



ARGAN
GARDEN

LOUNGE - POOL - RESTAURANT

MENU



Entrées froides

Cold starters

Caviar oscietre Kaviari, crème fraîche, blinis <i>Kaviari oscietra caviar, crème fraîche, blinis</i>	30g 2100 DH 50g 3600 DH
Salade caesar <i>Caesar salad</i>	180 DH
Huîtres de Oualidia ou Essaouira (selon saison) servies sur glace pilée, citron beldi, Vinaigre à l'échalote <i>Oualidia or Essaouira oysters (seasonal) on crushed ice, beldi lemon, shallot vinegar</i>	6P 200 DH 12P 380 DH
Carpaccio de bœuf à l'italienne <i>Italian-style beef carpaccio</i>	240 DH
Carpaccio de pastèque confite, crème de chèvre fraîche vinaigrette soja <i>Candied watermelon carpaccio, fresh goat-cheese cream soy vinaigrette</i>	240 DH
Tomate confite, crème de burrata, pesto de basilic <i>Confit tomato, burrata cream, basil pesto</i>	190 DH
Grosse burrata crémeuse (250 g), pistaches torréfiées, focaccia <i>Large creamy burrata (250 g), toasted pistachios, focaccia</i>	190 DH
Avocat crevettes 2.0 (avocat brûlé, crevettes marinées vinaigrette aux fruits de la passion) <i>Shrimp & avocado 2.0 (charred avocado, marinated shrimp passion-fruit vinaigrette)</i>	240 DH
Tarama, focaccia, citron <i>Tarama, focaccia, lemon</i>	210 DH
Ceviche thon, oignon rouge, coriandre, guacamole <i>Tuna ceviche, red onion, coriander, guacamole</i>	280 DH
Ceviche saumon, fruit de la passion, aneth, avocat <i>Salmon ceviche, passion fruit, dill, avocado</i>	280 DH
Ceviche de daurade, coco, ananas, mangue, coriandre <i>Sea bream ceviche, coconut, pineapple, mango, coriander</i>	280 DH
Crevette pill-pill <i>Pill-pill shrimp</i>	260 DH



Entrées chaudes

Hot starters

Œuf parfait, crème de truffe, petits pois en textures <i>Perfect egg, truffle cream, peas two ways</i>	<i>380 DH</i>
Beignets de calamars, sauce harissa verte <i>Calamari fritters, green harissa sauce</i>	<i>260 DH</i>
Tempura de gambas panko, sweet chili mayo <i>Panko prawn tempura, sweet-chili mayo</i>	<i>360 DH</i>
Terrine de foie gras maison, chutney de figue au miel beldi, brioche toastée <i>Homemade foie gras terrine, fig chutney with beldi honey, toasted brioche</i>	<i>290 DH</i>
Saumon fumé, blinis, crème de burrata <i>Smoked salmon, blinis, burrata cream</i>	<i>290 DH</i>
Nems (poulet ou crevettes), salade, sauce asiatique maison <i>Spring rolls (chicken or shrimp), salad, house Asian sauce</i>	<i>200 DH</i>

Entrées signatures

Signature entries

Salade de homard bleu, artichauts, vinaigrette bisque à la carotte <i>Blue-lobster salad, artichokes, carrot-bisque vinaigrette</i>	<i>640 DH</i>
Pizzetta truffe, crème mascarpone, champignons noirs <i>Truffle pizzetta, mascarpone cream, black mushrooms</i>	<i>260 DH</i>
Pizzetta saumon fumé, crème fraîche, truffe <i>Smoked-salmon pizzetta, crème fraîche, truffle</i>	<i>260 DH</i>



Pizzas au feu de bois

Wood-fired pizzas

Margherita (tomate, mozzarella, basilic, parmesan) <i>Margherita (tomato, mozzarella, basil, parmesan)</i>	210 DH
Burrata Pistache (tomate, burrata, roquette, pistache) <i>Burrata Pistachio (tomato, burrata, arugula, pistachio)</i>	260 DH
Curry (poulet mariné, crème curry, fromage) <i>Curry (marinated chicken, curry cream, cheese)</i>	240 DH
Piccante (tomate, peperoni, kefta, harissa) <i>Piccante (tomato, pepperoni, kefta, harissa)</i>	260 DH
Regina (champignons, jambon de bœuf) <i>Regina (mushrooms, beef ham)</i>	240 DH
Burrata Verde (pesto, burrata, tomates confites pistache) <i>Burrata Verde (pesto, burrata, confit tomatoes, pistachio)</i>	280 DH
Queen Tartuffo (crème truffe, burrata, champignons, truffe fraîche) <i>Queen Tartuffo (truffle cream, burrata, mushrooms, fresh truffle)</i>	320 DH
4 Formaggi au miel (base crème, parmesan gouda au cumin, chèvre, miel) <i>4 Fromaggi with honey (cream base, parmesan cumin-gouda, goat cheese, honey)</i>	260 DH
Saumon (base crème, saumon frais, basilic, roquette) <i>Salmon (cream base, fresh salmon, basil, arugula)</i>	260 DH



