



Kabané

P O O L B A R

Le Kabané Bar est sans aucun doute le lieu où vous êtes sûr de chavirer de plaisir tant par l'ambiance qui y règne que par sa situation exceptionnelle au bord du fleuve Bouregreg.

C'est sur sa vaste terrasse à ciel ouvert durant les beaux jours que le Kabané Bar vous accueillera embaumé par la lumière du ciel. Ainsi vous pourrez y admirer les pêcheurs et leurs péniches en perpétuel mouvement, ou contempler le soleil couchant et le tableau qu'il dessine dans le ciel en allant se blottir à l'horizon au moment où le jour laisse place à la magie des nuits étoilées.

C'est aussi l'occasion unique d'admirer les majestueux monuments de Rabat-Salé qui s'offrent à vous comme dans un musée naturellement dressé sur la rive du fleuve Bouregreg et qui font de cette vue unique et exceptionnelle un paysage inégalable.

Demandez notre carte, et prenez connaissance de notre large sélection de cocktails signatures, de notre sélection de vins et spiritueux ou encore notre menu food qui saura combler délicatement vos fringales.

It is on its vast open-air terrace during the beautiful days that the Kabané Bar will welcome you, imbued with the light of the sky. You will admire the fishermen and their barges in perpetual movement, or contemplate the setting sun and the piece of art it draws in the sky as it snuggles up to the horizon at the moment when the day gives way to the magic of starry nights.

It is also a unique opportunity to admire the majestic monuments of the cities Rabat and Salé that are offered to you as in a museum naturally erected on the banks of the Bouregreg River which makes this unique view an incomparable landscape.

Ask for our menu, and discover our wide selection of signature cocktails, our selection of wines and spirits and our food menu that will delicately satisfy your cravings.

A Grignoter / To Share

Guacamole et chips mais / <i>Guacamole & Chips</i>	85
Houmous classique et au basilic / <i>Hummus & Basil</i>	75
Halloumi, tomates confites et artichauts / <i>Halloumi, roasted tomatoes, artichoke</i>	130
Nems poulet / <i>Chicken Rolls</i>	90
Frites maison, truffe et parmesan / <i>French Fries with Parmesan and Truffles</i>	75
Croquette de poisson et gambas / <i>Shrimp & Fish Croquettes</i>	95
Crunchy rock shrimps	120
Patatas bravas	70
Calamaritos frits / <i>Fried Squids and TOUM sauce</i>	130
Assortiment de Mezze / <i>Mezze Assortement</i>	110

Les Œufs Et Tartines / Eggs and toasts

Tartine Classique Bénédict (saumon, œuf poché et sauce hollandaise) <i>Classic Benedict Toast (salmon, poached egg, and hollandaise sauce)</i>	90
Tartine Protéine (avocat et œuf poché) <i>Protein Toast (avocado and poached egg)</i>	80
Tartine Gourmande (champignons, halloumi, avocat et oignons frits) <i>Gourmet Toast (mushrooms, halloumi, avocado, and fried onions)</i>	110
Tartine Bruschetta (fromage chèvre, tomate, cougette, menthe et pistaches) <i>Bruschetta Toast (goat cheese, tomato, zucchini, mint and pistachios)</i>	120

Salades / Salads

Halloumi au miel pomme et noix / <i>Halloumi salad with apples, honey, and nuts</i>	145
Tomate burrata au pesto et amande / <i>Tomato Burrata with Pesto and almonds</i>	130
Salade César façon rocher / <i>Caesar salad Le Rocher style</i>	105
Salade grecque / <i>Greek salad with Feta cheese</i>	130

Nos Sandwichs / Sandwiches

Nos pains au choix : Wrap ou Ciabatta / *Our bread options : Wrap or Ciabatta*

Cheese Steak	120
Poulet Plancha / <i>Plancha Chicken</i>	90
Le Classique Club Sandwich / <i>The Classic Club Sandwich</i>	105
Le Classique Cheese Burger / <i>The Classic Cheeseburger</i>	120

Tous nos sandwichs sont servis avec leurs frites maisons / *All our sandwiches are served with homemade fries*

Pizzas

Margherita	sauce tomate, mozzarella, basilic / <i>tomato sauce, mozzarella, basil</i>	80
Truffata	mozzarella, crème truffe, roquette, parmesan / <i>mozzarella, truffle cream, arugula, parmesan</i>	110
Pescatora	sauce tomate, fruit de mer, mozzarella / <i>tomato sauce, seafood, mozzarella</i>	110
Capriccio	sauce tomate, jambon, artichauts, champignons, mozzarella / <i>tomato sauce, ham, artichokes, mushrooms, mozzarella</i>	100
Tuna	sauce tomate, basilic, thon, câpres, mozzarella / <i>tomato sauce, basil, tuna, capers, mozzarella</i>	90

