

Sain
LEVANT

ROOFTOP & RESTAURANT

SAIN LEVANT
ROOFTOP & RESTAURANT

CURATED
FOR *You*

LE SQUARE HOTEL
BY ONOMO COLLECTION

CARTE Restaurant

ENTRÉES

LEVANTINE BEEF CARPACCIO (v) (p) (a)

95 DH

Carpaccio de bœuf, sauce tonnato, parmesan et roquette

Beef carpaccio with tonato sauce, parmesan, and arugula

GAMBAS (v)

80 DH

Gambas snackées à l'orange, topinambours à la boulangère

Seared prawns with orange dust, Jerusalem artichokes braised in a chicken broth

SAIN CÉSAR (v) (p) (a)

90 DH

Salade romaine agrémentée de sa sauce césar au parmesan Reggiano, œuf de caille et croquant à l'origan

Romaine lettuce salad with caesar dressing, parmeggiano reggiano and quail eggs

FALAFUNKY (v) (p)

70 DH

Croquette de falafel maison, crème au yaourt, sauce chimichurri

Falafel croquette with yogurt cream, chimichurri sauce

FIGARELLA (v)

95 DH

Stracciatella aux fruits du mendiant, vinaigrette au sirop de grenade

Stracciatella, dried figs, pomegranate vinaigrette

Certains plats peuvent contenir des allergènes.

Merci d'informer notre équipe en cas d'allergie ou de restriction.

Prix en dirhams marocains (MAD) / TVA incluse

CARTE Restaurant

PLATS

L'ENTRECÔTE 🌿

220 DH

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel, accompagnée de frites maison

Grilled entrecôte, maître d'hôtel butter, served with crispy homemade french fries

POULET FERMIER RÔTI 🌿

180 DH

Poulet rôti, sauce aux olives et safran de Taliouine, frites de pois chiche

Roasted chicken, olive sauce with Taliouine saffron, chickpea fries

FILET NOMADE 🌿 🌿

230 DH

Filet de bœuf grillé, jus corsé de veau parfumé à la harissa, chutney de dattes, pommes de terre confites au thym de l'Atlas

Grilled beef fillet, veal reduction with harissa, date chutney, slow baked potatoes with thyme from the Atlas mountain

LEVANTE VERDE 🌿 🌿 🌿

120 DH

Poêlée de légumes de saison, quinoa et huile d'argan

Sautéed vegetables, quinoa and argan oil

SALMON FIRE WOOD 🌿 🌿 🌿

180 DH

Saumon grillé au feu de charbon, légumes croquants de saison, sauce beurre blanc subtilement citronnée

Charcoal-grilled salmon, seasonal crunchy vegetables, beurre blanc sauce with a hint of lemon

*Some dishes may contain allergens.
Please inform our team of any allergy or dietary restriction.
Prices in Moroccan dirhams (MAD) / VAT include*

CARTE Restaurant

DAURADE ZITOUNA 🌱 🌱

160 DH

Filet de daurade à la plancha, mille-feuille de légumes d'été, sauce chimichurri

Grilled dorade fillet, summer vegetable mille-feuille, chimichurri sauce

SOLE GRILLÉE CASA-AMMAN 🌱 🌱

220 DH

Sole grillée, tzatziki de concombre à l'aneth, frites maison

Grilled sole, cucumber tzatziki with aneth, homemade fries

Pensé pour Plusieurs

Made for more than one

LE CHATEAUBRIAND 🌱

440 DH

Chateaubriand grillé, mousseline de pommes de terre confites à l'ail de l'Atlas, jus corse de veau aux épices mrouzia

Grilled chateaubriand, confit potato mousseline with Atlas garlic, Corsican veal jus with mrouzia spices

LANGOUSTE LOVE 🌱 🌱

520 DH

Linguine à la langouste grillée et bisque de gambas

Linguine with grilled lobster and reduced prawn bisque

Certains plats peuvent contenir des allergènes.

Merci d'informer notre équipe en cas d'allergie ou de restriction.

