



PARK HYATT MARRAKECH™

IN-ROOM DINING MENU

PETIT DÉJEUNER

Le petit-déjeuner est servi en chambre de 06h00 à 12h00

CONTINENTAL 300

- Café, thé, chocolat chaud ou lait
- Jus d’orange ou pamplemousse pressé
- Assortiment de viennoiseries et petits pains
- Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades
- Salade de fruits de saison
- Yaourt

AMÉRICAIN 450

- Café, thé, chocolat chaud ou lait
- Jus d’orange ou pamplemousse pressé
- Assortiments de viennoiseries et petits pains
- Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades
- Assiette de fruits découpés
- Pancakes, sirop d’érable
- Deux œufs selon votre choix, accompagnés de
- toasts, tomate, bacon, saucisses, pommes de terre

BIEN-ÊTRE 360

- Café, thé ou infusion
- Jus de légume et fruit de votre choix :
- Orange - Verveine, Carotte- Gingembre,
- Tomate, citron-menthe
- Bircher Muesli
- Pain complet aux graines ou sans gluten
- Beurre végétal, miel, sélection de confitures et marmelades
- Yaourt 0%
- Assiette de fruits découpés
- Omelette blanche aux fines herbes

TFAYA 450

- Café, thé, chocolat chaud ou lait
- Jus d’orange ou pamplemousse pressé
- Sélection de pains marocains
- Beurre, miel, sélection de confitures et amlou
- Rghaif au miel et beurre
- Baghrir
- Assiette de fruits découpés
- Tagine d’œufs de Khlii (bœuf séché) ou oeufs Bénédictes, Batbout,
- tfaya salé, champignons, sauce hollandaise
- Sélection de fromages locaux
- Yaourt nature

BOISSONS CHAUDES

WARM UP

THÉ, CAFÉ & CHOCOLAT / TEA, COFFEE & CHOCOLATE

- Thé à la Menthe – Mint Tea 50
- Espresso 50
- Double Espresso 70
- Cappuccino 60
- Chocolat Chaud – Hot Chocolate 60
- Latte Macchiato 60
- Cafe Frappe - Iced Coffee 70
- Sélection De Thé & Infusions Tchaba 60
- Tchaba Tea & Herbal Tea Selection

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES (SANS ALCOOL)
REFRESHING DRINKS (WITHOUT ALCOHOL)

NOS JUS FRAIS PRESSÉS / OUR FRESHLY SQUEEZED JUICES 80

Orange, Pamplemousse, Citron
Orange, Grapefruit, Lemon

LES JUS ET NECTARS ALAIN MILLIAT
ALAIN MILLIAT JUICES AND NECTARS 100

Pomme, Ananas, Pêche Blanche, Tomate, Fraise
Pineapple, Apple, White Peach, Tomato, Strawberry

SODAS 33CL

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	60
Sprite, Orangina, San Pellegrino Orange Sanguine	60
Fever Tree Soda Water	70
Fever Tree Ginger Ale	70
Fever Tree Tonic Water	70
Red Bull	70

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Sidi Ali 50CL	40
Sidi Ali 75CL	50
Ouelmes 75CL	50
San Pellegrino 50CL	50
San Pellegrino 75CL	80
Aqua Pana 50CL	50
Aqua Pana 75CL	80

PETIT DÉJEUNER – À LA CARTE

Le petit-déjeuner est servi en chambre de 06h00 à 12h00

À LA CARTE

Pain perdu	70
Pancakes, sirop d’érable	70
Msemen, Baghrir et R’ghaif	70
Açaï bowl : sorbet açaï, banane, ananas, kiwi et fruits rouges	120
Jambon de Parme.....	190
Jambon blanc, condiments	160
Saumon fumé, crème de citron vert	190
Caviar 30 gr, blinis, crème acidulée	1800

LES ŒUFS

Omelette ou omelette blanche	130
<i>Garni selon vos envies de : fromage, poivrons, tomates, champignons de Paris, fines herbes, jambon ou saumon fumé</i>	
Œufs brouillés, au plat ou pochés, servi avec bacon, saucisse, pommes sautées et tomate grillé	110
Œufs « Bénédictine », Batbout, tfaya salé, œuf poché, champignons, sauce hollandaise truffée	150
Œuf poché sur un pain levain, saumon fumé, avocat, grains, roquettes	130
Omelette aux gambas, fines herbes	220
Œufs à la coque au caviar, mouillette de pain toasté	220
Tagine d’œufs au Khlie (<i>Œufs plats, bœuf confit et séché</i>)	160

