poulet aux citrons confits et olives		190
<i>Chicken Tagine with candied Lemons and Olives</i>		
Tajine de bœuf aux dattes majhoul et noix à la façon Fès		250
<i>Beef Tagine with Majhoul Dates and Walnuts, Fes-style</i>		

Sur commande 24h à l'avance
Upon request 24h in advance

Épaule d'agneau cuite à la vapeur G <i>Steamed Lamb Shoulder</i>	350
Couscous royal G L <i>Royal Couscous</i>	270
Tanjia Marrakchia L <i>Beef Tajine Tanjia style</i>	250
Poisson du jour entier P <i>Whole Catch of the Day Fish</i>	selon arrivage

DESSERTS

Clafoutis Framboise <i>Delicate Raspberry Clafoutis</i>	85
La douce surprise du Jour <i>Sweet Surprise of the Day</i>	85
Panna Cotta à la douceur d'abricot <i>Panna Cotta with Apricot Sweetness</i>	85
Assiette Gourmande aux délices fruités <i>Gourmet Plate of Fruity Delights</i>	80
Sélection de Glaces Artisanales <i>Selection of Artisanal Ice Creams</i>	80
Brownie au coeur Chocolaté <i>Chocolate Heart Brownie</i>	85
Dégustation sucrée de Pâtisseries Marocaines <i>Sweet Tasting of Moroccan Pastries</i>	95

MENU ENFANT

KIDS MENU

LES ENTRÉES / STARTERS

Soupe magique aux légumes **L**
Vegetables Magic Soup

Tomate mozzarella l'Artisan **L**
Enchanted Tomato Mozzarella

Le Trésor croustillant du fromage **G L**
Cheesy Crispy Cigar

Salade Niçoise des petits explorateurs **P O M**
Little Explorers Niçoise Salad

Salade de Pâtes Rigolotes **L G**
Playful Pasta Salad

LES PLATS / MAIN COURSES

Fish & Chips Pirate **P G M L O**
Pirate's Fish & Chips

Le Cheeseburger des Mini Gourmands **G L**
Little Gourmands' Burger

Pizza Magique Margarita **G L**
Magical Margarita Pizza

Spaghetti à la Bolognaise enchantée **G L**
Spaghetti Bolognese

Escalope de Poulet aventurier **G O**
Adventurous Chicken Escalope

Filet de Saint Pierre au Pays des Rêves **P G**
Dreamland John dory Fillet, Vegetables

Croquettes de Poisson aux Trésors Sous-Marins **P G O**
Undersea Treasure Fish Croquettes

LES DESSERTS / THE DESSERTS

35

Boules de glace
Scoops of Ice Cream

Le Jardin des Fruits
Fruit Garden

Crème caramel
Cheesy Crispy Cigar

Tarte aux Trésors Fruitée
Fruity Treasure Tart

Nuage de Chocolat
Chocolate Cloud

DINER TARDIF (DE 23H À 7H) LATE NIGHT (FROM 11 PM TO 7AM)

SALADES ET ENTRÉES / SALADS AND STARTERS

Salade César classique / Classic Caesar Salad L P O G Laitue, parmesan, bacon fumé, anchois et croûtons, Poulet, œuf de caille <i>Romaine lettuce, Parmesan cheese, smoked bacon, anchovies, quail egg, croutons</i>	165
Le Caprice au Saumon / Salmon's Whim P L G Oignon, fromage blanc, huile d'argan, pain grille épice <i>Red onions, cream cheese, argan oil, spiced grilled bread</i>	175
Les Délices Orientaux en Mezzés / Oriental Delights in Mezzes S Houmous, mutabbal, taboulé <i>Hummus, mutabbal, tabbouleh</i>	120
Trio de Briouates d'Excellence / Excellent Trio of Briouates P G C L Crevettes, fromage, et viande hachée <i>Shrimp, cheese, and minced meat</i>	135
L'Évasion Marocaine en Salades / Moroccan Escape in Salads Zaalouk, potiron sucre, taktouka , carotte maslala , tomate et concombre <i>Zaalouk, sweet pumpkin, taktouka, meslala carrot, cucumber & tomato</i>	120
Soupe du jour / Soup of the Day C L	95

SANDWICH

Club Royal Gourmet / Royal Gourmet Club G O L Blanc de poulet, bacon de bœuf, œuf au plat, emmental, tomate et iceberg <i>Chicken breast, beef bacon, fried egg, Emmental cheese, tomato, iceberg lettuce</i>	165
Burger au Fromage / Cheeseburge G O L Bœuf ou fromage, avec confiture d'oignons, tomate, bacon, œuf <i>Beef or cheese, with onion jam, tomato, bacon, egg</i>	175

PASTA

Spaghetti, Penne ou fusilli Votre choix de sauce / Your choice of sauce	
Pesto Basilic L P N G <i>Basil-Infused Pesto</i>	130
Arrabbiata en flammes L G <i>Flaming Arrabbiata</i>	130
Marinara Méditerranéenne L G <i>Mediterranean Marinara</i>	130
Alfredo crèmeuse L G <i>Creamy Alfredo</i>	150
Bolognaise Traditionnelle L G <i>Traditional Bolognese</i>	160