Prix en dirhams marocains (MAD) / TVA incluse

CARTE Restaurant

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES <i>FRENCH FRIES</i>	40 DH
LÉGUMES DE SAISONS  <i>SEASONAL VEGETABLES</i>	40 DH
PURÉE DE POMME DE TERRE  <i>MASHED POTATOES</i>	40 DH

Menu Enfant 140 dh

Plat au choix & dessert au choix

Choice of main & dessert

PLATS

PENNE PARTY

Penne Bolognaise / Penne Bolognese

KEFTA & FRITES PARTY

Steak haché & Frites /Minced Steak & Fries

DESSERT

Glace / Ice cream

Brioche perdue / Brioche French toast

*Some dishes may contain allergens.
Please inform our team of any allergy or dietary restriction.
Prices in Moroccan dirhams (MAD) / VAT include*

CARTE Restaurant

DESSERTS

RISTRETTO KISS

120 DH

Tiramisu maison

Home made tiramisu

PUMPKIN KUNEFÉ

75 DH

Künefe au potiron, sésame et pistache, sorbet au yaourt

Pumpkin knafeh, sesame, pistachio, yogurt sorbet

MI-CUIT AU CHOCOLAT

85 DH

Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon

Chocolate mi-cuit, vanilla bourbon ice cream

BELDI PIE

70 DH

Tatin de pomme à la cannelle et crème fraîche au zeste d'agrumes et fleur d'oranger

Apple tatin with cinnamon and heavy cream with a citrus zest and orange blossom water

PAVLOVA

120 DH

Sorbet de framboise et fruits rouges, meringue aux amandes

Raspberry and red fruit sorbet, almond meringue

Certains plats peuvent contenir des allergènes.

Merci d'informer notre équipe en cas d'allergie ou de restriction.

Prix en dirhams marocains (MAD) / TVA incluse

CARTTE Restaurant



Contient du gluten
Contains Soy beans



Contient de la moutarde
Contains mustard



Contient du poisson
Contains fish



Contient du sésame
Contains sesame



Contient des fruits de mer
Contains shellfish



Contient des produits laitiers
Contains dairies



Sans gluten
Gluten-free



Aliments bien-être
Well-being food



Aliments épicés
Spicy food

*Some dishes may contain allergens.
Please inform our team of any allergy or dietary restriction.
Prices in Moroccan dirhams (MAD) / VAT include*