LES VIENNOISERIES

Deux viennoiseries au choix	50
Assortiment de viennoiseries et pains, beurre et confitures	80

LES PAINS

Toasts, petits pains, complet, marocains ou sans gluten, accompagnés de beurre, miel, et sélection de confitures et marmelades	60
--	----

LES CÉRÉALES

Porridge	80
Bircher Muesli	120
Cornflakes, All bran, Rice Krispies, Special K, Muesli	80

LES FRUITS

Assiette de fruits découpés	120
Fruits rouges de saison	120

LES PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature : entier ou 0%	50
Yaourt aux fruits	50
Fromage blanc ou 0%	70
Assiette de fromages affinés	210

V - Végétarian SH - Contient des crustacés N - Contient des Noix G – Gluten Free
Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %

CARTE ROOM SERVICE

Menu servi 24/24

ENTRÉES

Les Chhiwates marocaines / Mezzé (V) 8pc / 12pc	160 / 220
Crème de légumes de saisons (V)	160
Soupe de poisson, rouille et croûtons à l'ail (SH)	210
Burrata crémeuse, tomates confites et fraîcheur à la grecque (V)	210
Chair d’araignée, avocat, vinaigrette yuzu / gingembre (SH).....	280
Caviar 30 gr, blinis et condiments	2200
Salade Park comme une césar,	310
Salade cannoise, thon snacké, avocat grillé (V)	220

COMFORT FOOD

Park Burger, oignon croustillant, fondue de cheddar et bacon de bœuf.....	260
Croque-monsieur, comté truffé, pastrami de bœuf	250
Club sandwich saumon, avocat, concombre	210
Lobster roll, chips maison	350

LES PÂTES / RIZ

Linguine aux gambas, crème de crustacés aux tomates cerises et basilic (SH)	250
Conchiglies à la bolognaise.....	230
Tortellini aux champignons des bois, sot-l’y-laisse caramélisé, jus de poule	180

COIN ASIATIQUE

Sélection de vapeurs 4pc	210
Sélection de sushis 12 pc / 24 pc	380 / 630
Poulet au satay, légumes Kao Taw.....	220

BOURBON ET SOUR MASH WHISKIES

BOURBON AND SOUR MASH WHISKIES

KENTUCKY	5CL
Woodford Reserve	130
Bulleit	130
Yellow Rose Outlaw	150
Makers Mark	130

TENNESSEE

Jack Daniels	140
Jack Daniels Single Barrel	150

RYE WHISKIES

Canadian Club	130
---------------	-----

BAS-ARMAGNACS

Chateau Laubade VSOP	140
Sempe VSOP	140

CALVADOS

Boulard Vsop	140
Roger Groult - Réserve 3 Ans	130

EAUX-DE-VIE DE FRUITS ET DE BAIES MASSENEZ

MASSENEZ FRUIT AND BERRIES SPIRITS

Framboise Sauvage, Grappa, Kirsch, Mirabelle, Prune, Poire William’s	130
--	-----

WHISKIES

IRISH WHISKIES	5CL
Jameson	130
Bushmills	130

BLENDED SCOTCH WHISKIES	5CL
Dewars 12 Ans	130
Monkey Shoulder	130
Chivas Regal 12 Ans	150
Johnnie Walker Black Label	150
Johnnie Walker Double Black	180
Dimple	220
Chivas Regal Ultis	600
Johnnie Walker Blue Label	600

SINGLE MALT WHISKIES	
NORD ET OUEST DE L’ÉCOSSE	
NORTHERN AND WESTERN HIGHLANDS	5CL
Glenmorangie 10 Ans	190
Glenmorangie Nectar D’or 12 Ans	250

ÎLE DE SPEYSIDE / ISLE OF SPEYSIDE	5CL
Glenlivet 12 Ans	140
Glenfiddich 12 Ans	150
Glenfiddich 15 Ans	180
Glenlivet 18 Ans	350
Macallan 12 Ans Double Cask	250
Glenfiddich 21 Ans	350
Macallan 18 Ans	500

