



**FAVOLA**

**LE MERIDIEN  
ORAN HOTEL & CONVENTION CENTRE**

Les Genêts, chemin de la wilaya,  
Route 75 Oran,  
Algérie  
T + 213 41 984 000  
[reservation.oran@lemeridien.com](mailto:reservation.oran@lemeridien.com)

*Soupe*

*Zuppa*

*Soup*

*Salade*

*Insalata*

*Salad*

*Minestrone traditionnelle* <sup>1-2-7-11</sup>

La soupe de légumes avec courgettes, tomates, carottes, pois, oignons, céleri, basilic servi avec toast de Focaccia et Parmesan

Classic Italian minestrone with carrots, zucchini, tomatoes, beans, peas, onions, celery and basil, served with parmesan cheese and toasted focaccia

**800 DZD**

*Soupe de roche en croûte* <sup>1-2-3-4-</sup>

<sup>5-6-11</sup>

Soupe de poissons de roches, en croûte, à la façon du chef.

Our chef's signature fish soup served with a puff pastry crust

**1 200 DZD**

*Salade Caprese* <sup>9</sup>

Salade de tomates, gelée de tomates et Mozzarella, huile d'olive et basilic

The classic mozzarella and tomatoes salad, on a tomato jelly with basil

**1 500 DZD**

*Salade de poulpe* <sup>6</sup>

Salade de poulpe, pomme de terre, tomates confites

Fresh octopus salad, boiled skin potatoes and semi dried tomatoes served with virgin olive oil and twist of fresh pepper

**1 500 DZD**

*Salade du chef* <sup>1-2-5-8</sup>

Cœur de laitue, poivrons, œuf dur, tomates, haricots verts, olives, câpres, anchois, thon frais snacké au sésame

Revisited Niçoise salad served with local organic vegetables and French dressing, crispy seared tuna with sesame seeds (ask for cooking temperature)

**1 600 DZD**

## Entrées

## Antipasti

## Appetizer

### Gratin d'aubergines<sup>9-10</sup>

Gratin d'aubergines, tomates et mozzarella

Grated tomatoes eggplant and mozzarella, served with pesto

**1 400 DZD**

### Bresaola maison<sup>1-2-9-10</sup>

Bresaola maison, (bœuf séché), chips d'artichauts, Parmesan et pignons grillés

Homemade traditional beef bresaola served with artichokes crisps and pine nuts

**1 600 DZD**

### Calamar fritt sauce tartare<sup>1-2-6-12</sup>

Beignet de calamar servi avec sauce mayonnaise additionné d'herbes d'œuf durs, et jus de citron

Traditional fried squid accompanied by a classic tartar sauce and fresh herbs flavor

**1 700 DZD**

### Vitello tonato classic<sup>4-5-8-12</sup>

Fine tranches de veau servie rosée, sauce traditionnelle au thon et huile d'olive.

Thinned slices of Veal loin served with our traditional tuna and lemon sauce

**1 600 DZD**

## Pates

## Pasta

### Linguine à la langouste<sup>1-2-4-11</sup>

Linguine Façon du chef à la langouste de pays et sauce tomates fraîches, poivre noir moulu

Lobster linguini in a tomato and seafood sauce served with olive oil and fresh pepper

**2 900 DZD**

## *Ravioli de saumon frais*<sup>1-2-5-9-11</sup>

Ravioli de saumon frais, crème de fenouil, citron confit, Tuile Parmesan

Salmon ravioli served with fennel cream, confit lemon and parmesan crisp

**2 300 DZD**

## *Pappardelle maison*<sup>1-10</sup>

Pappardelle aux ragoûts de veau, olives et romarin.

Classic homemade pappardelle, veal stew served with olives and rosemary

**2 500 DZD**

## *Lasagne a la Bolognaise*<sup>1-2-9-</sup>

Lasagne à la Bolognaise, salade verte

Classic lasagna Bolognese style

**1 700 DZD**

## *Risotto aux crevettes*<sup>4-5-6-9</sup>

Risotto aux crevette de pays, crevettes sautées persillées, bisque émulsionnée

Shrimps risotto served with garlic, parsley and a bisque sauce

**2 500 DZD**

## *Poissons et*

## *viandes*

## *Pesce e Carne*

## *Fish and meat*

## *Poisson du jour*<sup>5</sup>

La pêche du jour cuisinée façon méditerranéenne, écrasé de pomme de terre, confit Bayaldi.

