

L'Orangerie

Lawrence Mixology Parlor

Bienvenue dans le monde captivant de notre carte de cocktails gastronomiques. Nous sommes enchantés de vous présenter une sélection de cocktails méticuleusement élaborés qui illustrent l'art de nos mixologues.

Chaque cocktail est un véritable chef-d'œuvre, fusionnant avec expertise les meilleurs ingrédients issus de l'agriculture durable et préparés avec une précision absolue.

Laissez-vous séduire par les saveurs extraordinaires et l'équilibre parfait de nos cocktails gastronomiques, où chaque gorgée vous transporte dans un voyage sensoriel. Nos mixologues ont habilement combiné des ingrédients biologiques et locaux, soigneusement sélectionnés parmi les herbes, fruits et épices les plus fins, pour créer des

profils de saveurs harmonieux et uniques. De l'explosion revigorante d'une création infusée aux agrumes aux nuances complexes d'un chef-d'œuvre fumé et aromatique, notre carte offre une gamme d'options qui sauront satisfaire les palais les plus exigeants.

Tariq et Redouane vous invitent à explorer notre carte de cocktails gastronomiques et à vous immerger dans un moment de pure détente. Chaque cocktail incarne notre engagement inébranlable envers la qualité, la durabilité et la recherche de saveurs exceptionnelles.



ESSBAI Kamil
Directeur de la restauration

BERRY BLISS 140

14,3% Alc | 10CI | Aromatique

Bombay Sapphire

Jack daniel's Honey

Infusion de cranberry, fruits rouges & Orgeat

Jus de lime frais

Blanc d'oeuf - Optionel

EMERALD ISLE BOMBAY SAPPHIRE 140

8% Alc | 16CI | Aromatique

Infusion de Kiwi & Menthe

Jus de lime frais

Eau de Tonic

Blanc d'œuf

AROMATIC ELIXIR 150

15,6% Alc | 13CI | Sec

Sake Junmai

Tito's Vodka - Gluten Free

Jasmin Bacanha

Bergamote Bacanha

Jus de lime frais

WATERMELON CRUSH 150

14,2% Alc | 10,5CI | Frais

Tito's Vodka - Gluten Free

Liqueur de Pastèque Marie Brizard

Rose Bacanha

Jus de lime frais

Tous les cocktails sont disponibles en version sans alcool

V I N S E F F E R V E S C E N T S

	Verre	Bouteille
AOC Cremant de l'Atlas		
La Perle du Sud	260	1 800
AOC Champagne		
NM, Laurent Perrier Brut Fillette		550
NM, Laurent Perrier Brut	400	2 000
NM, Laurent Perrier Brut Cacher		2 900
NM, Laurent Perrier Brut Blancs de Blancs		3 200
NM, Laurent Perrier Brut Rosé		3 300
NM, Laurent Perrier Brut Magnum		4 200
NM, Laurent Perrier Brut Grand Siecle		5 500

V I N S B L A N C S

	Verre	Bouteille
France		
AOP Alsace		590
Reserve, Gustave Lorentz - 2019 - Frais (Riesling)		
AOP Pouilly Fumé	140	680
Cellier des Marnes, Dezat - 2021 - Frais (Sauvignon Blanc)		
AOP Sancerre		740
Les caillottes - 2021 - Frais (Sauvignon Blanc)		
AOP Chablis		850
La Monale "M de Ligny" Cacher 2021 - Frais (Chardonnay)		
AOP Pouilly Fuissé		920
Marie Antoinette - 2021 - Frais (Chardonnay)		
AOC Chablis 1er Cru Fourchaume		950
Gerard Tremblay - Frais (Chardonnay)		
AOP Condrieu		1 650
"La Petite Cote" Yves Cuilleron - 2020 - Frais (Viognier)		
Italie		
DOC Campania	140	790
Feudi di San Gregorio - 2021- Frais (Fiano di Avellino)		
Espagne		
DO Catalunya	140	550
Vina Esmeralda, Torres - 2021 - Fruité (Moscatel, Gewurztraminer)		
Maroc		
AOG Zenata		
S de Siroua, 2022 - Frais (Chardonnay)		500
CB Signature, 2022 - Fruité (Chenin)		650
Domaine du Val D'Argan		
Perle Blanche Bio, 2021 - Fruité (Viognier, Muscat petits grains)		590
Perle Orange Bio, 2021 - Fruité (Viognier, Muscat petits grains)		590
AOC Coteaux de l'Atlas		
La Tour Roslane, 2021 - Frais (Chardonnay)	140	620
Château Roslane, 2022 - Rond (Chardonnay)		850