SINGLE MALT WHISKIES	
ÎLE D’ISLAY / ISLE OF ISLAY	5CL
Ardbeg 10 Ans	200
Lagavulin	250
Laphroaig 10 Ans	130

WHISKIES SINGLE MALT JAPONAIS	
JAPANESE SINGLE MALT WHISKIES	
ÎLE D’HONSHU / ISLE OF HONSHU	5CL
Yamazakura	200
Togouchi 9 Ans	350
Togouchi Sake Cask Finish	200
Mars Iwai	300
Kura Pure Malt Rum Cask	350

LES PLATS

Cassolette de fruits de mer, coulis de tomates basilic au curry rouge (SH)	320
Sole and chips, sauce tartare / guacamole	280
Poisson du jour	280
Côtelettes d’agneau grillées laquées teriyaki	320
Filet de bœuf, purée de pomme de terre truffée et crème de comté	380

LE BLED

Tagine de poulet au citron et olives Meslalla	280
Couscous Doukkali aux sept légumes et agneau	240
Couscous végétarien	220
Tangia Marrakchia aux jarrets de bœuf	310

LES GARNITURES

Cassoulet de champignons au jus de rôti	70
Purée de pomme de terre truffée	70
Légumes verts sautés	70
Riz basmati à la coriandre	70
Pomme frite truffée	70

DESSERTS

Le carré mangue passion	110
Saint-honoré	110
Croquant noisette, dacquoise aux noix	110
Opéra café framboise	110
Sélection pâtisserie du Chef	160
Boîte de fruits découpés	160
Assiette de fromages affinés	210

V - Végétarian SH - Contient des crustacés N - Contient des Noix G – Gluten Free
Tous les prix sont en Dirhams et toutes taxes et charges comprises TVA 10 %

BREAKFAST

Breakfast is served in your room from 6.00 am to 12.00 pm

CONTINENTAL	300
Coffee, tea, hot chocolate or milk	
Squeezed orange or grapefruit juice	
Fresh bakery and bread selection	
Butter, honey, a selection of jams and marmalades	
Seasonal fruit salad	
Yogurt	
AMERICAN	450
Coffee, tea, hot chocolate or milk	
Squeezed orange or grapefruit juice	
Fresh bakery and bread selection	
Butter, honey, a selection of jams and marmalades	
Sliced fruit plate	
Pancakes, maple syrup	
Two eggs of your choice, served with	
toast, tomato, bacon, sausage, potatoes	
WELLNESS	360
Coffee, tea or herbal tea	
Vegetable and fruit juice of your choice:	
Orange - Verbena, Carrot - Ginger,	
Tomato, Lemon - Mint	
Bircher Muesli	
Wholegrain or gluten-free bread	
Vegetable butter, honey, selection of jams and marmalades	
0% yoghurt	
Sliced fruit plate	
Egg white omelet with fine herbs	
TFAYA	450
Coffee, tea, hot chocolate or milk	
Squeezed orange or grapefruit juice	
Fresh Moroccan bread selection	
Butter, honey, selection of jams and amlou	
Rghaif with honey and butter	
Baghrir	
Sliced fruit plate	
Tagine of Khlii eggs (dried beef) or eggs Benedict, Batbout, salted tfaya, mushrooms,	
Hollandaise sauce	
Selection of local cheeses	
Plain yoghurt	

VODKAS	5CL
Ketel One	130
Ciroc	130
Grey Goose	150
Beluga Noble	160
Crystal Head	160
Belvedere Pure	150
Chopin Potato Vodka	130
Stolichnaya Elit	200
Beluga Gold Line	350
RHUMS	5CL
Havana Club 3 Ans	130
Bacardi Carta Blanca	130
Relicario Superior	130
Captain Morgan Spiced Gold	130
J.M Blanc	130
Clement Vieux X.o	190
Zacapa 23 Ans	300
Zacapa Xo	420
CACHAÇA	5CL
Thoquino	130
Cachaca Sao Cabana	130
TEQUILAS & MEZCAL	5CL
Don Julio Blanco	400
Volcan Blanco	200
Don Julio Reposado	430
Patron Silver	200
Patron Reposado	250
Patron Añejo	300
Don Julio Anejo 1942	600
SAKES	5CL
Shirayuki	130

