



La Brasserie de la Bavaroise
Incontournable pour les gourmets...
Tél : 05 22 311 760
www.labavaroise.ma



La Bodéga de Casablanca
Tapas, salsa et corrida !
Tél : 05 22 541 843
www.bodega.ma



Osteria Di Casa
Avenue des mimosas,
intersection Boulevard Chefchaouni,
Ain sebâa. Casablanca,
Tél : 05 22 661 309 - www.osteria.ma



La Sqala
Boulevard des Almohades, Casablanca
Tél : 05 22 260 960
www.sqala.ma



Tony Jacklin Club House
Bouskoura Golf City
Tél : 05 22 320 774/75
www.restopro.ma

Avril 2025



Libérez vos sens...



Marhaban Bikoum
Soyez les bienvenus à Sqala

*Au pays du soleil couchant,
Al Maghrib,
Sqala vient du langage sabir
et possède plusieurs significations
l'escale, la fortification, l'escalier.
Le sabir, parlé dans les ports d'Afrique du nord
par les marins, corsaires et commerçants,
intègre naturellement des contractions
de mots des langues méditerranéennes
(ex : tomobil, comira, fifty fifty, el barco)*

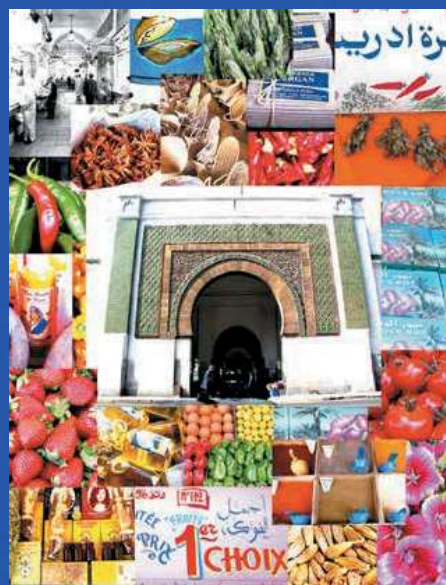


*Au pays du soleil couchant,
l'hospitalité n'est pas un mythe
C'est donc avec plaisir et convivialité
que nous vous accueillons autour
d'une table, à la Sqala.
Nos "ambassadeurs" chargés
de vous servir dans ce jardin
seront à votre écoute,
dans l'espoir de combler vos désirs
afin que
vous vous sentiez ici chez vous ...*

Avril 2025

ANCIENNE MEDINA DE CASABLANCA
SQALA
EVENEMENTIEL

*A la Sqala,
les produits que nous utilisons pour
l'élaboration de nos mets sont
d'appellation d'origine contrôlée par nos soins.
Nous allons nous même les chercher là
où ils sont élevés et cultivés.*



*Vous êtes :
une entreprise, un club, une association,
un particulier, offrez à vos convives la
chaleur et l'émotion des grands
événements.*

*Sqala peut organiser à votre place
l'événement pour que votre réception
ne ressemble à aucune autre.*

*Cocktails dînatoires, mariages,
pauses café, lancements de produits,
anniversaires...*

De 20 à 800 personnes !



Contact Allal/Naïme
Tél. : 05 22 260 960/05 22 262 029 - Fax : 05 22 262 035
E-mail : allal.naïme@restepro.ma



DESSERTS

*Tiramisu café beldi 60 dh
au caramel beurre sale*

Pastilla au fleurs d'orangé 50 dh

*Macaron rose crémeux 65 dh
à la vanille et aux fruits rouges*

*Nougat glacé 55 dh
aux fruits secs figue, datte, Amande, noix,
fleur d'oranger*

*Croustillant noisette 75 dh
ganache vanillée*

*Crème brûlée 65 dh
au safran pistil et à l'orange*

Salade de fruit saisonnière 50 dh

Assortiment de pâtisseries marocains 65 dh

*Café gourmandises sqala 95 dh
macaron, royale chocolat, crème brûlée,
tiramisu, fiancier aux amandes, cookie choco*



