



# 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.



## 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 FARCIE 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.



## 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 boughour, 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, pâtes, 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.





## Le Rendez-vous ~ The Appointment.

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

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

Mixed meat and Seafood Paëlla 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 râpé.

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)

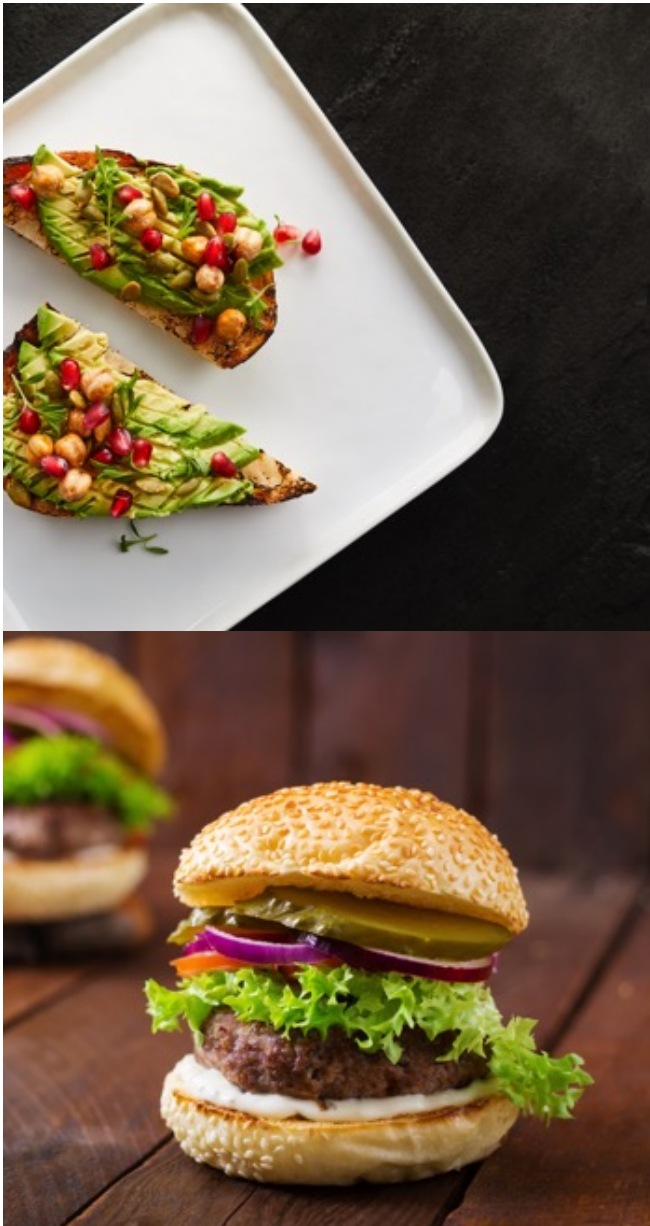
Saumon fumé, fromage blanc, câpres, coulis de tomate,

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.





## 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'charmila ~ 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.



## Les Douceurs ~ Desserts

### **OUM ALI ET SA BAKLAWA(N)**

*Oum Ali served with baklava . 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.



SHERATON

EST. 1937



## Menu Enfants ~ Kids Menu

COMPOSEZ VOTRE MENU / MAKE YOUR OWN MENU

### Entrées ~ Starters. 700

#### **SOUPE AU POTIRON**

Pumpkin soup

#### **SALADE RUSSE**

Russian salad

#### **OMLETTE 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 fresh 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 “

**SCHWEPPE. 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** - Cappucino. **500**

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

**CAFÉ LATTE** - 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** - chamomille

**TILLEUL** - 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 ~ OurWines

**VINS AU VERRE & BOUTEILLES~ WINES BY  
GLASS&BOTTLES**

	15 cl	50cl	75 cl
<b>BLANC ~ WHITE</b>			
<b>KOUTOUBIA BLANC</b>	<b>900</b>	<b>2500</b>	<b>4000</b>
<b>BLANC D'ABOUKIR</b>		<b>2500</b>	<b>4000</b>
<b>MUSCAT D'ABOUKIR</b>			<b>4000</b>

<b>ROSÉ ~ ROSE</b>	<b>15 cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>GRIS D'ABOUKIR</b>	<b>900</b>		<b>4000</b>
<b>FLEUR D'ABOUKIR</b>		<b>2500</b>	<b>3500</b>
<b>KOUTOUBIA ROSE</b>		<b>2500</b>	<b>3500</b>
<b>SAHARA ROSE</b>			<b>3500</b>

<b>ROUGE ~ RED</b>	<b>15 cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>SAINT AUGUSTIN</b>	<b>900</b>	<b>2500</b>	<b>4000</b>
<b>KOUTOUBIA</b>	<b>900</b>	<b>2500</b>	<b>4000</b>
<b>SAHARA ROUGE</b>			<b>4000</b>
<b>CUVEE DE TLEMEN</b>			<b>3500</b>
<b>COUTEAUX DE MASCARA</b>			<b>4000</b>
<b>ROYAL MASCARA</b>			<b>4000</b>
<b>RAIS / COUTEAUX DE TLEMEN</b>			<b>6000</b>
<b>CUVEE DE PRESIDENT</b>			<b>3500</b>

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



## 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.