LIQUEURS ET CREMES / LIQUORS AND CREAMS	5CL
Amaretto Di Saronno	130
Bailey's	130
Get 27	130
Malibu	130
Crème De Cassis / Blackcurrant Cream	130
Cointreau	130
Grand Marnier	130
Kahlua	130
Jägermeister	130
Mandarine Napoleon	130
Frangelico	130
Chartreuse	130
Limoncello – Citron Du Lac De Garde / Lake Garda Lemon	130
COGNACS	5CL
Rémy Martin Vsop	140
Frapin Grande Champagne Vsop	180
Hennessy Vsop	200
Rémy Martin Xo	300
Hennessy Xo	350
Delamain Tres Venere Xo	450
Delamain Pleiade Ancestral Collection Apogee	780
Hennessy Paradis Hors D'age	2400
GIN & LONDON DRY GINS	5CL
Bombay Sapphire	130
Tanqueray	130
Hendrick's	140
G'vine Gin Sans Gluten / Gluten Free	140
The Botanist	140
Citadelle	130
Tanqueray 10	150
Mare	150
Berkeley Square	250

BREAKFAST – À LA CARTE

À LA CARTE	
French toasts	70
Pancakes, maple syrup	70
Moroccan crepes and breads: Msemen, Baghrir et Rghaif	70
Acai bowl: acai, banana, pineapple, kiwi and red fruit sorbet	120
Parma ham	190
White ham, condiments	160
Smoked salmon, lime cream	190
Caviar 30 gr, blinis, sour cream	2400

EGGS	
Omelet or white egg omelet	130
<i>Garnished with: cheese, peppers, tomatoes, mushrooms, herbs, ham or smoked salmon</i>	
Scrambled, fried or poached eggs, served with bacon, sausage, fried potatoes and grilled tomato	110
Eggs Benedict, Batbout, salted tfaya, poached egg, mushrooms, truffled Hollandaise sauce	150
Poached egg on sourdough bread, smoked salmon, avocado, grains, arugula	130
Prawn and herb omelet	220
Soft-boiled eggs with caviar, soldiers	220
Egg Tagine with Khlii <i>(Fried eggs, beef confit and jerky)</i>	160

BAKERIES	
Your choice of two bakeries	50
Fresh bakery and bread selection, butter and jams	80

BREADS	
Toasts, rolls, wholemeal, Moroccan or gluten-free, accompanied with butter, honey, and a selection of jams and marmalades	60

CEREALS	
Porridge	80
Bircher Muesli	120
Cornflakes, All Bran, Rice Krispies, Special K, Muesli	80

FRUITS	
Sliced fruit plate	120
Seasonal red fruits	120

DAIRY PRODUCTS	
Plain yogurt: whole or 0%	50
Fruit yogurt	50
Cottage cheese or 0%	70
Mature cheese platter	210

V - Vegetarian SH - Contains Shellfish N - Contains Nuts G – Gluten Free
All prices are in Dirhams. All taxes and charges included VAT 10%

ROOM SERVICE MENU

Menu is served 24/24

STARTERS

Moroccan Chhiwates / Mezze (V) 8pc / 12pc	160 / 220
Seasonal vegetable soup (V)	160
Fish soup, rouille and garlic croutons (SH)	210
Creamy burrata, tomato confit and Greek freshness (V)	210.
Spider crab meat, avocado, yuzu/ginger vinaigrette (SH)	280
Caviar 30 gr, blinis and condiments	2200.
Caesar Park salad, chicken/lobster.....	310.
Cannoise salad, snacked tuna, grilled avocado (V)	220

COMFORT FOOD

Park Burger, crispy onion, cheddar fondue and beef bacon	260
Croque-monsieur, truffled comté, beef pastrami	250
Salmon Club sandwich, avocado, cucumber	210
Lobster roll, homemade chips	350.

PASTA & RICE

Linguine with prawns, cream of shellfish with cherry tomatoes and basil (SH)	250.
Conchiglies bolognese	230.
Tortellini with wild mushrooms, caramelized sot-l'y-laisse, chicken jus	180.

