

Pool Garden



SMALL PLATES / PETITES ASSIETTES

PRODUCT

PREPARATION

CONDIMENTS

Hummus
Houmous

Seasoned
Assaisonné

Pomegranate, asparagus, avocado, feta, molasses dressing 
Grenades, asperges, avocat, feta, vinaigrette à la mélasse

Salad
Salade

Dressed
Dréssée

Baby spinach & avocado salad, green apple, toasted almonds, honey-cider vinaigrette 
Pousses d'épinard, avocat, pomme verte, amandes grillées, vinaigrette au miel et au cidre

Burrata
Burrata

Fresh
Fraîche

Fig marmalade, basil leaves, toasted almond crumble 
Marmelade de figue, basilic, éclats d'amande torréfiée

Lettuce
Laitue

Dressed
Dressée

Ceasar salad - Chicken / Prawns 
Salade César - Poulet / Gambas

BETWEEN BREADS / ENTRE DEUX TRANCHES DE PAIN

Club Sandwich

White toast, chicken, mixed greens, egg, beef bacon, avocado, tomato
Toast blanc, poulet, salade verte, œuf, bacon de bœuf, avocat, tomate

Caprese Ciabatta

Ciabatta, tomatoes, mozzarella di bufala, basil
Ciabatta, tomates, mozzarella di bufala, basilic

Burger de boeuf / Beef burger

Mushrooms, caramelised onions, comté cheese
ADD ON : Duck foie gras 80 / Truffle paste 80
Champignons, oignons caramélisés, comté
EXTRA : Foie gras de canard 80 / Crème de truffe 80

NEAPOLITAN PIZZAS / PIZZAS NAPOLITAINES

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

Salsiccia Piccante Spicy beef sausage, tomato sauce, mozzarella, ricotta, mint and lemon breadcrumb 
Merguez de bœuf épicée, sauce tomate, mozzarella, ricotta, chapelure de citron et menthe

Burrata Yellow tomato sauce, caramelised onions, burrata, Essaouira salted anchovies, capers 
Sauce tomate jaune, oignons caramélisés, burrata, anchois salés d'Essaouira, câpres

PASTA & RISOTTO

Porcini mushroom risotto, truffle shavings, aged Parmesan 
Risotto aux cèpes, brisures de truffe, Parmesan affiné

Tagliatelle Bolognese, fresh basil and Parmesan  
Tagliatelle à la bolognaise, basilic frais et Parmesan

FROM THE SEA / PRODUITS DE LA MER

PRODUCT	PREPARATION	CONDIMENTS
Tuna steak Steak de thon	Fried Frit	Puffed rice crusted tuna, Asian salad, sesame dressing   Thon en croûte de riz soufflé, salade asiatique, vinaigrette au sésame
John Dory Filet de Saint-Pierre	Roasted Rôti	Green olive dressing, sautéed spinach, crispy shallots, Espelette pepper  Vinaigrette d'olive verte, épinards sautés, échalotes croustillantes, piment d'Espelette

MEAT / VIANDE

Chicken Poulet	Roasted Rôti	Salsa verde, potatoes and broccoli Salsa verde, pommes de terre nouvelles et brocolis
Iberico pork secreto Secreto de porc Ibérique	Charcoal-grilled Grillé	Yellow chilli pepper, spinach, roasted potatoes  Piment jaune, épinards, pommes de terre rôties

POUR ACCOMPAGNER / TO ACCOMPANY

Potatoes Pommes de terre	Fried Frites	Housemade truffle & Pecorino French fries   Pomme frites maison à la truffe et au Pecorino
Green beans Haricots verts	Blanched Blanchis	Caramelised shallot, basil  Echalotes confites, basilic
Rice Riz	Steamed Vapeur	Pilaf Rice  Riz Pilaf



SWEET ENDING UNE FAIM EN DOUCEUR

Signature vanilla flanx
Flan signature à la vanille



Tropical Green
Exotic vacherin with basil, passion fruit & banana sorbet, coconut espuma
Vacherin exotique au basilic, sorbet fruit de la passion & banane, espuma à la noix de coco



Vegan chocolate mousse with coarse salt
Mousse au chocolat végane à la fleu de sel



 GLUTEN  DAIRY  SEAFOOD  EGG  NUTS  VEGAN  PORK  VEGETARIAN

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)