



Menu Restaurant Canastel ~ Canastel Restaurant Menu

**DEJEUNER DE 12H00 A 15H00
LUNCH FROM 12:00 P.M. TO 3:00 P.M.**

**DINER DE 19H00 A 21H30
(PERIODE DU COVID-19)
DINNER FROM 7:00 P.M. TO 9:30 P.M.
(COVID-19 PERIOD)**

Pour notre chef « le fait maison » est le maître mot, en produisant une cuisine innovante et moderne, en gardant la passion d'utiliser les ingrédients les plus frais ; Nous nous Engageons à fournir les meilleurs produits locaux et de saison, préparés avec amour, élégance et simplicité, ses plats captiveront vos sens.

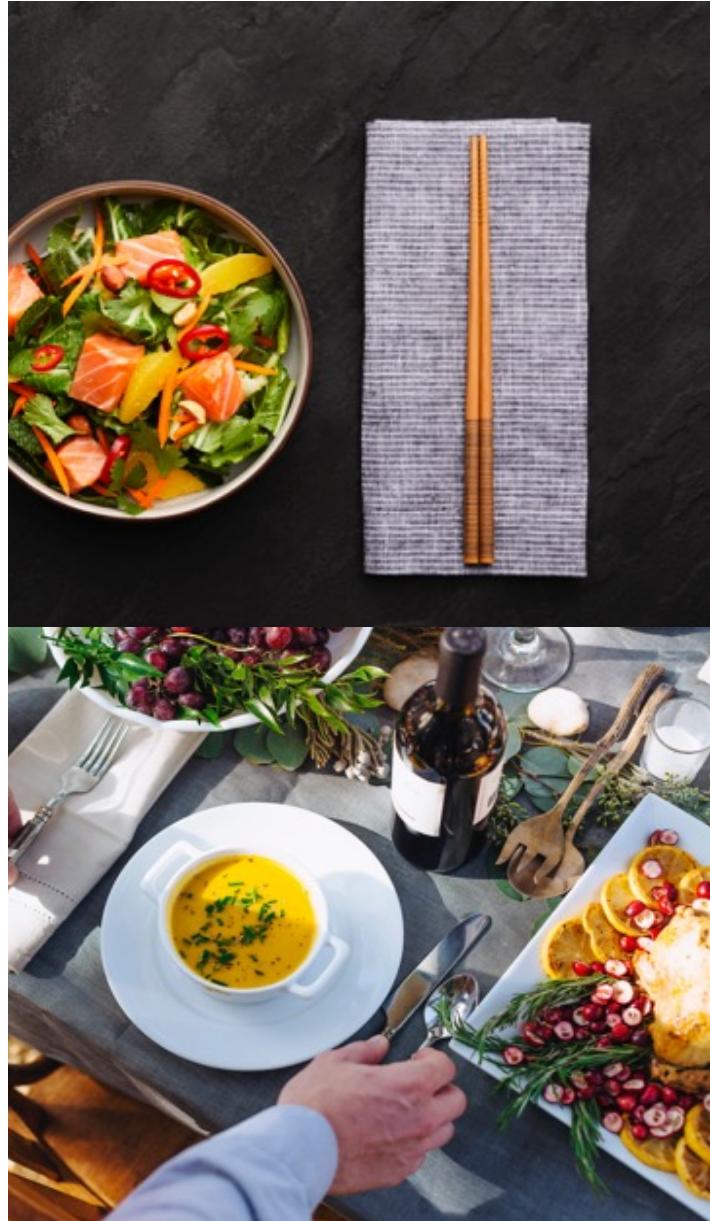
For our chef "home-made" is the key word, producing innovative and modern cuisine, keeping the passion to use the freshest ingredients; We are committed to providing the best local and seasonal products, prepared with love, elegance and simplicity, his dishes will captivate your senses.