MENU MAROCAIN & ORIENTAL / SALADS AND STARTERS

Grillades Orientales Sublimes / <i>Sublime Oriental Grills</i>	250
Kefta grillé, kebab de bœuf, shish taouk, côtelette d'agneau, frites	
<i>Grilled minced meat, beef kebab, shish taouk, lamb chop, fries</i>	
Tajine de poulet aux citrons confits et olives	190
<i>Chicken Tagine with candied Lemon and Olives</i>	
Tajine de bœuf aux dattes Mahjoul et noix façon Fès	250
<i>Beef Tagine with Mahjoul Dates and Walnuts, Fes-style</i>	

LES DESSERTS / THE DESSERTS

Clafoutis Framboise	85
<i>Delicate Raspberry Clafoutis</i>	
La douce surprise du Jour	85
<i>Sweet Surprise of the Day</i>	
Panna Cotta à la douceur d'abricot	85
<i>Panna Cotta with Apricot Sweetness</i>	
Assiette Gourmande aux délices fruités	80
<i>Gourmet Plate of Fruity Delights</i>	
Sélection de Glaces Artisanales	80
<i>Selection of Artisanal Ice Creams</i>	
Brownie au cœur Chocolaté	85
<i>Chocolate Heart Brownie</i>	
Dégustation sucrée des Pâtisseries Marocaines	95
<i>Sweet Tasting of Moroccan Pastries</i>	

CARTE BOISSONS

DRINKS MENU

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Sidi Ali 50 cl / 75 cl	30 45
Evian 33 cl / 75 cl	45 60
Acqua Panna 50 cl / 100 cl	55 70
Oulmes 25 cl / 100 cl	30 45
San Pellegrino 50 cl / 100 cl	55 70

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola "0"	40
Schweppes Tonic / Citron	40
Fanta, Sprite	85
Tribute Ginger Dry	80
Red bull	85

JUS DE FRUITS PRESSÉS / FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange <i>Orange</i>	50
Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	50
Citron <i>Lemon</i>	50
Pomme <i>Apple</i>	50
Carotte <i>Carrot</i>	50

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café espresso <i>Espresso coffee</i>	40
Café americano <i>Americano coffee</i>	40
Décaféiné <i>Decaf</i>	40
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	45
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	50
Latte Machiatto	45
Lait (Entier, ½ écrémé, écrémé) <i>Milk (Whole, low fat, skimmed)</i>	40
Selection de thé Wright	60
Le thé marocain traditionnel <i>Traditional Moroccan tea</i>	40

BIÈRES / BEERS

Beck's	75
<i>Sans alcool - non alcoholic</i>	
Casablanca 33cl	75
Budweiser 33cl	85
Leffe Blonde 35,5cl	95
Smirnoff Ice (27,5cl)	95

LIQUEURS / LIQUORS

GIN	5cl
Gordon's	95
VODKA	5cl
Smirnoff	95
WHISKIES	5cl
Johnnie Walker Black label	130
COGNAC	5cl
Hennessy	130

VIN PÉTILLANT / SPARKLING WINE

	75cl
Freixenet - Prosecco DOC	520

CHAMPAGNE

BLANC / WHITE	20cl
Moët & Chandon	400
BLANC / WHITE	75cl
Moët & Chandon	1900
Ruinart - Brut	2300
Ruinart - Blanc de Blancs	3500
ROSÉ / ROSE	75cl
Moët & Chandon	2900
Ruinart	3500

VINS DU MAROC / MOROCCAN WINES

ROUGE / RED

75cl

Eclipse – Les Deux Domaines, Meknes	540
S de siroua	390
JM Raynal – Les Deux Domaines, Meknes	560
Côteaux de l'Atlas - Château Roslane AOC	690

ROSES / ROSES

Eclipse – Les Deux Domaines, Meknes	490
Rosé Boisé – Les Deux Domaines, Meknes	520
Volubilia rosé	420

GRIS / GREY

Eclipse – Les Deux Domaines, Meknes	490
Volubilia, Domaine De La Zouina	420

BLANC / WHITE

Eclipse – Les Deux Domaines, Meknes	490
Volubilia, Domaine De La Zouina	420

VINS DE FRANCE / FRENCH WINES

ROUGE / RED

75cl

Bordeaux – B&G Pinot noir	380
Bourgogne – Côteaux Bourguignons AOC, Albert Bichot	540
Saint-Julien – Thomas Barton, Margaux	1100

ROSES / ROSES

Provence – C'EST TROP	380
Provence- Minuty M	720

BLANC / WHITE

Côtes de Gascogne - la Gascogne d'Alain brument blanc	460
B&G Chardonnay	380
Vallée de la Loire - Attitude Sauvignon, Pascal Jolivet	640
Chablis, Maison Bichot	920



HYATT
REGENCY
TAGHAZOUT

Pour toute assistance veuillez contacter le Room-Service depuis votre chambre