Catch of the day cooked Mediterranean style, mashed potatoes, Bayaldi vegetables

**2 900 DZD**

## *Saumon confit*<sup>5-9</sup>

Dos de saumon confit à l'huile d'olive, risotto crémeux aux champignons

Confit Norwegian salmon in olive oil served with creamy mushroom risotto.

**2 800 DZD**

## *Côte d'agneau* <sup>1-2-11</sup>

Côte d'agneau en croute d'herbes, polenta grillée, tian de légumes, ail confit

Lamb rib in crust of herbs, grilled polenta and grilled vegetables

**2 800 DZD**

## *Entrecôte façon Tagliatta*

Entrecôte façon Tagliatta, coeur de laitue, tomates confites, Parmesan, pommes sautées à crues

Grilled striploin sliced on a bed of salad, Parmesan, sundried tomatoes, olive oil and sautéed potatoes

**2 700 DZD**

## *Filet de bœuf au poivre* <sup>9</sup>

Filet de bœuf au poivre, pommes forestières, purée d'épinards

Beef tenderloin, potatoes with mushrooms and spinach purée served with traditional pepper sauce

**2 900 DZD**

## *Côte de bœuf* (2 pers) <sup>9</sup>

Côte de bœuf (minimum 950 grammes) à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel, pomme au four à la crème d'herbes

Beef ribeye flavored in classic French herb butter and accompanied with baked potatoes, cream and herbs

**5 600 DZD**

## *Pizza*

### *Margherita* <sup>1-8</sup>

Tomate, mozzarella et basilic  
Tomato, mozzarella, basil

**850 DZD**

### *Bismarck* <sup>1-2-8</sup>

Tomate, mozzarella jambon de dinde, œuf et basilic

Tomato, mozzarella, turkey ham, eggs

**1 350 DZD**

## Mare & monti<sup>1-3-8</sup>

Tomate, mozzarella, fruit de mer, champignons

Tomato, mozzarella, seafood, mushrooms

**1 650 DZD**

## Napoletana<sup>1-4-8</sup>

Tomate, mozzarella, anchois, olives noires, câpres et basilic

Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers

**1 050 DZD**

## Capricciosa<sup>1-8</sup>

Tomate, mozzarella, champignons, jambon de dinde, olives noires

Tomato, mozzarella, mushrooms, turkey ham, black olives

**1 150 DZD**

## Quattro Stagioni<sup>1-8</sup>

Tomate, mozzarella, champignons, jambon de dinde, artichauts, olives noires

Tomato, mozzarella, mushrooms, turkey ham, artichokes, black olives, basil

**1 450 DZD**

## Vegetariana<sup>1-8</sup>

Tomates, légumes grillés, parmesan, mozzarella et basilic

Tomato, mozzarella, grilled vegetables, parmesan, basil

**1 050 DZD**

## Calzone<sup>1-8</sup>

Tomate, mozzarella champignons, jambon de dinde, parmesan ricotta

Tomato, mozzarella, mushrooms, turkey, parmesan, ricotta

**1 650 DZD**

## Hawaïana<sup>1-8</sup>

Tomate, mozzarella, jambon de dinde et d'ananas

Tomato, mozzarella, turkey ham, pineapple

**1 550 DZD**

## Pescatora<sup>1-3-8</sup>

Tomate, mozzarella fruit de mer

Tomato, mozzarella, seafood

**1 750 DZD**

## Quattro formaggi<sup>1-8</sup> 1750

Tomate, mozzarella, bleu gruyère, parmesan

Tomato, mozzarella, blue gruyere, parmesan

**1 750 DZD**

## Favola<sup>1-4-8</sup>

Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, huile

extra vierge et pesto tomato, mozzarella, smoked salmon, cream, pesto

**1 850 DZD**

# Desserts

## Dolci

### Tiramisu classique<sup>1.2.3.9</sup>

Tiramisu classique.  
Classic tiramisu.

**1 000 DZD**

### Salade de fruits de saison

Salade de fruit de saison.  
Fruit salad.

**600 DZD**

### Assiette de fruits coupés

Assiette de fruits coupés.  
Sliced fruit plate.

**900 DZD**

### Nougat glace<sup>3.9.10</sup>

Nougat glacé aux dattes et amandes,  
coulis de framboises.  
Semi freddo with dattes and almonds,  
raspberry coulis.