V I N S R O S É S & G R I S

	Verre	Bouteille
France		
AOP Cotes de Provence		
Manon Ravoire, 2022 - Sec (Syrah, Grenache & Cinsault)	140	620
The Pale, Château D'Esclan - Sec (Grenache, Cinsault & Syrah)	170	740
Château Miraval - Sec (Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah)		920
"M" Minuty, 2022 - Sec (Grenache, Cinsault & Syrah)		950
Whispering Angel, Château d'Esclan - Sec (Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah)		1 200
Espagne		
DO Douro		
Mateus - Fruité (Bafa, Rufete)		520
Maroc		
AOG Zenata		
S de Siroua, 2022 - Frais (Merlot)	120	520
Ait Souala Gris, 2022 - Sec (Grenache & Cinsault)	130	590
Tandem, 2022 - Sec (Cinsault & Grenache)	140	620

V I N S R O U G E S

	Verre	Bouteille
France		
AOP Sancerre	140	690
Cellier des Marnes, Dezat, 2021- Leger (Pinot Noir)		
AOP Graves		920
Les Delices d'Apollon - Chateau Venus, 2018 - Rond (Cab. Franc & Merlot)		
AOP Saint-Estephe		920
2nd Pez, Château de Pez, 2018 - Rond (Merlot, Cab. sauvignon, Petit verdot & cab. franc)		
AOP Crozes-Hermitage		950
Les Fees Brunes, 2018 - Tannique (Syrah)		
AOP Saint-Julien		1 500
Lalande Borie, 2017 - Tannique (Cab. Franc, Merlot & Cab. Sauvignon)		
AOP Saint-Estephe		2 500
Haut Marbuzet, 2018 - Tannique (Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc & Petit Verdot)		
AOP Cote-Rotie		2 600
"La Madiniere" Yves Cuilleron, 2018 - Tannique (Syrah)		
Italie		
DOCG Chianti Superiore	140	620
Castello Trebbio - 2020- Rond (Sangiovese)		
DOC Barbera d'Asti		850
"Le Gagic", La Meridiona - 2019- Rond (Barbera)		
Espagne		
DOCa Rioja		890
Marques de Vargas Reserva - 2017 - Tannique (Tempranillo)		
DO Ribera Del Duero		2 600
Pingus - 2018 - Tannique (Tempranillo)		
Maroc		
AOG Zenata		
S de Siroua, 2020 - Rond (Syrah)	130	550
CB Signature, 2020 - Rond (Marselan, Carmenere et petit Verdot)		590
Kinor Cacher, 2019 - Tannique (Cabernet Franc, Syrah & Arinarnoa)		650
Tandem, 2021 - Rond (Syrah)		850
AOC Coteaux de l'Atlas		
La Tour Roslane, 2019 - Rond (Cabernet Sauvignon & Merlot)	140	620
Château Roslane, 2020 - Tannique (Cab. Sauvignon, Merlot et Syrah)		850
AOG Guerrouane		
Azayi Bio, 2020 - Rond (Carignan)		690

VODKAS

	Verre	Bouteille
Tito's Handmade	140	1 800
Grey Goose	160	2 000
Grey Goose Essences Strawberry & Lemongrass	160	2 000
Grey Goose Essences Watermelon & Basil	160	2 000
Grey Goose Essences Peach & Rosemary	160	2 000
Belvedere Lake	190	2 900
Crystal Head	200	3 000

GIN S

	Verre	Bouteille
Bombay Sapphire	160	2 000
Bombay Sapphire Bramble	220	2 000
Tanqueray Sevilla	160	2 300
Hendrick's	170	2 500
Monkey 47	320	2 800
The Botanist	190	2 900

