



Menu Restaurant Canastel ~ Canastel Restaurant Menu

DÉJEUNER DE 12H00 À 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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE 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 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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE 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 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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE 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 ,MERCI 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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE ou de ses sociétés affiliées.



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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE 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'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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay gérée par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE ou de ses sociétés affiliées.



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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE 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

OMLELETTE 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 FOUETEE ET COPEAUX DE CHOCOLAT (D)

Fresh fruit salad, whipped cream and chocolate chips

GLACES AUX CHOIX, FRAISE, CHOCOLAT, VANILLE, PISTACHE (D) Assorted ice cream (strawberry, chocolate, vanilla, pistachio)

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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 cuites, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE 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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE 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

CAFE LATTE ~ Coffee latte.600

THÉS ~ TEAS. 500

ENGLISH BREAKFAST

DARJEELING

EARL GREY

THE DECAFEINE ~ 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 THÉ À 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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE 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

	15cl	50cl	75cl
BLANC ~ WHITE			
KOUTOUBIA BLANC	900	2500	4000
BLANC D'ABOUKIR		2500	4000
MUSCAT D'ABOUKIR			4000
 ROSÉ ~ ROSE	15cl	50cl	75cl
GRIS D'ABOUKIR	900	4000	
FLEUR D'ABOUKIR		2500	3500
KOUTOUBIA ROSE		2500	3500
SAHARA ROSE			3500
 ROUGE ~ RED	15cl	50cl	75cl
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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE ou de ses sociétés affiliées.



Vins du monde~ Wines of the world

BLANC ~ WHITE

75cl	
CULEMBORG CAPE	6000
BACH FRIZZANTE / MOSCATO	6500
LEGARIS / VERDEJO	6000

ROSÉS ~ ROSE

75cl	
CHEMIN DES SABLES / CARIGNAN & GRANACHE	7200
MATEUS SOGRAPVinhos	6000

ROUGE~ RED

75cl	
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 Accor SE. All Rights Reserved. Hotel Oran Bay managed by Accor and its logos are the trademarks of Accor SE, 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 cuites, 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 Accor SE; Tous droits réservés. Hotel Oran Bay géré par Accor et ses logos sont les marques de Accor SE ou de ses sociétés affiliées.