



Pool Garden



IN SUPPORT OF SUSTAINABILITY, WE KINDLY INVITE YOU TO ORDER MINDFULLY TO AVOID FOOD WASTE.
BREAKFAST IS DESIGNED TO BE ENJOYED IN THE RESTAURANT AND IS NOT AVAILABLE FOR TAKEAWAY

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

SMALL PLATES / PETITES ASSIETTES

PRODUCT	PREPARATION	CONDIMENTS
Hummus Houmous	Seasoned Assaisonné	Pomegranate, asparagus, avocado, feta and molasses dressing  Grenade, asperges, avocat, feta et vinaigrette à la mélasse
Romain lettuce Laitue romaine	Dressed Dressée	Caesar salad: chicken or prawns  Salade César : poulet ou gambas
Salad Salad	Dressed Dressée	Baby spinach & avocado green apple, toasted pistachios, honey and cider vinaigrette  Pousses d'épinards, avocat, pomme verte, pistaches torréfiées, vinaigrette miel-cidre
Burrata Burrata	Fresh Fraîche	Meyer lemon jam, fresh and confit lemon, ciabatta bread  Confiture de citron Meyer, citron frais et confit, pain ciabatta croustillant

BETWEEN BREADS / ENTRE DEUX TRANCHES DE PAIN

Served with homemade French fries or green salad / *Servi avec frites maison ou salade*

Club sandwich

Toast, chicken, greens, egg, beef bacon, avocado and tomato

Toast, poulet, salade verte, œuf, bacon de bœuf, avocat et tomate

Caprese ciabatta

Ciabatta, tomatoes, buffalo mozzarella and pesto

Ciabatta, tomates, mozzarella di bufala et pesto


Beef burger / Burger de bœuf

Mushrooms, caramelized onions and Comté cheese

Burger de bœuf, champignons, oignons caramélisés et Comté


NEAPOLITAN PIZZAS / PIZZAS NAPOLITAINES


Bresaola Bresaola, creamy ricotta and semi dried cherry tomatoes 
Bresaola, ricotta crémeuse et tomates cerises semi séchées

Margherita Mozzarella, basil and olive oil 
Mozzarella, basilic et huile d'olive

Burrata Burrata cheese, tomato, salted anchovies, fresh arugula and balsamic glaze 
Burrata crémeuse, tomates, anchois salés, roquette fraîche et réduction de balsamique

PASTA & RISOTTO

Gricia ravioli with beef bacon, zucchini and pecorino 
Ravioli Gricia au bacon de bœuf, courgettes et pecorino


Pomodoro risotto with creamy stracciatella, semi dried tomatoes and fresh basil 
Risotto al pomodoro, stracciatella, tomates semi séchées et basilic frais

FROM THE SEA / PRODUITS DE LA MER

PRODUCT	PREPARATION	CONDIMENTS
Sea bass Bar	Grilled Grillé	Baby potatoes, fennel sautéed in butter and fresh herbs  Pommes grenailles et fenouil sauté au beurre, herbes fraîches
Tuna steak Steak de thon	Seared Poêlé	Smoked romesco sauce, grilled broccolini and toasted almonds  Sauce romesco fumée, broccolini grillé et amandes torréfiées


MEAT / VIANDE


Chicken schnitzel Fried Crisp vegetables, lemon and tartar sauce 
Poulet schnitzel Frit Légumes croquants, citron et sauce tartare

Iberico Pork Secreto Grilled Aji amarillo pepper, spinach and sautéed potatoes 
Secreto De Porc Ibérique Grillé Poivron aji amarillo, épinards et pommes de terre sautées


TO ACCOMPANY / ACCOMPAGNEMENTS (CHOOSE ONE)


Chili garlic broccoli
Brocoli à l'ail et au piment


Steamed rice 
Riz vapeur

Housemade French fries with truffle and parmesan 
Frites maison à la truffe et parmesan

SWEET ENDING / UNE FAIM EN DOUCEUR

Signature vanilla flan 
Flan signature à la vanille

Chocolate mousse with coarse salt 
Mousse au chocolat à la fleur de sel

Iced exotic coconut 
Coco exotique givrée