

Pool Garden







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	230
Burrata Burrata	Fresh Fraîche	Meyer lemon jam, fresh and confit lemon, ciabatta bread    Confiture de citron Meyer, citron frais et confit, pain ciabatta croustillant	280
Romain lettuce Laitue romaine	Dressed Dressée	Caesar salad: chicken or prawns     Salade César : poulet ou gambas	300 / 380
Fritto Misto Fritto Misto	Fried Frit	Tiger prawns, squid, zucchini, lemon and spicy avocado salsa    Crevettes tigrées, calamars, courgettes et citron, salsa d'avocat pimentée	340
Salad Salad	Dressed Dréssée	Baby spinach & avocado green apple, toasted pistachios, honey and cider vinaigrette   Pousses d'épinards, avocat, pomme verte, pistaches torréfiées, vinaigrette miel-cidre	280
Tuna Thon	Marinated Mariné	Spicy tuna tartare with black olives, cucumber and avocado  Tartare de thon épicé, olives noires, concombre et avocat	350
Beef Bœuf	Seasoned Assaisonné	Beef carpaccio with fresh arugula, button mushrooms,  parmesan shavings, pickled onions, cherry tomatoes, capers and aged balsamic Carpaccio de bœuf, roquette fraîche, champignons de Paris, copeaux de parmesan, oignons marinés, tomates cerises, câpres et balsamique vieilli	350
















BETWEEN BREADS / ENTRE DEUX TRANCHES DE PAIN

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

Club sandwich   	350
Toast, chicken, greens, egg, beef bacon, avocado and tomato <i>Toast, poulet, salade verte, œuf, bacon de bœuf, avocat et tomate</i>	
Caprese ciabatta    	350
Ciabatta, tomatoes, buffalo mozzarella and pesto <i>Ciabatta, tomates, mozzarella di bufala et pesto</i>	
Beef burger / Burger de bœuf  	360
Mushrooms, caramelized onions and Comté cheese <i>Burger de bœuf, champignons, oignons caramélisés et Comté</i> ADD ON / EXTRA Duck foie gras 80 / Truffle paste 80 <i>Foie gras de canard 80 / Crème de truffe 80</i>	

Lobster brioche sandwich / Sandwich au pain brioché d'homard    	480
Mayonnaise, truffle and Parmigiano French fries <i>Mayonnaise, frites maison à la truffe et parmesan</i>	





NEAPOLITAN PIZZAS / PIZZAS NAPOLITAINES

Bresaola	Bresaola, creamy ricotta and semi dried cherry tomatoes  	370
<i>Bresaola, ricotta crémeuse et tomates cerises semi séchées</i>		
Margherita	Mozzarella, basil and olive oil   	280
<i>Mozzarella, basilic et huile d'olive</i>		
Zucchini and feta	Feta cheese, zucchini, baby spinach, black olives and pesto    	250
<i>Feta, courgettes, jeunes pousses d'épinards, olives noires et pesto</i>		
Burrata	Burrata cheese, tomato, salted anchovies, fresh arugula and balsamic glaze   	330
<i>Burrata crémeuse, tomates, anchois salés, roquette fraîche et réduction de balsamique</i>		
Smoked salmon	Smoked salmon, cream cheese, fennel and dill salad, pickled onions   	350
<i>Saumon fumé, fromage frais, salade de fenouil à l'aneth et oignons pickles</i>		

PASTA & RISOTTO

Gricia ravioli with beef bacon, zucchini and pecorino  	280
<i>Ravioli Gricia au bacon de bœuf, courgettes et pecorino</i>	
Pomodoro risotto with creamy stracciatella, semi dried tomatoes and fresh basil  	280
<i>Risotto al pomodoro, stracciatella, tomates semi séchées et basilic frais</i>	
Paccheri with lobster from Agadir, cherry tomato, bisque, basil   	550
<i>Paccheri à l'homard d'Agadir, tomate cerise, bisque, basilic</i>	