Gourmandises / Treats

Brioche perdue au caramel beurre salé / <i>Brioche French toast with salted caramel</i>	90
Tarte fine aux pommes / <i>Thin apple tart</i>	80
Gâteau meringué à la vanille façon « Cipriani » / <i>Vanilla meringue cake « Cipriani » style</i>	90
Crêpe ou gaufre avec topping au choix (chocolat, nutella, caramel, sucre) / <i>Crepe or waffle with choice of topping (chocolate, Nutella, caramel, sugar)</i>	60
Sélection de pâtisseries Dawliz / <i>Selection of Dawliz pastries</i>	80
Grande Assiette de Fruits / <i>Large fruit platter</i>	120

Apéritifs / Appetizers

Martini Rouge	70
Martini Blanc	70
Campari	70
Ricard	70

Bières / Beers

San Miguel	70
Casablanca	80
Budweiser	80
Corona	80
Smirnoff Ice	80

Whiskey

JW Red Label	80
JW Black Label	100
JW Double Black	120
JW Blue Label	450
Chivas 12 ans	100
Chivas 18 ans	150
Glenfiddich 12 ans	100
Jack Daniel's	100

Vodka

Absolut	80
Grey goose	100
Belvédère	100

Gin

Gordon's	80
Bombay Sapphire	100
Hendrick's	100

Rhum

Bacardi Carta Blanca	70
Bacardi Oro	70

Tequila

Jose cuervo silver	70
Jose cuervo gold	70

Cognac

Hennessy VS	100
Hennessy VSOP	150
Hennessy XO	450

Liqueurs / Liquors

Baileys	70
Kahlua	70
Cointreau	70
Jagermeister	70
Get 27	70
Sambuca	70
Limoncello	70

Vins / Wines

Vin au verre rouge/blanc/rosé / Glass of wine Red, white or rosé

La petite ferme 70

Vins Rouges / Red Wines

Terres rouges 37,5 cl – 75 cl 200 / 330

Médaille 37,5 cl – 75 cl 200 / 350

S de Siroua 75 cl 380

Coteaux de l'atlas 75 cl 600

Marques de caceres 75 cl 400

Côtes du Rhône 75 cl 400

Côtes du gros caillou 75 cl 400

Vins Blancs / White Wines

Terres blanches 37,5 cl – 75 cl 200 / 330

Médaille 37,5 cl – 75 cl 200 / 350

S de Siroua 75 cl 380

Coteaux de l'atlas 75 cl 600

Vina esmeralda torres 75 cl 350

Chablis M de ligny 75 cl 450

Sancerre les celliers saint romble dezat 75 cl 480

Vins Gris et Rosé / Grey and Rose Wines

Le rosé, Le gris 37,5 cl – 75 cl 200 / 300

Médaille 37,5 cl – 75 cl 180 / 330

Mateus 100 cl 380

M de minuty 75 cl 420

Champagne

Moët et Chandon brut 75 cl	1600
Moët et Chandon rosé 75 cl	2200

Cocktails

Americano Vermouth rouge, campari, eau gazeuse <i>Red Martini, Campari, sparkling water</i>	100
Negroni Campari, martini rouge, gin <i>Campari, Red Martini, gin</i>	100
Cosmopolitan Vodka, triple sec, jus de Cranberry, jus de citron <i>Vodka, triple sec, cranberry juice, lemon juice</i>	100
Margarita Tequila, triple sec, jus de citron <i>Tequila, triple sec, lemon juice</i>	100
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne <i>Cachaça, lime, cane sugar</i>	100
Pina colada Rhum, jus d'ananas, lait de coco <i>Rum, pineapple juice, coconut milk</i>	100
Mojito Rhum, jus de citron, feuilles de menthe fraîche, eau gazeuse <i>Rum, lemon juice, fresh mint leaves, sparkling water</i>	100

Eau & sodas / Water & sodas

Coca-cola / Coca zéro	80
Sprite	80
Schweppes	80
Schweppes citron	80
Oulmès 25 cl	50
Eau plate / Still water 75 cl	70
Eau gazeuse / Sparkling water 75 cl	70
Redbull	80

Boissons chaudes / Hot beverages

Espresso	90
Double Espresso	150
Décaféiné / Decaffeinated	90
Thé à la menthe / Moroccan mint tea	80
Thé ou infusion / Flavored tea ou herbal infusions « TCHABA »	80



Kabané

P O O L B A R

Hôtel Dawliz Art & Spa, Avenue Du Prince Héritier, Rabat-Salé 11010, Maroc

+212 5378-83277 / +212 5377-84748

www.dhotelrabat.com

@ @d.hotelrabat