



Carte

LE CEDRAY



Mot de Notre Chef de Cuisine

*La Cuisine est un véritable embarquement vers des saveurs
insoupçonnées où se côtoient le partage et le plaisir*





Préludes *Starters*

Carpaccio de dorade royale, vinaigrette d'herbes Fraîche Royal sea bream carpaccio, fresh herbs dressing	140 MAD
Salade tiède de fruits de mer à l'avocat, tomate, citron, persil et coriandre fraîche Warm seafood salad with avocado, tomato, lemon and parsley	170 MAD
Aiguillette de truite fumée, blinis tiède & crème fraîche Smoked trout fillet, pickled cucumber, warm blinis with cream	210 MAD
Tartare de Truite, Yuzu, gingembre, coriandre fraîche, Avocat, Radis et sésame Rouges, ciboulette, zestes de citron vert Trout Tartar, Yuzu, ginger, fresh coriander, Avocado, Radish and Red sesame ,pickled red onions .	220 MAD
Gaspacho de tomate, huile d'olive et condiments Tomato Gazpacho, olive oil and condiments	120 MAD
Chair de crabe d'Oualidia, salade de concombre, Avocat, Huile d'olive Citron Crab meat from Oualidia, cucumber, avocado, olive oil and lemon dressing	240 MAD
Salade d'endive, fromage de chèvre de la ferme " Cèdre Gouraud", noix caramélisées, vinaigrette à l'orange parfumée aux épices Endive salad, goat's cheese from "Cèdre Gouraud" farm, Caramelized walnuts, spiced orange dressing	190 MAD



SAVEURS TERRE ET MER

Ravioli de crevettes roses du Maroc, légumes verts de saison, Beurre citronné, herbes fraîches Morocco cost shrimp ravioli, Seasonal green vegetables, lemon butter, fresh herbs	160MAD
Filet de truite des domaines Ain Aghbal, Asperges vertes, vierge de tomates confites et basilic Trout fillet from "domaines Ain Aghbal", Green asparagus, confit tomato and Basil virgin sauce	240 MAD
Risotto de crevettes aux légumes verts, parmesan, Condiments gremolata Prawns risotto, seasonal green vegetables, parmesan,gremolata condiment	210 MAD
Filet de bœuf rôti, pommes Pont-neuf, sauce périgourdine Roasted beef fillet, "pont-neuf" potatoes, "Périgourdine" sauce	310 MAD
Carré d'agneau en croûte d'Herbes, Légumes printaniers, jus naturel Roasted rack of lamb, herb crust, spring vegetables, natural jus	230 MAD
Demi poulet fermier à la broche, pommes Frites, Ail confit, jus au naturel Roasted free range half chicken, french fries, garlic confit and natural jus	260 MAD

LES SIGNATURES « A PARTAGER »

Bar entier en croûte de sel aux herbes, légumes de saison à la vapeur (pour 2 personnes) **860 MAD**

Whole sea bass cooked in herbed crust sea salt, steamed seasonal vegetables
(For 2 persons)

Côte de boeuf rôtie, garniture grand-mère, sauce au poivre vert (pour 2 personnes) **700 MAD**

Roasted beef Prime Rib,
Grandmother garnish, green pepper sauce (for 2 persons)

Poulet fermier à la broche, pomme frites ail Confit ; jus au naturel (pour 2 personnes) **360 MAD**

Roasted free range chicken, French fries, garlic confit and natural juice (for 2 persons)

Douceurs Desserts

Carpaccio d'ananas à la coriandre fraîche et sorbet Citron vert, Tuile à la noix de coco **120 MAD**

Pineapple carpaccio with cilantro and lime sorbet, coconut biscuit

Crème brûlée à la cannelle caramélisée et cassonade **120 MAD**

Crème brûlée with caramelized cinnamon and brown sugar

Panna cotta au yaourt, crème citron vert, coulis et sorbet Aux fruits des bois. **120 MAD**

Panna cotta with yogurt, lime, coulis and sorbet with wild fruits.

