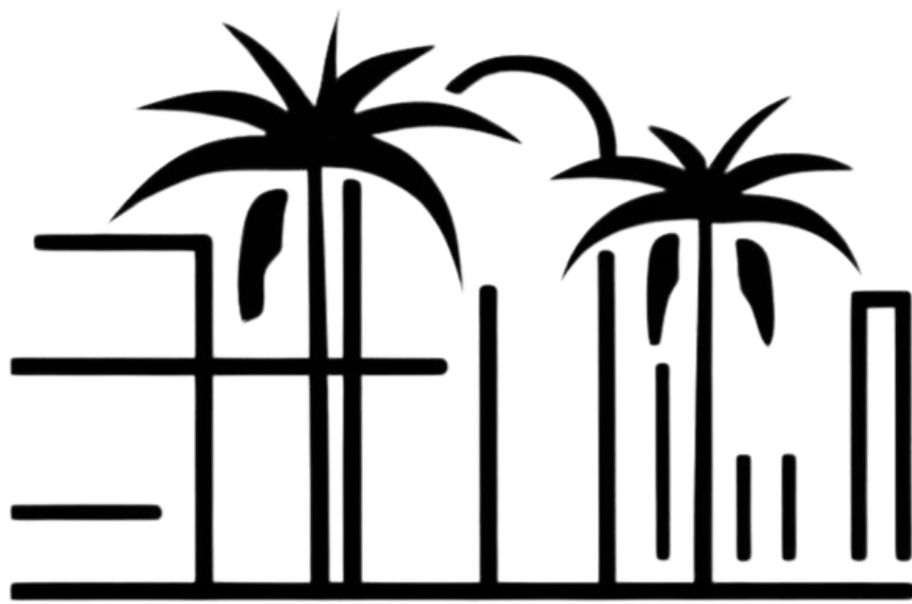




COCO ROOFTOP

— RESTAURANT —

Chez Coco, on partage les plats pour plus de plaisir.

Ici, tout se déguste et se découvre à plusieurs.

Nos petites assiettes sont pensées pour piquer, goûter, mélanger et explorer les saveurs.

On vous conseille 2 à 3 assiettes par personne, dont une sucrée, pour découvrir notre cuisine à votre rythme.

Moins de règles, plus de gourmandise.



Bon voyage gustatif.



Nos Assiettes froides

HOUMOUS À LA BETTERAVE & LÉGUMES CROQUANTS

95

Crème de pois chiches & betteraves, légumes de saison & huile
d'olive de l'Atlas.

CARPACCIO DE BLACK ANGUS

145

Pesto frais, parmesan & roquette

CARPACCIO DE BETTERAVE RÔTIE

110

Chèvre frais au cumin & éclats de noix grillées.

ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES

110

Quatre petites portions aux saveurs traditionnelles & légumes du
marché.



Nos Assiettes chaudes végété

AUBERGINE PANÉE CROUSTILLANTE

Concassé de tomate ancienne & copeaux de parmesan.

110

CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA FUMÉ

Tahini au citron confit & huile d'olive de l'Atlas.

95

BEIGNETS DE COURGETTES & MOZZARELLA

Sauce yaourt à la menthe des hauts plateaux & citron frais.

110

PATATE DOUCE RÔTIE AU FOUR

Labnah À La Fleur D'oranger & Pistaches

120

HARIRA MAROCAINE TRADITIONNELLE

BoeuSoupe de tomates, lentilles & pois chiches aux herbes fraîches.

90

Nos Assiettes chaudes



TAJINE DE POULPE REVISITÉ

Poulpe rôti aux épices marocaines, olives noires, oignons confits & riz.

165

MHAMMASA FAÇON RISOTTO À LA TRUFFE

Perles de blé aux parmesan à la truffe noire & huile d'olive de l'Atlas.
Supplément poulet fermier +20 dh.

135

TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT

Poulet fermier, pommes grenaille rôties, olives de Taliouine & citron confit.

140

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

Jus réduit au thym & ail, légumes de saison sautés, pommes grenaille & tomates cerises.

180

TAJINE DE BŒUF AUX LÉGUMES

Boeuf mijoté aux épices marocaines, haricots verts, petits pois & olives rouges.

170

BURGER AU POULET CRUNCHY

Mayonnaise, pickles, cheddar & roquette

135



Nos Assiettes sucrées

CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER

Sucre brun caramélisé de sous & Fleur d'oranger de l'Atlas & glace pistache.

140

MOUSSE DE HALVA & POIRE POCHÉE

Sirop de dattes & fleur d'oranger.

95

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR & HUILE D'ARGAN

Glace vanille artisanale.

110

SAN SEBASTIAN CAKE AU CARMEL

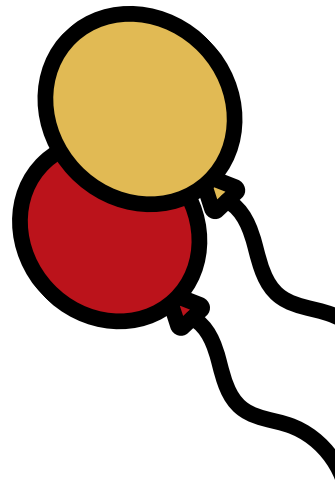
Cheesecake basque fondant & caramel maison.

130

Menu enfant

85

Steak haché, frites
& glace au choix :
(chocolat ou vanille)



Mocktail

Virgin Mojito 55dh
Lime, mint, sparkling water.

Agua Fresca 55dh
Hibiscus, lemon, ginger.

Pomme Fizz 55 dh
Apple juice, ginger, lemon,
cinnamon.

Coco Sunset 55 dh
Grapefruit, rosemary, sparkling
water.

Cold Beverages

San migel alc 0,0% 45dh

Sodas 35dh
coca/sprite/coca zéro

ice tea maison 40dh
Citron/Pêche/red fruit

Sparkling Water 35 dh

Still Water 35 dh

Our Juices

Beetroot Juice 45 dh
Orange.

Lemon Juice 45 dh
Mint & ginger.

Carrot Juice 45 dh
Ginger.

Orange Juice 35 dh

Hot Beverages

Espresso 25 dh

Americano 25 dh

Noisette Coffee 30 dh
Coffee & milk.

Moroccan Tea 25 dh

Hot Chocolate 30 dh

Lipton Tea 25 dh

Verbena Tea 25 dh

Mocktail

Virgine mojito 55dh

Citron, menthe, eau gazeuse .

AGUA FRESCA 55dh

Ibiscus , citron , gingembre .

Pomme fizz 55dh

Jus de pommes, gingembre,
citron, cannelle .

Coco sunset 55dh

Pamplemousse, romarin, eau
gazeuse.

Nos jus

Jus de betterave 45dh

orange .

Jus de citron 45dh

menthe & gingembre .

Jus de carotte 45dh

gingembre .

Jus d'orange 35dh

Boissons froides Boissons chaudes

San migel alc 0,0% 45dh

Sodas 35dh

coca/sprite/coca zéro

ice tea maison 40dh

Citron/Pêche/fruits rouges

Eau gazeuse 35dh

Eau 35dh

Café expresso 25dh

Café Américain 25dh

Café noisette 30dh

Café & Lait

Thé marocain 25dh

Chocolat chaud 30dh

Thé lipton 25dh

Verveine 25dh