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



SHERATON
EST. 1937



Entrées ~ Starters

SALADE CESAR AU POULET

Classic Caesar Salad . **1100**

TOMATE MOZZARELLA

Tomato Mozzarella. **1200**

BROCHETTES DE CREVETTES, SAUCE AUX HERBES ET CITRON(S)

Grilled shrimp skewers, herbs and lemon sauce. **1400**

SALADE SAUMON FUME, AVOCAT ET TOMATES (S)

Smoked salmon, avocado and tomato salad. **1500**

Soupes ~ Soups

SOUPE DU JOUR

Soup of the day. **1000**

HARIRA ORANAISE ET SA BOUREK DE VIANDE

Oranian Harira served with meat bourek. **1200**

Plats Chauds ~ Main Course

TANDOORI DE CREVETTES, SAUCE AUX HERBES(S)

Tandoori shrimps, herbs sauce. **2800**

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA, SAUCE BISQUE(S)

Salmon à la plancha, bisque sauce. **2900**

CUISSE DE POULET FARCI AUX ÉPINARDS ET AMANDES, SAUCE FORESTIÈRE

Stuffed Chicken thighs with spinach and almonds, forest sauce. **2200**

TAJINE BARANIA, AUX ÉPICES DU MAGHREB

Tajine barania, with Maghreb spices. **2400**

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



SHERATON
EST. 1937



Plats Chauds ~ Main Course

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, ECRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET PERSIL

Grilled lamb chops, served with boulghour, tomato sauce. **2400**

FILET DE BOEUF GRILLÉ, RATATOUILLE DE LÉGUMES, SAUCE AU ROMARIN

Grilled beef filet, vegetables ratatouille, rosemary sauce. **3200**

Garnitures ~ Side orders

Tous nos plats sont accompagnés à votre convenance de :
Pommes frites, salade verte, riz pilaf, pates, légumes grillés

All our main dishes are accompanied at your convenience:
French fries, green salad, pilaf rice, pasta, grilled vegetables

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us.
©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer.
© 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



SHERATON
EST. 1937



Le Rendez-vous ~ The Appointment.

PAËLLA AUX FRUITS DE MER ET UN MIX DE VIANDES POUR 02 PERSONNES (S)

« CHAQUE JEUDI ,MERCI DE PASSER VOTRE
COMMANDE 45 MINUTES A L'AVANCE »

Mixed meat and Seafood Paella for 02 persons
Every Thursday, please place your order 45 minute in
advance. **6000**

Fromages ~ Cheeses

UNE SELECTION DE CINQ FROMAGES ALGERIEN ET FRANÇAIS

A selection of five Algerian and French cheeses. **1600**

Pates aux choix ~ Pasta at your choice

Spaghetti, Penne, Tagliatelle

Sauce: Napolitaine, Bolognaise, Carbonara,
Arrabiata. **1400**



Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés,veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



SHERATON
EST. 1937



Pizzas ~ Pizza

MARGUERITA

Sauce tomate, mozzarella, feuilles de basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil leaves. **1000**

VEGETARIENNE (V)

Sauce tomate, courgette, poivron, tomate cerise, oignon, basilic, mozzarella, olives noires, herbes de provence
Tomato sauce, Zucchini, pepper, cherry tomato, onion, fresh basil and mozzarella, pitted black olives, provence herbs. **1100**

ORIENTALE

Sauce tomate, mozzarella, oignon, poivron vert, merguez
Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, green pepper, merguez. **1200**

FERMIÈRE

Champignons de Paris, poulet fumé, coulis de tomate, échalote, origan, Emmental rappé.