WHISKIES

	Verre	Bouteille
Tennessee Whiskey - Jack Daniel's	130	1 700
Tennessee Whiskey - Jack Daniel's Honey	130	1 700
Tennessee Whiskey - Gentleman Jack	150	2 000
Single Malt - Glenfiddich 12 Ans	150	2 000
Single Malt - Glenfiddich 15 Ans	200	2 700
Single Malt - Glenfiddich 18 Ans	260	3 500
Blended Malt - Dewar's 12 Ans	140	1 900
Blended Malt - Monkey Shoulder	160	2 000
Blended Malt - J.W. Black Label	180	2 400
Blended Malt - J.W. Blue Label	730	9 900

RHUMS

	Verre	Bouteille
Cuba - Bacardi Carta Blanca	160	2 000
Cuba - Bacardi Oakheart	130	2 000
Dominican Republic - Relicario Superiore	150	2 500
Dominican Republic - Relicario Supremo	190	2 700

TEQUILAS

	Verre	Bouteille
Jalisco - Camino Real Silver	160	2 000
Jalisco - Patron Silver	220	2 700
Jalisco - Patron Reposado	230	2 900
Jalisco - Volcan Blanco	240	3 300
Jalisco - Patron Anejo	280	3 500
Jalisco - Don Julio Anejo 1942	880	12 000

FORTIFIES

	Verre	Bouteille
Porto Offley Ruby Rouge	110	1 400
Porto Offley Ruby Blanc	110	1 400

VERMOU THS

	Verre	Bouteille
Martini Rosso	100	1 400
Martini Bianco	100	1 400
Martini Rosato	100	1 400
Martini Extra Dry	100	1 400

APÉRITIFS ANISÉS

	Verre	Bouteille
Ricard	130	1 300

COGNACS & ARMAGNAC

	Verre	Bouteille
Armagnac Sempe Vs	130	1 200
Armagnac Sempe Vsop	130	1 500
Abk6 Vs	160	2 000
Abk6 Vsop	180	2 200
Hennessy Vsop	240	3 000
Abk6 Xo	390	4 900
Hennessy Paradis	1 400	21 000

LIQUEURS & EAUX DE VIE

	Verre	Bouteille
Aperol Apertivio	130	900
Caffe Borghetti	130	1 300
Marie Brizard	130	1 300
Grand Marnier Cordon Rouge	130	1 400
Malibu	130	1 400
Sambuca Isolabella	130	1 400
Campari	130	1 400
Get 27	130	1 400
Calvados Boulard Vs	130	1 400
Massenez - Mirabelle	130	1 400
Massenez - Poire Williams	130	1 400
Massenez - Prune	130	1 400
Grappa Alexander Bottega	130	1 400
Cachaca Sao Cabana	130	1 400
Bailey's	130	1 500
Liqueur De Cassis - Heritier Guyot	130	1 500
Cointreau	130	1 500
Fernet Branca	130	1 500
Massenez Kirsch	130	1 500
Calvados Boulard Vsop	130	1 600
Jagermeister	130	1 700
Amaretto Disaronno	160	2 000

BIÈRES

San Miguel Sans Alcool	80
Mahou	90
San Miguel	90
Casablanca	100
Heineken	100
Budweiser	110
Corona	110
Triplekarmeliet	130

BOISSONS CHAUDES

Cafe (Expresso, Deca, Cappucino, Café Au Lait..)	60
Chocolat Chaud	60
Selection De The Local Wright	60
Cafe Frappe	110
Cafe Aromatise	120

EAUX PLATES & PÉTILLANTES

Sidi Ali 50cl	50
Sidi Ali 75cl	80
Oulmes 75cl	80
Perrier 33cl	80
San Pellegrino 25cl	40
San Pellegrino 50cl	70
San Pellegrino 75cl	100
Evian 33cl	110
Evian 75cl	160

SODAS

Coca Cola	80
Coca Cola Zéro	80
Orangina	80
Sprite	80
Schweppes Citron	80
Schweppes Tonic	80
Redbull	90