SAIN LEVANT
ROOFTOP & RESTAURANT

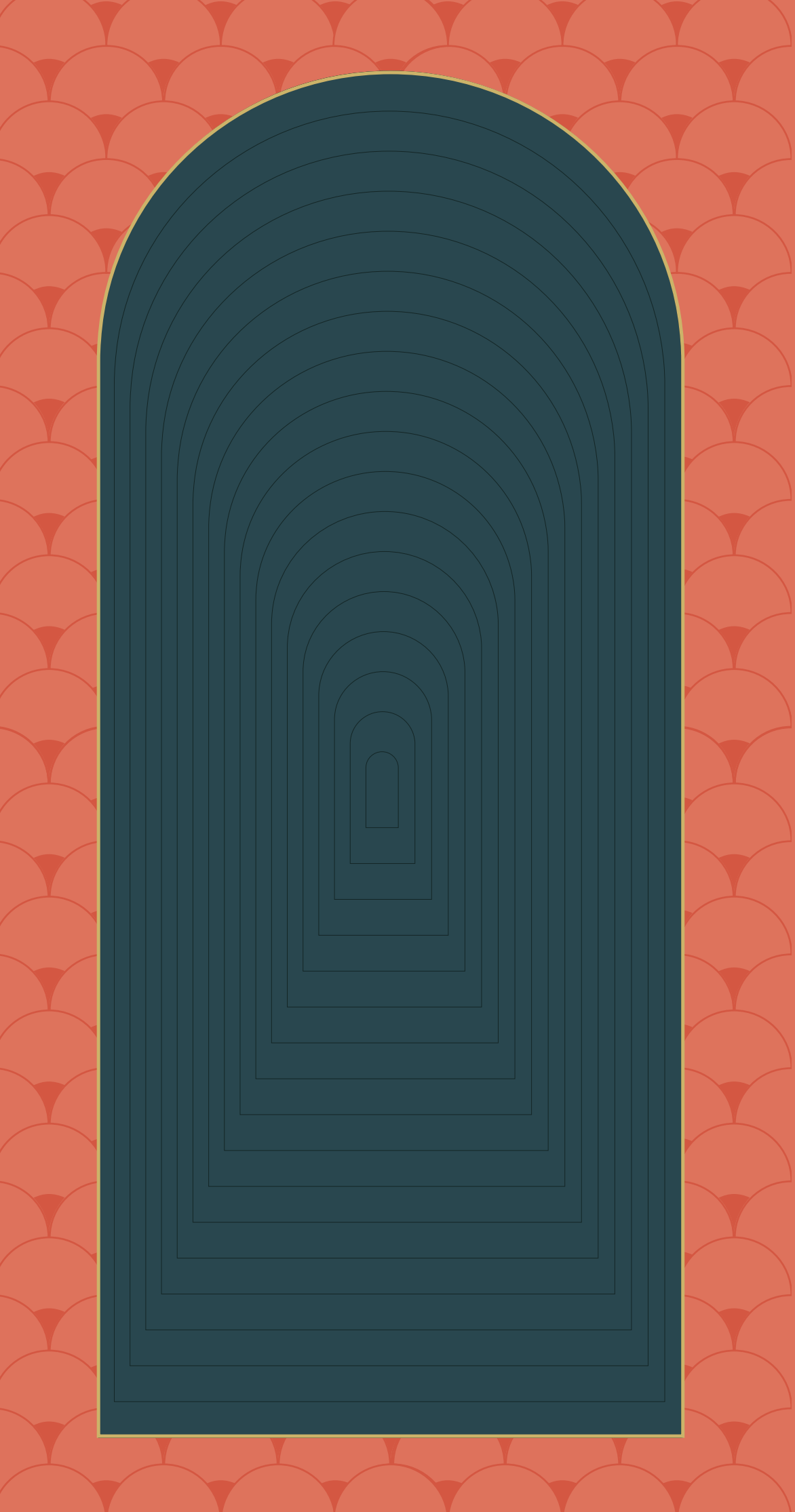
YOU'VE READ ENOUGH
NOW...

LE SQUARE HOTEL
BY ONOMO COLLECTION

SAIN LEVANT
ROOFTOP & RESTAURANT

Eat

LE SQUARE HOTEL
BY ONOMO COLLECTION



Sain
LEVANT

ROOFTOP & RESTAURANT

SAIN LEVANT
ROOFTOP & RESTAURANT

CURATED FOR
YOU

LE SQUARE
BY ONOMO COLLECTION

CARTE Bar

COCKTAILS CLASSIQUES

NEGRONI

120

Un classique italien à l'équilibre parfait entre gin, vermouth rouge et Campari. Amer, élégant, indémodable.

A classic Italian cocktail with the perfect balance of gin, red vermouth, and Campari. Bitter, elegant, timeless.

NEGRONI SBAGLIATO

140

Une version plus légère du Negroni, où le gin est remplacé par du Prosecco. Amer, pétillant et surprenant.

A lighter version of the Negroni, where gin is replaced with Prosecco. Bitter, bubbly, and surprising.

OLD FASHIONED

120

Bourbon, sucre, bitter et une touche d'orange. L'essence même du cocktail intemporel.

Bourbon, sugar, bitters, and a touch of orange. The very essence of the timeless cocktail.

MOSCOW MULE

120

Vodka, ginger beer et citron vert, servi bien frais. Pétillant et rafraîchissant.

Vodka, ginger beer, and lime, served very cold. Fizzy and refreshing.

DRY MARTINI

120

Un mélange sec et raffiné de gin et de vermouth sec, servi avec un zeste de citron ou une olive. L'élégance à l'état pur.