Mushrooms, smoked chicken, tomato sauce, shallots, oregano, Emmental. **1200**

CALZONE A L'ITALIENNE

Blanc de poulet, fromage mozzarella râpé et parmesan, œuf, coulis de tomate

Chicken breast, mozzarella and parmesan cheese, egg, tomato sauce. **1300**

NORVEGIENNE (S)

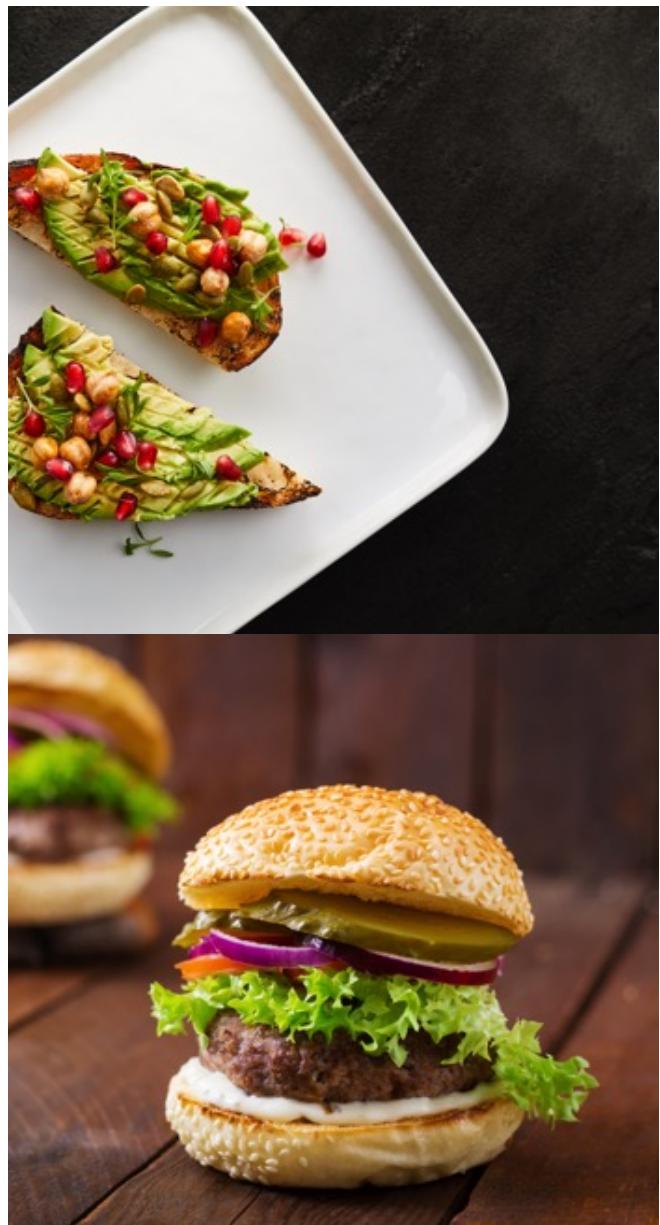
Saumon fumé, fromage blanc, câpres, coulis de tomate, oignon ~ Smoked salmon, cottage cheese, capers, tomato sauce, onion. **1500**

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



SHERATON
EST. 1937



Hamburgers & Sandwichs

HAMBURGER CLASSIQUE ~ BEEF BURGER

Sauce tomate, mozzarella, feuilles de basilic pain hamburger classique aux graines de sésame, viande hachée de bœuf, cornichons, tomate, oignon, laitue, Ketchup et moutarde douce. Classic hamburger bread with sesame seeds, ground beef, pickles, onion, lettuce, tomato, ketchup and sweet mustard sauce. **1800**

HAMBURGER AU FROMAGE - CHEESE BURGER

pain hamburger classique aux graines de sésame, viande hachée de bœuf, tranche de fromage cheddar, cornichons, oignon, laitue, tomate et sauce barbecue ~ Classic hamburger bread with sesame seeds, ground beef, sliced cheddar cheese, pickles, onion, lettuce tomato, and barbecue sauce. **1900**

SANDWICH ALGÉRIEN – ALGERIAN SANDWICH

Galette traditionnel (Matlou3), Hmiss maison, minute d'agneau mariné au cumin façon kebda m'charmla ~ Traditional Algerian bread , Hmiss salad , with marinated lamb liver Algerian sauce. **1500**

CLUB SANWICH

Pain de mie complet, poulet froid, tomate, œuf, laitue et mayonnaise ~ *Wholemeal bread, cold cut chicken, tomato, eggs, lettuce and mayonnaise.* **1700**

