

Pool Garden



PETITES ASSIETTES / SMALL PLATES

PRODUIT	TECHNIQUE	CONDIMENTS	
Houmous Hummus	Assaisonné Seasoned	Grenade, asperges, avocat, feta, vinaigrette à la mélasse Pomegranate, asparagus, avocado, feta, molasses dressing	280
Poulpe Octopus	A la Plancha	Amandes, herbes fraîches, sauce romesco Almonds, fresh herbs, romesco sauce	290
Laitue Lettuce	Dressée Dressed	Salade César (Poulet ou Gambas) César salad (Chicken or Prawns)	280 / 330
Burrata Burrata	Cru Raw	Oranges, fenouil, pesto de pistache Oranges, fennel, pistachio pesto	280
Carottes Carrots	Rôties Roasted	Nectarine, vanille, noix de cajou Nectarine, vanilla, cashew nuts	280
Thon Tuna	Tartare Tartar	Cornichon, câpres, échalotes, olives noires, vinaigrette au citron Pickles, capers, shallot, black olives, lemon dressing	390
Dorade Seabream	Crue Raw	Ceviche de dorade, tomates, concombre, oignons confits, olives séchées, gaspacho clarifié Seabream ceviche, tomatoes, cucumber, pickled onions, dried olives, clarified gaspacho	320

ENTRE DEUX TRANCHES DE PAIN / BETWEEN BREADS

Servi avec des frites maisons ou une salade verte / Served with housemade French Fries or greens

Club Sandwich	280
Toast, poulet, salade verte, oeuf, bacon de bœuf, avocat, tomate Toast, chicken, greens, egg, beef bacon, avocado, tomato	
Caprese Focaccia	280
Focaccia, tomate, mozzarella di Bufala, basilic Focaccia, tomatoes, mozzarella di Bufala, basil	
Burger de boeuf / Beef Burger	320
Champignons, oignons caramélisés, Comté, mayonnaise à la truffe. NOUS RECOMMANDONS LA CUISSON DE LA VIANDE HACHÉE AU MINIMUM À POINT. Mushrooms, caramelized onions, Comté, truffled mayonnaise. WE RECOMMEND THE COOKING OF GROUND BEEF AT LEAST MEDIUM.	
Sandwich de homard / Lobster sandwich	390
Pain brioché, sauce cocktail, homard d'Oualidia, beurre citronné Brioche, cocktail sauce, lobster from Oualidia, lemon butter sauce	

PIZZA NAPOLITAINES / NEAPOLITAN PIZZAS

Par Master Chef Salvatore de Rinaldi de « L'Association de la Vraie Pizza Napolitaine »
By Master Chef Salvatore de Rinaldi for "Verace Pizza Neapolitan Association"

Marinara	Tomates cerises, origan, ail, huile d'olive Cherry tomatoes, oregano, garlic, olive oil	280
Margherita	Mozzarella, basilic, huile d'olive Mozzarella basil, olive oil	280
Squisite	Mozzarella, ricotta, fromage râpé, jambon de Parme, basilic Mozzarella, ricotta, grated cheese, Parma ham, basil	320
Agrumes	Mozzarella, ricotta, saumon fumé, pesto d'agrumes, caviar Lianozoff Mozzarella, ricotta, smoked salmon, citrus pesto, Lianozoff caviar	340
Fordze	Mozzarella, taleggio, tomates cerises, roquette, carpaccio de boeuf, truffe, parmesan, noix Mozzarella, taleggio, cherry tomatoes, arugula, beef carpaccio, truffle, parmigiano, walnuts	380

PASTA & RISOTTO

Penne Primavera	Légumes de saison, huile d'olive, citron, herbes fraîches Seasonal vegetables, olive oil, lemon, fresh herbs	260
Linguine Vongole	Ail, peperoncino, palourdes Garlic, peperoncino, clams	290
Risotto de courgette Zucchini Risotto	Feta, menthe Feta, mint	300

VIANDE / MEAT

PRODUIT	TECHNIQUE	CONDIMENTS	
Poulet Milanaise Chicken Milanaise Fried	Frit	Roquette, œuf dur rapé, capres, fondue de tomates Arugula, grated hardboiled egg, capers, tomato fondue	290
Agneau Lamb	Grillé Grilled	Côtelettes d'agneau de lait, herbes, salsa de menthe Grilled suckling lamb chops, herbs, mint salsa	370
Bœuf Beef	Tartare Tartar	Steak tartare, Pommes Anna, caviar Lianozoff Beef Tartar Steak tartar, Pommes Anna, caviar Lianozoff	390
Bœuf Beef	Poêlé Seared	Tagliata de filet de bœuf, roquette, parmesan Beef filet tagliata, arugula leaves, parmigiano	420

PRODUITS DE LA MER / FROM THE SEA

Homard Lobster	Grillé Grilled	Sauce à l'Américaine American sauce	100g / 120MAD
Bar Sea bass	Cuit au Four Oven-Baked	Emulsion au beurre citron, sauce vierge Lemon butter émulsion, vierge sauce	420
Parrillada Parrillada	Grillée Grilled	Poisson & fruits de mer (pour 2 personnes) Grilled fish & seafood (for 2 pax)	980
Crevettes royales King prawns	Sautées Sautéed	Jus de cuisson, persil, citron Natural jus, parsley, lemon	100g / 240MAD

POUR ACCOMPAGNER / TO ACCOMPANY

Riz Rice	Vapeur Steamed	Riz pilaf Pilaf rice	60
Pommes de terre Potato	Frites Fried	Frites maison à la truffe & pecorino Housemade truffle & pecorino french fries	80
Tomates Tomato	Assaisonnées Seasoned	Huile d'olive, basilic, pignons de pin Olive oil, basil, pine nuts	80
Pommes de terre Baby Potatoes	Rôties Roasted	Manchego, sauce mojo verde Manchego, mojo verde sauce	80
Asperges Asparagus	Grillées Grilled	Sauce Béarnaise Bearnaise Sauce	100

GLUTEN FREE LACTOSE FREE VEGETARIAN VEGAN CONTAINS NUTS SEAFOOD CONTAINS PORK

PRIX EN DIRHAMS MAROCAINS (SERVICE & TAXES INCLUS) - PRICES IN MOROCCAN DIRHAM (TAXES AND SERVICES INCLUDED)

SANS GLUTEN SANS LACTOSE VEGETARIAN VEGAN CONTIENT DES NOIX FRUIT DE MER CONTIENT DU PORC

PRIX EN DIRHAMS MAROCAINS (SERVICE & TAXES INCLUS) - PRICES IN MOROCCAN DIRHAM (TAXES AND SERVICES INCLUDED)

SWEET ENDING
UNE FAIM EN DOUCEUR

Le flan signature à la vanille 120
Signature vanilla flan



Mousse au chocolat vegan à la fleur de sel 120
Vegan chocolate mousse with coarse salt



Symphonie de pamplemousse et poivron rouge 130
Red pepper and grapefruit symphony



Fruits givrés : Fruit de la passion, citron, orange, noix de coco 140
Iced fruits : Passion fruit, lemon, orange, coconut



L'ananas, crème catalane, ananas rôtis & sorbet noix de coco 180
The pineapple, catalana cream, roasted pineapple & coconut sorbet