A dry and refined blend of gin and dry vermouth, served with a lemon twist or an olive. Pure elegance.

PORN STAR MARTINI

140

Une gourmandise pétillante à base de vodka et de fruits de la passion, le tout arrosé de prosecco.

A sparkling indulgence made with vodka and passion fruit, topped with prosecco.

CARTE Bar

MOJITO

120

Rhum, menthe fraîche, citron vert et eau pétillante. Le cocktail cubain par excellence.

*Rum, fresh mint, lime, and sparkling water.
The quintessential Cuban cocktail.*

BASIL SMASH

120

Gin, basilic frais, citron et sucre. Végétal, vif et aromatique.

Gin, fresh basil, lemon, and sugar. Herbal, lively, and aromatic.

WHISKY SOUR

120

Whisky, citron frais et sucre, parfois enrichi d'un blanc d'œuf. Doux et acidulé.

Whisky, fresh lemon, and sugar, sometimes enriched with egg white. Smooth and tangy.

COSMOPOLITAN

120

Vodka, triple sec, cranberry et citron vert. Fruité, acidulé, résolument chic.

Vodka, triple sec, cranberry, and lime. Fruity, tangy, and decidedly chic.

AMARETTO SOUR

120

Amaretto, citron, sucre, blanc d'œuf. Alliance douce et acidulée, relevée d'une touche sucrée et adoucie par une mousse onctueuse.

Amaretto, lemon, sugar, egg white. A sweet and tangy blend, lifted with a touch of sugar and softened by a velvety foam.

CARTE Bar

BULLES S'IL VOUS PLAÎT



Freixenet Brut Cordon Negro – Espagne

100

480

CHAMPAGNE, TOUT SIMPLEMENT

BRUT

Moët & Chandon

1650

Dom Pérignon

8500

Ruinart Blanc de Blanc

3500

Moët & Chandon 20cl

750

ROSÉ

Moët & Chandon

450 2300

Dom Pérignon

16000

Ruinart Blanc de Blanc

3200

VIN BLANC

LE BLANC D'ICI

Eclipse - Meknès

110

520

S de Siroua - Domaine Ouled Thaleb

480

CB Initials- Domaine Ouled Thaleb

690

Châteaux Roslane - Celliers de Meknès

160

750

M17 37.5 cl - Domaine Amal

220

CARTE Bar



BLANC DU MONDE

Blanc Sec, Léger, Frais, Vif...

Sainte Béatrice, Cuvée des Princes – Provence – France	100	400
Le P'tit Chenin – Château de La Roulerie – France		650

Blanc Sec, Minéral, Floral, Aromatique...

Chablis – Albert Bichot – France		840
Albariño Pazo San Mauro - Espagne	150	750
Sancerre – Domaine Sautereau – France		1120

Blanc Sec, Rond, Onctueux, Fruité...

Chardonnay – Château Pesquié – France	120	500
Marques de Caceres – Espagne		480
Chablis 1er Cru Troesme – Les Allées du Domaine – France		2200
Chablis Grand Cru Vaudésir - France		3300

CARTE Bar

VIN ROSÉ



LE ROSÉ D'ICI

Eclipse	110	520
S de Siroua		420
Eclipse Gris	90	420

ROSÉ DU MONDE

Vin Rosé en Plein Soleil - Provence - France

Minuty Prestige - Provence - France		840
Sainte Béatrice, Cuvée des Princes – Provence – France	100	400

VIN ROUGE

LE ROUGE D'ICI

Eclipse - Meknès	110	520
S de Siroua - Domaine Ouled Thaleb		480
Tandem - Domaine Ouled Thaleb		750
CB Initials - Domaine Ouled Thaleb		690
Chateaux Roslane - Celliers de Meknès	160	750

ROUGE DU MONDE

Rouge Fruité, Léger, Souple...

Domaine Lauribert Tradition – Côtes du Rhône – France	90	360
Brouilly Roche Rose – Albert Bichot – France		650
Bourgogne Cuvée Saint Vincent Pinot Noir – France		1560

CARTE Bar



Rouge Soyeux, Harmonieux, Tanins ronds...