SANDWICH NORVÉGIEN – NORWEGIAN SANDWICH (S)

Pain aux grains céréales, fromage frais, saumon fumé *Multi grain bread, fresh cheese, smoked salmon.* **2000**

Tous nos hamburgers et sandwichs sont accompagnés à votre convenance de pomme frite, salade verte et coleslaw All our burgers and sandwiches are accompanied at your convenience Of fried potatoes, green salad and coleslaw

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



SHERATON
EST. 1937



Les Douceurs ~ Desserts

OUM ALI ET SA BAKLAWA(N)

Oum Ali served with baklawa . 900

SALADE DE FRUITS

Fruit salad . 900

SELECTION DE GLACES ET SORBETS(D)

Selection of ice creams and sorbets. 900

TIRAMISU (D). 1000

GATEAUX DU JOUR (D) (N)

Pastry of the day. 2000

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



Menu Enfants ~ Kids Menu

COMPOSEZ VOTRE MENU / MAKE YOUR OWN MENU

Entrées ~ Starters. 700

SOUPE AU POTIRON

Pumpkin soup

SALADE RUSSE

Russian salad

OMLETELLE AU FROMAGE

Cheese omelette

Plats ~ Main Course. 900

NUGGET DE POULET, POMME DE TERRE ECRASEE, A L'HUILE D'OLIVE ET HERBES

Chicken nuggets, mashed potatoes, olive oil and herbs

SPAGHETTIS AUX BOULETTES DE BŒUF À LA SAUCE

TOMATE ~ Spaghetti and meatballs with tomato sauce

MINI CHEESE BURGER AVEC FRITE MAISON ~ Mini Cheese
burger with french fried potatoes

Desserts ~ Dessert. 700

BROWNIES CHOCOLAT

Chocolate Brownies (D)

SALADE DE FRUITS FRAIS, CREME FOUETTEE ET COPEAUX DE CHOCOLAT (D)

Fresh fruit salad, whipped cream and chocolate chips

GLACES AUX CHOIX, FRAISE, CHOCOLAT, VANILLE,

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.

Boissons ~ Drinks



SODAS

SOFT DRINKS

PEPSI COLA. 400

PEPSI LIGHT. 400

7UP. 400

MIRINDA. 500

“CITRON,ORANGE,POMME “

SCHWEPPES. 500

HAMOUD (LIMONADE LOCALE). 400

Local Limonade

BOISSON ÉNERGISANTE. 800

Energy drink

JUS FRAIS DE FRUITS & LÉGUMES

FRESH FRUITS & VEGETABLES JUICES

JUS DE LEGUMES FRAIS ~ FRESH VEGETABLES JUICES.

500

Tomate ~ Tomato

Carotte ~ Carrot

Concombre ~ Cucumber

JUS DE FRUITS ~ FRUITS JUICES. 700

Orange ~ Orange

Pamplemousse ~ Grapefruit

Citron ~ Lemon

EAUX MINÉRALES ~ MINERAL WATERS

EAU PLATE 25 CL ~ Still water. 200

EAU PLATE 01 LT ~ Still water. 400

EAU PÉTILLANTE 25 CL ~ Sparkling water. 200

EAU PÉTILLANTE 01LT ~ Sparkling water. 400

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés,veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



Boissons Chaudes ~ Hot Drinks

CAFES ~ COFFEES

EXPRESSO - Espresso. **500**

CHOCOLAT CHAUD - Hot chocolate. **500**

CAFE CREME (LAIT CHAUD OU FROID)