ASIATIC CORNER

Steamed selection 4pc	210
Sushis selection 12 pc /24 pc	380 / 630
Chicken satay, Kao Taw vegetables	220

AVANT ET APRÈS VOTRE DÎNER
BEFORE & AFTER DINNER

VERMOUTHS & AMERS7CL

Martini Rosso, Bianco, Extra Dry	120
Antica Erboristeria Dott. Cappelletti Vermouth Blanc / White Vermouth	120
Antica Erboristeria Dott. Cappelletti Vermouth Rouge / Red Vermouth	120
Vermouth Il Rosso Nardini	120
Il Bitter Nardini	120
Fernet Branca	120
Dry Aperol	120
Campari	120

ANISÉS4CL

Ricard	120
Pastis De L'île De Ré	120
Sambuca	120

PORTOS7CL

Taylor's White Fine	130
Taylor's Tawny Fine	130
Taylor's Late Bottled 2012	130

SHERRIES7CL

Manzanilla Papirusa	130
Fino Jarana	130
P.x.pedro Ximenez San Emilio	130

BIÈRES / BEERS33CL

Budweiser Sans Alcool	70
Casablanca (Maroc)	90
Allaryk Blonde (France)	160
Leffe Brune (Belgique)	100
Stella Artois (Belgique)	100
Hoegaarden (Belgique)	100
Corona (Mexique)	100
Budweiser (Usa)	100

PAUILLAC / PAUILLAC

Château Fonbadet – Domaine Peyronie 1700

SAINT-EMILION / SAINT EMILION

M de Biguey – Abdou Maarfi - Saint-Emilion Hve 850

Château La Mariotte – Abdou Maarfi 1100
Saint-Emilion Grand Cru Hve

ESPAGNE / SPAIN

RIBERA DEL DUERO

Gazur – Telmo Rodriguez 480

RIOJA

La Montessa – Bodega Remondo/Palacios 750

ITALIE / ITALY

TOSCANE / TUSCANY

Chianti Superiore Vigneti Trebbio 600

SICILE / SICILY

Nero d’Avola – Feudo Disisa – I.g.t Terra Siciliana 800

MAIN COURSES

Seafood cassolette, tomato basil coulis with red curry (SH) 320

Sole and chips, tartar/guacamole sauce 280

Fish of the day 280

Grilled lamb chops, teriyaki glaze 320

Beef tenderloin, truffled mashed potatoes and comté cream 380

LE BLED

Chicken tagine with lemon and Meslalla olives 280

Doukkali couscous with seven vegetables and lamb 240

Vegetarian couscous 220

Tangia Marrakchia with beef shanks 310

SIDE DISHES

Mushroom cassoulet with roast gravy 70

Truffled potato purée 70

Sautéed green vegetables 70

Basmati rice with coriander 70

Truffled French fries 70

DESSERTS

Mango passion 110

Saint-honoré 110

Hazelnut crunch, walnut dacquoise 110

Opera coffee raspberry 110

Selection of dessert of the day 160

Sliced fruit platter 160

Aged Cheese Platter 210

V - Vegetarian SH - Contains Shellfish N - Contains Nuts G – Gluten Free
All prices are in Dirhams. All taxes and charges included VAT 10%

CARTE KIDS

LES ENTRÉES

La super salade de tomate mozzarella	120
La soupe de légumes frais mixés pour bien grandir	90
Le p’ti melon-jambon	140
Le bon saumon fumé	160

LES PLATS

Les pastas, sauce de ton choix	170
Le burger de bœuf du cow-boy	170
Le blanc de poulet rôti dans son p’ti jus.....	160
Le filet de poisson du jour du capitaine	170
Le fameux fish and chips	160
<i>Choisis ta garniture : Haricots verts, riz, coquillettes, grosses frites, purée maison, salade verte</i>	

LES DESSERTS

Ooh la la Le fromage blanc doux et son coulis	80
La crêpe des p’tits gourmets, chocolat et crème fouettée	90
La salade de fruits frais anti-caries	80
Le petit pot de glace ou sorbet	90

VIN DU MONDE ROUGE
RED WINES OF THE WORLD

MAROC / MOROCCO

	37,5CL	75CL	150CL
--	--------	------	-------

RÉGION DE MEKNÈS / MEKNES AREA

Coteaux de l’Atlas – Château Roslane		700	
Eclipse – Les Deux Domaines	300	550	
Volubilia – Domaine Zouina		480	