Les Fruits Taillés du Saison **120 MAD**

Sliced seasonal fruit

Moelleux au chocolat & glace pistache **140 MAD**

Chocolate Lava cake with pistachio ice cream

Carrément Chocolat-Orange **130 MAD**

Entremet chocolat et zestes d'orange confits, Crèmeux et truffe au cacao, Mousse orange Navels.

Entremet chocolate and candied orange zest, creamy and Truffle with cocoa, orange mousse Navels.

Sélection de fromages, accompagnés de Noix & Fruits séchés, pain de campagne toasté **180 MAD**

Cheese selection, nuts and dry fruit and toasted country bread



Carte des Vins





Carte des vins

LES VINS ROUGES

Cabernet - Médaille	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	250
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb Demie	280
Terres Rouges	
La Ferme Rouge Demie	280
Médaille - Cabernet	
Domaine des Ouled Thaleb	400
Terres Rouges	
La Ferme Rouge	450
S de Siroua	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Ait Souala	
Domaine des Ouled Thaleb	550
Volubilia	
Domaine des Ouled Thaleb	550
CB Signature	
Domaine des Ouled Thaleb	700
Terres Sauvages	
La Ferme Rouge	700
Itaque	
La Ferme Rouge	800
CB Initiales CB Signature	
Domaine des Ouled Thaleb	850
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas	900



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES VINS GRIS

Le Gris - La Ferme Rouge Demie	250
Volubilia - Domaine de la Zouina Demie	280
Médaille - Syrah	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Le Gris - La Ferme Rouge	400
Médaille - Syrah	
Domaine des Ouled Thaleb	500
Volubilia - Domaine de la Zouina	600

Sélection des vins au verre

18cl

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut	330
----------------------	-----

BLANCS

2015 Côtes de Gascogne	
Terres Blanches - Chiroulet - France	130
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas - Maroc	160

ROSÉS ET GRIS

Le Gris	
La Ferme Rouge - Maroc	130
2018 Côtes de Provence	
La Vie en Rose - Roubine - France	160

ROUGES

2019 Côtes de Gascogne Java	
Chiroulet - France	130
Château Roslane	
Coteaux de l'Atlas - Maroc	160



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES CHAMPAGNES BLANCS

2002 Cristal - Louis Roederer	9 000
2000 Dom Pérignon	12 000
1995 Laurent Perrier	2 900
Grand Siècle - Laurent Perrier	4 800
Laurent Perrier Demie	950
Louis Roederer	2 300
Moët & Chandon	1 900
Moët & Chandon Demie	1 100
Veuve Clicquot	2 100

LES CHAMPAGNES ROSES

2000 Dom Pérignon Rosé	12 000
Laurent Perrier Rosé	2 900
Louis Roederer Rosé	3 100
Moët & Chandon Rosé	2 600
Mumm Cordon Rosé	2 300
Veuve Clicquot Rosé	2 500



Carte des vins

LES VINS BLANCS

2015 Bourgogne Corton Charlemagne Vincent Girardin - France	4 800
2015 Langhe - Chardonnay Maronne - Italie	1 700
2016 Pouilly Fumé - Buisson Renard Didier Dagueneau - France	3 500
2016 Rueda - Transistor Telmo Rodriguez - Espagne	1 300
2017 Condrieu - Jardin suspendu Pierre-Jean Villa - France	2 200
2017 Meursault Decelle Villa - France	2 900
2017 Pouilly-Fuissé Les Ombelles - Savion - France	1 200
2018 Bolgheri - Vermentino Guado Al Tasso - Italie	950
2018 Friuli-Isonzo - Pinot Grigio Lorenzon - Italie	800
2018 Sancerre - La Moussière Joseph Mellot - France	1 500