COUPE DE GLACE 65dh

*Vanille, fruits rouges, selon, mangue,
pistache, citron, chocolat, fraise*

COCKTAILS de jus de fruits frais 60dh



*Assortiment de cocktails 60 dh
« Exotique, Corsaire, Ambassadeur,
Dakar »*

*Corsaire 50 dh
« Pêche, Fraise, Ananas, Cardamome »*

*Dakar 45 dh
« Pamplemousse, Mangue, Papaye,
Fraise »*

*Exotique 50 dh
« Ananas, Mangue, Papaye, Banane,
Goyave, Kiwi, Pamplemousse »*

*Ambassadeur 55 dh
« Lait, Datte, Amande, Fleur d'oranger »*

*Gouverneur 40 dh
« Orange, Carotte, Pomme, Gingembre »*

Jus de Banane 35 dh

Jus d'orange 30 dh

Green Detox 40 dh

Red Detox 40 dh

LES EAUX D'ATLAS

Sidi Ali 150cl 25 dhs

Sidi Ali 50cl 15 dhs

Oulmès 1litre 25 dhs

Canette soda 33cl 30 dhs

Le petit déjeuner

de 8h00 à 12h00

F'tor Sqala

Jus d'orange

Café ou Thé

Beurre, tapenade

Confiture, Amlou, Miel

Baghrir, Msamen, Harcha, Sfenge

Brouillade d'oeufs au khlie en tagine

Fromage jben et olives

Salade de fruits du moment

Laitage aux fruits secs

Pour une personne

95 dh

Pour deux personnes

170 dh

Assortiment de crêpes marocaines

Baghrir, Msamen, Harcha, Sfenge

40dh

Harcha (2 pièces) 25dh

Sfenge (3 pièces) 25dh

Msamen (2 pièces) 25dh

Baghrir (3 pièces) 25dh

Pâtisseries marocaines 65 dh

Cafés & Kahwas

Expresso  30 dh

Décaféiné  30 dh

Café grain 25 dh

Beldi 30 dh

Noussnouss 30 dh

Café crème 30 dh



TAGINES

Tajine de jarret de bœuf 160 dh
à l'abricot

Tajine de poulet au citron confit 175 dh

Tajine de poisson 140 dh
Pomme de terre, poivron, tomate, olives

Tajine d'agneau 160 dh
Petits pois, légume de saison

Tajine de collier de bœuf 150 dh
aux oignons caramélisés et raisins secs

Tajine de légumes 65 dh
de saison aux épices

Tajine de kebab maghdour 95 dh

La Semaine des Habitues

Lundi

Seffa Madfouna 105 dh

Mardi

Mronzia de souris d'agneau 165 dh

Mercredi

Coquelet farci mhamar 130 dh

Jeudi

Rfissa au poulet fermier 170 dh

Vendredi

Couscous aux sept légumes, tfaya 145 dh

Samedi

Tanjia marrakchia 155 dh

Dimanche

Boulfaf de l'aïd 170 dh

PLANCHA GRILLADES

COTE MER (selon arrivage)

Assiette du pêcheur 195 dh
mousseline de carotte à l'anis

Dos de rouget 155 dh
fricassé de champignons et épinards

Pavé d'espadon grillée 170 dh
linguine au piston

Filet de st Pierre 195 dh
riz vénéré écume de parmesan

Gambas grillées à la plancha 195 dh
linguine de riz et légumes sautés
au parfum d'Asie

COTE TERRE

Supreme de poulet 125 dh
pomme d'arphin, œuf de caille

Médailillon d'épaule d'agneau confite 185 dh

T bon grillé 210 dh
gratin de pommes de terre

Kefta sqala 105 dh
tomate, oignon grillé

Assortiment 4 brochettes 145 dh
(bœuf, poulet, agneau, kefta)

Brochettes de poulet 95 dh

Brochettes de bœuf 155 dh

Brochettes d'agneau 155 dh

SPECIAL ENFANT

Chicken Burger 85 dh
Beef burger 95 dh

Le Goûter

De 16h00 à 19h00

Goûter Sqala 110 dh

Café ou thé au choix

Assortiment de cocktails de jus de fruits
«Exotique, Ambassadeur, Dakar, Corsaire»

Harira, dattes, chabakia, œuf dur
Msamén, Baghrir

Le Traditionnel

Assortiment de crêpes marocaines 40 dh
Baghrir, masamen, churros, beignet confiture

Café gourmandises sqala 95 dh
Macaron, royale chocolat, crème brûlée,
tiramisu, financier aux amandes, cookie choco

Churros 35 dh

Beignet à la confiture 25 dh

Harira 50 dh
Chebakia et dattes, œufs

Msmén (2 pièces) 25 dh

Beghrir (3 pièces) 25 dh

Harcha (2 pièces) 25 dh

Thés 20 dh

Meknassi, Abdi, Soufi, Flio, Marrakchi

Infusions 30 dh



*Au pays du soleil couchant,
la cuisine est faite par des femmes,
les grillades par des hommes
au rythme de la terre et du charbon,
relevée d'épices, de piment doux
et d'herbes fraîches, agrémentée de légumes
ou de fruits aux goûts incomparables.*



*A la Sqala,
les produits que nous utilisons pour
l'élaboration de nos mets sont
d'appellation d'origine contrôlée par nos soins.
Nous allons nous même les chercher là
où ils sont élevés et cultivés.*

ENTRÉES

*Targa de poulpe 95 dh
oignons caramélisés et pommes nouvelles*

Sardine farcie tapenade d'olives 70 dh

*Buche de chevre 95 dh
gratinée au miel et pain d'épice maison*

*Salade primavera 75 dh
mozzarella, tomates cerises et croûton à l'ail*

Salade marocaine 60 dhs

*Salade César 95 dh
œuf de caille, stracciatella, croûton,
poulet aux sept épices*



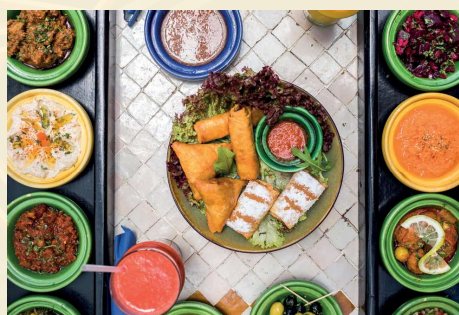
KEMIA MAURESQUE 105dh

*(foie, carottes chermoula, zaalouk,
chakchouka, haricot blanc au cumin)*



KEMIA SQALA 90dh

*(betterave râpée au gingembre,
montes à la marocaine, caviar d'aubergine,
foule gnawi au potiron, houmous basilic)*



LES BRIONATES

*Assortiment de Brionates 135 dh
Brionates de fruits de mer, brionates de poulet,
brionates de viande*

Brionates de fruits de mer 130 dh

Brionate Volaille 90 dh

Brionate Kefta 95 dh