Coffee cream (hot or cold milk). **500**

DOUBLE EXPRESSO - Double espresso. **700**

CAPPUCINO - Cappuccino. **500**

MACCHIATO AU CARAMEL - Caramel macchiato. **600**

CAFÉ LATTÉ - Coffee latte. **600**

THÉS ~ TEAS. **500**

ENGLISH BREAKFAST

DARJEELING

EARL GREY

THÉ DÉCAFÉINÉ - Decaffeinated tea

THÉ VERT - Green tea

THÉ AU CITRON - Lemon flavored tea

THÉ À LA VANILLE - Vanilla flavored tea

THÉ AROMATISÉ À LA PÊCHE - Peach flavored tea

TRADITIONNEL THE A LA MENTHE

Traditional mint tea. **400**

INFUSIONS ~ INFUSIONS. **500**

VERVEINE - verbena

CAMOMILLE - chamomile

VILLEUL - linden

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



Bières ~ Beers

HEINEKEN 33 CL . 800

HEINEKEN 25CL . 700

TANGO 25 CL . 600

GOSTO 25 CL . 500

SAMBA . 500

1664 25CL .700

Nos Vins ~ Our Wines

VINS AU VERRE & BOUTEILLES~ WINES BY

GLASS&BOTTLES

BLANC ~ WHITE	15 cl	50cl	75 cl
----------------------	--------------	-------------	--------------

KOUTOUBIA BLANC	900	2500	4000
------------------------	------------	-------------	-------------

BLANC D'ABOUKIR		2500	4000
------------------------	--	-------------	-------------

MUSCAT D'ABOUKIR			4000
-------------------------	--	--	-------------

ROSÉ ~ ROSE	15 cl	50cl	75 cl
--------------------	--------------	-------------	--------------

GRIS D'ABOUKIR	900		4000
-----------------------	------------	--	-------------

FLEUR D'ABOUKIR		2500	3500
------------------------	--	-------------	-------------

KOUTOUBIA ROSE		2500	3500
-----------------------	--	-------------	-------------

SAHARA ROSE			3500
--------------------	--	--	-------------

ROUGE ~ RED	15 cl	50cl	75 cl
--------------------	--------------	-------------	--------------

SAINT AUGUSTIN	900	2500	4000
-----------------------	------------	-------------	-------------

KOUTOUBIA	900	2500	4000
------------------	------------	-------------	-------------

SAHARA ROUGE			4000
---------------------	--	--	-------------

CUVEE DE TLEMCEN			3500
-------------------------	--	--	-------------

COUTEAUX DE MASCARA			4000
----------------------------	--	--	-------------

ROYAL MASCARA			4000
----------------------	--	--	-------------

RAIS / COUTEAUX DE TLEMCEN			6000
-----------------------------------	--	--	-------------

CUVEE DE PRESIDENT			3500
---------------------------	--	--	-------------

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés, veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. © 2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.



Vins du monde~ Wines of the world

BLANC ~ WHITE	75 cl
CULEMBORG CAPE	6000
BACH FRIZZANTE / MOSCATO	6500
LEGARIS / VERDEJO	6000
 ROSÉS ~ ROSE	75 cl
CHEMIN DES SABLES / CARIGNAN & GRANACHE	7200
MATEUS SOGRAPVinhos	6000
 ROUGE~ RED	75 cl
CHATEAI CASSAGNE HAUT CANON	6500
GROZES-HERMITAGE	10500
CHIANTI CASTIGLIONE	9500

Seafood (S), Vegetarian (V) Dairy (D), Nuts (N) for those with special dietary requirement or allergies who wish to know more about food ingredients please ask the chef or service manager . Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age. If you are allergic to specific foods or condiments, please inform us. ©2021 Marriott International. All Rights Reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.

Fruit de mer (S) Végétarien (V) Laitier (D) Fruits secs (N) Pour ceux qui ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies Et qui souhaitent en savoir plus sur les ingrédients utilisés,veuillez contacter le chef ou le responsable en charge. Consommer des viandes crues ou insuffisamment cuisinées, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs ou du lait non pasteurisé peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire. Toute personne consommant de l'alcool doit être de l'âge légal pour boire. Si vous êtes allergiques à des aliments ou condiments spécifiques, Veuillez nous informer. ©2021 Marriott International: Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont les marques de Marriott International ou de ses sociétés affiliées.