LES VINS ROSES

2015 Côtes de Provence Jean-Louis Quinson - France	500
2018 Côtes de Provence La vie en Rose - France	700



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES VINS ROUGES

1996 Bordeaux Pomerol Château Petrus - France	35 000
2001 Bordeaux St-Emilion Grand Cru Château Cheval Blanc - France	16 000
2006 Bordeaux Pauillac Château Lynch Bages - France	4 500
2015 Chianti - Castello di Brolio Barone Ricasoli - Italie	2 300
2011 Nuits Saint Georges Domaine des Perdrix - France	2 100
2011 Bordeaux St-Emilion Grand Cru Château Les Gravieres - France	1 500
2012 Châteauneuf du Pape Les Sinards - Famille Perrin - France	1 700
2015 Bardolino - Frescaripa - Masi - Italie	700
2015 Priorat - Font de la Figuera	
Clos Figueras Espagne	1 900
2016 Saint Joseph - Dame Brune Domaine Georges Vernay - France	3 100
2015 Toscana - Tignanello - Italie	2 600
2016 Valpolicella Corte Giara / Allegrini - Italie	1 200
2017 Bourgogne Clos de la Roche Armand Rousseau - France	6 500
2017 Coteaux Bourguignons Domaine Magnien - France	900
2019 Côtes de Gascogne Java - Domaine Chiroulet -France	600
2018 Barbera d'Alba - Prunotto - Italie	800
Joseph Mellot - France	1 500



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



Carte des vins

LES VINS BLANCS

Médaillon - Sauvignon Blanc Domaine des Ouled Thaleb Demie	250
S de Siroua Domaine des Ouled Thaleb Demie	280
Terres Blanches La Ferme Rouge Demie	280
Médaillon - Sauvignon Blanc Domaine des Ouled Thaleb	400
Terres Blanches La Ferme Rouge	400
Volubilia Domaine de la Zouina	450
S de Siroua Domaine des Ouled Thaleb	500
Ait Souala Domaine des Ouled Thaleb	550
Val d'Argan Domaine du Val d'Argan	700
Château Roslane Coteaux de l'Atlas	800

LES VINS ROSES

Médaillon - Syrah Domaine des Ouled Thaleb Demie	250
Le Rosé - La Ferme Rouge Demie Volubilia - Domaine de la Zouina Demie	280
Le Rosé - La Ferme Rouge	400
Médaillon - Syrah Domaine des Ouled Thaleb	500
Volubilia Domaine de la Zouina	600



Prix nets sont Dirhams • Net prices in Dirhams



MENU PETIT GOURMET

KID'S GOURMET MENU





ENTREES / STARTERS

Potage de légumes **120**^{dhs}
Vegetable soup



Salade tomate mozzarella **130**^{dhs}
Tomato mozzarella salad



Assiette jambon de dinde et
ses condiments **90**^{dhs}
Sliced turkey ham with condiments

CLUBS & CROQUES

Club sandwich au poulet, tomate,
Laitue, œuf, mayonnaise **130**^{dhs}
Chicken club, tomato, lettuce salad, egg, mayonnaise



« Wrap » pain tortilla, avocat, **130**^{dhs}
Tomate, blanc de poulet grillé, salade romaine,
concombre, sauce cocktail
*Tortilla bread wrap, avocado, tomato, grilled chicken
breast, romaine lettuce, cucumber, cocktail sauce*

PATES / PASTA

Spaghetti sauce tomate **120**^{dhs}
Spaghetti with tomato sauce



Gratin de coquillettes à la crème
de fromage **130**^{dhs}
Gratinated pasta, cream and cheese



PLATS / MAIN COURSES

Accompagnés de petits légumes, purée ou pommes
frites
*Accompanied by vegetables, mashed potatoes or French
fries*

Cheeseburger, salade, tomate, ketchup **150**^{dhs}
Cheeseburger, salad, tomato, ketchup



Filet de bœuf grillé **170**^{dhs}
Grilled beef fillet



Suprême de poulet pané à l'anglaise **150**^{dhs}
Chicken nuggets



Croquettes de poisson, sauce tartare **120**^{dhs}
Fried fish fingers with tartar sauce

DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises **80**^{dhs}
Crepes or waffles, whipped cream, raspberries



Coupe de glaces : vanille / fraise / chocolat **120**^{dhs}
Ice cream : vanilla / strawberry / chocolate



Assiette de fruits découpés **120**^{dhs}
Seasonal sliced fruits