COLLECTION DE JUS HEALTHY

Jus Detox	120
Pomme Verte, Concombre, Celeri, Citron	
Jus Melanine	120
Carotte - Orange - Poivron Rouge	
Jus Immunité	120
Orange - Citron - Curcuma - Gingembre	
Jus Bien être	120
Ananas - Orange - Cannelle	

Prix nets en Dirhams, Taxes et Service inclus



L'Orangerie

Entrées

M A R O C A I N

La chorba de légumes aux fruits de mer et flocon d'avoine **170**

La soupe Harira aux dés de bœuf, lentilles et pois chiche, accompagnée de dattes MAJHOUL **140**

Sélection de salades marocaines selon la saison **140**

Pastilla Forestière aux cailles, amandes torréfiées **280**

Trio de briouates : viande hachée, poisson et poulet, salade verte à l'huile d'olives **180**

Trio de briouates végétariennes, coulis de poivrons rouges sucré à la cannelle **170**



I N T E R N A T I O N A L E

Foie gras au torchon, confit d'oignon au raisin sec noir et crumble de SELOU **290**

Tranche de saumon fumé, Panna cotta de chou-fleur sur son biscuit parmesan **170**



Suprême soupe de Homard, et son cigare croustillant de Gambas, menthe fraîche **290**

Poêlé d'escargot, cèpes en persillade et espuma de pomme de terre **160**

Salade Gourmet au parmesan, gambas, avocat, asperge, noix et vinaigrette balsamique **160**

Tranche d'ananas, grosses crevettes panées aux amandes et sauce vinaigrette orange - huile d'argan **290**

Plats

M A R O C A I N

POISSONS

Tagine Royal de poisson : Lotte, moules & gambas aux aubergines frites **290**

COUSCOUS

Couscous à l'épaule d'agneau, légumes et pois chiches, confit d'oignon Tfaia aux raisins secs noirs **190**

RFISSA

Tride traditionnel au coquelet et son bouillon à RAS LHANOUT **190**

VIANDES

Jarret de bœuf en tagine, artichaut et petits pois **300**

Tagine d'Epaule d'agneau aux pruneaux et amandes torréfiées **190**

Coquelet M'hamar et sa sauce au foie de volaille, citron confit fait maison et olives **200**

Tanjia : Plat traditionnel Marrakechi, viande safranée au vieux citron **350**

I N T E R N A T I O N A L E

Quinoa rouge aux cèpes & champignons à l'huile de truffe **260**



POISSONS

Médaille de lotte poêlé, artichaut en ragout, émulsion de pignon de pin **300**

Duo d'arborio et riz vénéré en risotto crémeux, grande crevette de DAKHLA, sauce Homardine **280**

Pavé de saumon juste snacké, pomme grenaille et échalote tombée **300**

Filet de Saint Pierre, fenouilles, basilic, aneth, fromage blanc **350**



VIANDES

Médaille de filet de bœuf, tarte tatin de pomme et marron glacé au jus **300**

Selle d'agneau farcie d'une duxelle de champignon, purée de pomme de terre grillée **260**

Magret de canard cuit au sautoir, mousseline de carottes et poudre d'amandes, petite tartelette Forestière **300**

Cuisse de poulet cuite en basse température, étuvée de légumes relevés au basilic **170**

Desserts

Mi-cuit au chocolat inaya 65% **160**

Tarte Demoiselle Tatin façon Chef **150**

Coconut "noix de coco en ganache et streusel, confit d'ananas au yuzu" **160**

Méli Mélo de fruits exotiques, ganache montée à la citronnelle, crumble noisettes **160**

Pâtisseries marocaines **160**

Assiette de Fromage **170**

Princes et Princesses

BATONNET DE POISSONS 110

Accompagné de frites maison

MINI CHEESE BURGER 120

PENNE À LA CRÈME 110

SPAGHETTI BOLOGNAISE 120

GARNITURES 70

Frites ou purée ou légumes ou riz ou semoule

All our products are of local and ecological origin.
Except Scottish salmon and Italian parmesan

Prix nets en Dirhams, Taxes et Service inclus