**1 000 DZD**

### Fondant au chocolat<sup>1.2.3.9</sup>

Fondant au chocolat noir, glace à la  
vanille.  
Classic chocolate fondant.

**1 000 DZD**

### Coupe de glace (01 boule)

Coupe de glace /sorbet parfum au  
choix.  
Ice cream /sorbet.

**300 DZD**

### Gâteau Capresse<sup>1.2.3</sup>

Gâteau Capresse.  
Capresse cake.

**900 DZD**

## Boissons

## Beveranda

## Beverage

*Non Alcoolisée*  
*Non alcoolisée*

Sodas	430 DZD
Tonic	720 DZD
Red Bull	970 DZD

*Eaux*  
*Water*

Ifri	260/430 DZD
Ifri Gazeuse	260/430 DZD
Perrier	820/1 270 DZD

*Jus*  
*Juices*

Jus de saison frais	670 DZD
Orange / Orange	430 DZD
Ananas/Pineapples	430 DZD
Cocktail/Mix Fruits	430 DZD

*Bière en bouteille*  
*Beer in bottle*

Heineken	600 DZD
Amstel	500 DZD
Tango	500 DZD

*Aperitif Italien*  
*Italian Aperitif*

CAMPARI	1 100 DZD
MARTINI BLANC	900 DZD
MARTINI ROUGE	900 DZD

*Alcoolisée*  
*Alcoholic*

BACARDI	1 000 DZD
RICARD	1 000 DZD
Get 27	1 000 DZD



Gordon's	900 DZD
SMIRNOFF	970 DZD
BELVEDERE	1 330 DZD
CHIVAS 1	275 DZD
JACK DANIEL'S	1 320 DZD
J W RED	870 DZD
J W BLACK	1 270 DZD
COURVOISIER	1 500 DZD
COINTREAU	1 300 DZD
PORTO (6 CL)	800 DZD

*Nos Vins par verre*

*Our wines by glass*

SGCO, Blanc D'Aboukir, Merseguera/Clairette, Algérie	970 DZD
SGCO, Fleur D'Aboukir, Cinsault, Algérie	970 DZD
SGCO, Koutobia, Grenache/Cinsault/Alicante Algérie	970 DZD
SGCO, saint -augustin, Grenache/Cinsault/Alicante Algérie	970 DZD

*Champagne*

G.H Mumm,Cordone rouge ,Brut, France	17 000 DZD
Moët Chandon, Brut, France	19 700 DZD

*Vins blanc*

*White wines*

Lunate, fiano, IGT, Italie	8 000 DZD
Attems, pinotGrigio,IGT ,Italie	17 000 DZD
Château de L'Hyvernière,	6 500 DZD
Muscadet Sevre-et Maine sur lie,Muscadet France SGCO, Blanc D'Aboukir	4 000 DZD
Merseguera /Clairette,Algérie	

*Vins rose*

*Rose wines*

SGCO, fleur D'aboukir, Cinasault,Algerie	4 000 DZD
Chateaux Cavalier,Grenache/Syrah, Côtes de Provence, France	5 900 DZD

*Vins rouge*

*Red wines*

1= BLE/CEREALS 2= OEUFS/EGGS 3= CRUSTACES/CRUSTACEANS  
4= POISSON/FISH 5= MOLLUSQUE/MOLLUSK

6= CACAHUETES/PEANUT 7= SOJA/SOYABEANS 8= LAIT/MILK 9=  
NOIX/NUTS 10 = CELERI/CELERY 11= MOUTARDE/MUSTARD 12=  
SESAME/SESAME

13= DIOXYDE DE SOUFRE/SULPHUR DIOXIDE  
14= LUPIN/LUPIN

Château Malbec, Bordeaux

**7 000 DZD**

Famille Castel, Cabernet Sauvignon,

**5 600 DZD**

SGCO, Saint-Augustin,

**4 000 DZD**

Grenache/cinsault/alicante, algerie  
SGCO, koutoubia,

**3 150 DZD**

grenache/cinsault/Alicante Algerie

*Vins rouge prestige*

*Prestige red wines*

Enrico Serafini, dolcetto D'alba, DOC Italie

**22 000 DZD**

Frescobaldi, Remole

**18 000 DZD**

Cabernet Sauvignon/Sangiovese, IGT, Italie  
Piccini villa al cortile, brunello di  
montalcino

**42 500 DZD**

Sangiovese, DOCG, Italie