RÉGION DE BENSLIMANE / BENSLIMANE AREA

CB Signature – Domaine des Ouled Thaleb		550	
Médaille – Domaine des Ouled Thaleb	300	480	
MD excellence Kinor (kasher) – Domaine des Ouled Thaleb		550	

FRANCE / FRANCE

VALLÉE DE LA LOIRE / LOIRE VALLEY

Le P’tit Cab – Château de La Roulerie – Anjou – Bio	550
Saumur Champigny Fruit - Thierry Germain – Bio	650

BOURGOGNE / BURGUNDY

Bourgogne Pinot Noir – Maison Albert Bichot	800
Château de Chamirey Mercurey	920
Nuits Saint Georges Domaines des Perdrix	1700
Domaine JM Boillot Pommard	1600

VALLÉE DU RHÔNE / RHONE VALLEY

Crozes-Hermitage « Equinoxe » – Maxime Graillet	800
Châteauneuf–du-Pape Miocène – Domaine Grand Veneur Bio	1200
Saint-Joseph – Stéphane Ogier	1300
Côte Rôtie Brune et Blonde Guigal	1600

BORDEAUX – SUD OUEST / BORDEAUX – SOUTH-WEST

Château la Rose Bellevue, Cuvée Park Hyatt Marrakech	480
Grand Bateau Le Bordeaux de Château Beychevelle	480
Bordeaux Mouton Cadet P. Rothschild Casher	700

SAINT-ESTÈPHE / SAINT ESTEPHE

Château La Tour de Marbuzet – H. Dubosque	980
Saint-Julien / Saint Julien	
Château Lalande Borie Saint Julien	1200

VIN DU MONDE ROSÉ
ROSE WINES OF THE WORLD

MAROC GRIS / MOROCCO « GRIS » 37.5CL 75CL 150CL

RÉGION DE MEKNÈS / MEKNES AREA

Volubilia Gris – Domaine de la Zouina 300 480

MAROC ROSÉ / MOROCCO ROSE

RÉGION DE MEKNÈS / MEKNES AREA

Première de Baccari – Domaine de Baccari 500

Volubilia Rosé – Domaine de la Zouina 480 850

RÉGION DE BENSLIMANE / BENSLIMANE AREA

Médailleon – Domaine des Ouled Thaleb 300 480

FRANCE / FRANCE

PROVENCE — MÉDITERRANÉE / PROVENCE – MEDITERRANEAN

Sainte Béatrice « Cuvée des Prince » 480
Château Sainte Béatrice Bio

M De Minuty Rosé Côtes de Provence 580

La Vie en Rose – Château Roubine Bio 600 1200

BORDEAUX / BORDEAUX

Château la Rose Bellevue, Cuvée Park Hyatt Marrakech 480

KIDS MENU

STARTERS

Super tomato mozzarella salad 120

Mixed fresh vegetable soup for growing up 90

Melon and ham 140

Smoked salmon 160

MAINS

Pastas, sauce of your choice 170

Cowboy beef burger 170

Roast chicken breast in its own juices 160

Captain’s fish fillet of the day 170

The famous fish and chips 160
Choose your side dish: green beans, rice, coquillettes, large fries,
homemade mashed potatoes, green salad

DESSERTS

Ooh la la Sweet fromage frais with coulis 80

Little gourmet crepes, chocolate and whipped cream 90

Anti-cavity fresh fruit salad 80

Ice cream or sorbet 90

WINE BY THE GLASS

P.X.Pedro Ximenez - Sun Emilio - Bodega Jerez De La Frontera 180

WHITE WINES OF THE WORLD

Coteaux de l'Atlas – Château Roslane 650

Médaille – Domaine des Ouled Thaleb	300	480
-------------------------------------	-----	-----

RÉGION D'ESSAOUIRA / ESSAOUIRA AREA

Le Val d'Argan – Domaine du Val d'Argan 500

FRANCE / FRANCE 37.5CL 75CL 150CL

VALLEE DE LA LOIRE / LOIRE VALLEY

BOURGOGNE / BURGUNDY

Petit Chablis – Sebastien Christophe	750
Pinot Noir – Les Caves de la Vallée de la Marne	800

Riesling Reserve Lorentz Alsace 550

Château la Rose Bellevue, Cuvée Park Hyatt Marrakech 480