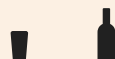
Héritage de La Couspaude – Bordeaux Supérieur – France	140	570
Marques de Riscal – Espagne		750
Château Chasse-Spleen – Cru Exceptionnel		2080
Moulis en Médoc- France		
Château Talbot 2015 – Grand Cru Classé de		3600
Saint-Julien – France		
Château Ferrande		1800
Château Beychevelle - Saint-Julien GCC - France		6600

Rouge Corsé, Riche, Epicé...

La Gascogne d’Alain Brumont – France	125	570
Château Yaldara Barossa Valley – Australie		750
Crozes-Hermitage les Launes – Delas & Frères – France		940
Châteauneuf-du-Pape Le Miocène – France		1800
Château Giscours 2016 – Grand Cru Classé		3600
Margaux – France		

CARTE Bar

SPIRITUEUX



VODKA

Tito's	100	1450
Ketel One	125	1700
Grey Goose	140	1960
Belvedere	140	1960

GIN

Tanqueray	100	1500
Bombay Sapphire	110	1500
Hendrick's	140	1960
Monkey 47	235	

WHISKY

Red Label	90	1350
Black Label	160	2100
Gold Label	260	
Blue label	800	
Chivas 12 Y	160	2100
Chivas 18 Y	320	
Jack Daniels	130	1950
Glenmorangie 12	160	2100
Macallan 12	150	2250
Maccallan 15	450	6750
Jameson	90	1350

COGNAC

Hennessy VS	160	2100
Hennessy VSOP	230	

CARTE Bar



RHUM

Havana Club	100	1460
Bacardi Carta Blanca	110	
Bacardi Carta Oro	110	
Zacapa XO	690	
Zacapa 23	320	

TEQUILA

Don Julio Anejo	600	
Don Julio Blanco	390	5200
Casamigos Reposado	340	

CARTE Bar

EAUX DE VIE

Sambuca	120
---------	-----

LIQUEURS

Bailey's	110
Jagermeister	90
Amaretto Disaronno	100
Aperol	100
Ricard 45	90
Campari	100
Limoncino Bottega	90
Malibu	90
Cointreau	120
Grand Marnier	120
Kahlua	110

BIÈRES

Corona	80
Casablanca	60
Budweiser	80
Heineken	60

MOCKTAILS

BISOUS, BISOUS	100
----------------	-----

Un doux mélange de fraise, litchi et eau de rose, relevé d'un trait de citron vert. Léger, délicat... comme un baiser d'été.

A gentle blend of strawberry, lychee, and rose water, highlighted with a splash of lime. Light, delicate... like a summer kiss.

CARTE Bar

SUNSET OVER SQUARE

100

Mangue, fruit de la passion, fleur d'oranger et tonic.

Une explosion solaire qui rappelle les plus beaux couchers de soleil.

Mango, passion fruit, orange blossom, and tonic.

A fiery sunset explosion reminiscent of the most beautiful sunsets.

RITUEL ROUGE

100

Grenade, hibiscus, framboise et un soupçon de citron.

Intense, vibrant et mystérieux comme un secret bien gardé.

Pomegranate, hibiscus, raspberry, and a touch of lemon. Intense, vibrant, and mysterious like a well-kept secret.

LEVENTI

100

Concombre frais, basilic, citron, et mousse légère au jasmin. Une brise florale et apaisante, tout en finesse.

Fresh cucumber, basil, lemon, and light jasmine mousse. A floral and soothing breeze, with refined elegance.

SOFT

Soda	45
Fever Tree	60
Redbull	80
Oulmes 75 cl	45
Sidi Ali 75 cl	45
Perrier 75 cl	65
Evian 75 cl	65
Redbull Light	80

SAIN LEVANT
ROOFTOP & RESTAURANT

STOP READING AND
START DRINKING

LE SQUARE
BY ONOMO COLLECTION