Pâtes & risottos

Pasta and risottos

Pâtes (au choix : penne ou gnocchi)
Pasta (choice of penne or gnocchi)

Sauces disponibles :
Available sauces:

Arrabbiata 180 DH
Arrabbiata

Crème de champignons 200DH
Cream of mushroom soup

Truffe 380DH
Truffle

Pesto de basilic au parmesan 180DH
Basil pesto with parmesan

Gambas à la sauce tomate 360DH
Prawns in tomato sauce

Risottos

Risottos

Truffe fraîche 480DH
Fresh truffle

Risotto safrané au homard bleu, bisque 720DH
Saffron risotto with blue lobster and lobster bisque

Gratins

Gratins

Gratin de poulet, champignons 240DH
Chicken & mushroom gratin

Gratin de saumon au citron 260DH
Lemon salmon gratin



Viandes grillées & Poissons

Flame-grilled meats/Fish

Filet de bœuf 290DH
Beef tenderloin

Entrecôte (300 g) 380 DH
Rib-eye (300 g)

Magret de canard 290 DH
Duck breast

Tigre qui pleure 290 DH
Crying Tiger

Noisette d'agneau 380 DH
Lamb medallion

Brochette de poulet satay 260 DH
Chicken satay skewer

Argan Burger (steak 180 g, gouda cumin, oignon confit mayo harissa, chakchouka) 220 DH
Argan Burger (180 g patty, cumin gouda, onion confit, harissa mayo shakshouka-style vegetables)

American Burger (steak 180 g, ketchup, moutarde, cornichon) 200 DH
American Burger (180 g patty, ketchup, mustard, pickle)

Poissons grillés & créations

Grilled fish & creations

Steak de thon mariné et grillé, sauce au choix 320 DH
Marinated grilled tuna steak, sauce of your choice

Filet de saumon au grill, sauce au choix 280 DH
Grilled salmon fillet, sauce of your choice

Filet de saumon au grill, sauce au choix 280 DH
Grilled salmon fillet, sauce of your choice

Brochette de gambas pill-pill 380 DH
Pill-pill prawn skewer

Filet de daurade aux pistaches et amandes 380 DH
sauce beurre blanc, épinards, pommes rôties
Sea-bream fillet with pistachios & almonds
beurre-blanc sauce spinach, roasted apples



Woks minute

Instant woks

Wok de poulet <i>Chicken wok</i>	240 DH
Wok de crevettes <i>Shrimp wok</i>	240 DH
Wok de filet de bœuf <i>Beef-fillet wok</i>	320 DH

Garnitures

Toppings

Frites <i>Fries</i>
Riz basmati <i>Basmati rice</i>
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>
Légumes sautés <i>Sautéed vegetables</i>
Pommes rôties <i>Roasted apples</i>

Sauces au choix :

Sauces to choose from :

Béarnaise • Poivre • Chimichurri • Champignon • Satay • Sauce péruvienne
<i>Béarnaise • Pepper • Chimichurri • Mushroom</i> <i>• Satay • Peruvian sauce</i>

Sauce foie gras et truffe (+ 90 DHS)
Foie-gras & truffle sauce (+ 90 DHS)

Supplément garniture 50 DHS. Supplément sauce : 40 DH
Extra side 50 DHS. Extra sauce : 40 DH



Sushi box

Sushi box

20 pièces <i>20 pieces</i>	440DH
40 pièces <i>40 pieces</i>	820DH
60 pièces <i>60 pieces</i>	1200DH
150 pièces <i>150 pieces</i>	2500DH

Desserts

Desserts

Fondant au chocolat valrhona, glace vanille <i>Valrhona chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	190DH
Coulant au cookie valrhona, glace amlou <i>Valrhona cookie lava cake, amlou ice cream</i>	220DH
Pain perdu farci chocolat dubaï, glace chocolat <i>Stuffed french toast with dubai chocolate, chocolate ice cream</i>	280DH
Millefeuille cacao, ganache chocolat, caramel Toffee et glace <i>Cocoa millefeuille, chocolate ganache, caramel Toffee and ice cream</i>	220DH
Nougat glacé aux fruits confits marocains, agrumes Beldi & pistache <i>Frozen nougat with moroccan candied fruits Beldi citrus & pistachio</i>	190DH
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit platter</i>	250DH
Trompe-l'œil "Mazette" (Voir vitrine à dessert)) <i>Mazette" trompe-l'œil pastry (See selection in display)</i>	190DH



ARGAN GARDEN

LOUNGE - POOL - RESTAURANT