FROM THE SEA / PRODUITS DE LA MER

PRODUCT	PREPARATION	CONDIMENTS	
<i>Parrillada for 2</i> <i>Parrillada our 2</i>	<i>Grilled</i> <i>Grillée</i>	<i>Fish and seafood with sautéed vegetables</i>  	980
<i>Sole</i> <i>Sole</i>	<i>Pan-fried</i> <i>Poêlée</i>	<i>Meunière with lemon butter and capers</i>   	480
<i>Sole</i> <i>Sole</i>	<i>Pan-fried</i> <i>Poêlée</i>	<i>Meunière with lemon butter and capers</i>   	480
<i>Sea bass</i> <i>Bar</i>	<i>Grilled</i> <i>Grillé</i>	<i>Baby potatoes, fennel sautéed in butter and fresh herbs</i>  	420
<i>Sea bass</i> <i>Bar</i>		<i>Baby potatoes, fennel sautéed in butter and fresh herbs</i>  	420
<i>Tuna steak</i> <i>Steak de thon</i>	<i>Seared</i> <i>Poêlé</i>	<i>Smoked romesco sauce, grilled broccolini and toasted almonds</i>   	380
<i>Tuna steak</i> <i>Steak de thon</i>		<i>Smoked romesco sauce, grilled broccolini and toasted almonds</i>   	380

MEAT / VIANDE

Chicken schnitzel <i>Poulet schnitzel</i>	Fried <i>Frit</i>	Crisp vegetables, lemon and tartar sauce   	290
Lamb chops <i>Côtelettes d'agneau</i>	Grilled <i>Grillées</i>	Suckling lamb chops with fresh herbs and mint salsa 	390
<i>Lamb chops</i> <i>Côtelettes d'agneau</i>		<i>Suckling lamb chops with fresh herbs and mint salsa</i> 	390
Beef Top blade 200gr <i>Paleron de bœuf 200 gr</i>	Grilled <i>Grillé</i>	Chimichurri, fondant garlic and crispy potatoes with cider vinegar <i>Chimichurri, ail fondant et pommes nouvelles croustillantes au vinaigre de cidre</i>	420
Black Angus ribeye300gr <i>Entrecôte de Black Angus 300g</i>	Grilled <i>Grillée</i>	Chimichurri, fondant garlic and crispy potatoes with cider vinegar <i>Chimichurri, ail fondant et pommes nouvelles croustillantes au vinaigre de cidre</i>	1 100
Iberico Pork Secreto <i>Secreto De Porc Ibérique</i>	Grilled <i>Grillé</i>	Aji amarillo pepper, spinach and sautéed potatoes  	390
<i>Iberico Pork Secreto</i> <i>Secreto De Porc Ibérique</i>		<i>Aji amarillo pepper, spinach and sautéed potatoes</i>  	390

TO ACCOMPANY / POUR ACCOMPAGNER

Chili garlic broccoli <i>Brocoli à l'ail et au piment</i>	80
Grilled vegetables <i>Légumes grillés</i>	80
Steamed rice  <i>Riz vapeur</i>	80
Housemade French fries with truffle and parmesan  <i>Frites maison à la truffe et parmesan</i>	120
Crispy baby potatoes with cider vinegar, rosemary and melting garlic <i>Pommes grenailles croustillantes, vinaigre de cidre, romarin et ail fondant</i>	120

SWEET ENDING UNE FAIM EN DOUCEUR

Signature vanilla flan 🥛🥚 120
Flan signature à la vanille

Peach and verbena Pavlova / Pavlova à la pêche & verveine 🥛🥚🥛🌿 120
Light lemon meringue biscuit, peach and verbena sorbet, verbena confit, yogurt mousse and dried verbena finish
Biscuit léger à la meringue citronnée, sorbet à la pêche et à la verveine, confit de verveine, mousse au yaourt et note finale de verveine séchée

Chocolate mousse with coarse salt 🥛🥚🥛🌿 120
Mousse au chocolat à la fleur de sel

Summer Garden 🌿 120
Fresh seasonal fruit, hibiscus and raspberry sorbet, lemon and strawberry sorbet, meringue sticks and gold leaf
Fruits frais de saison, voile hibiscus et framboise, sorbet citron & fraise, bâtonnets de meringue et feuille d'or

Chocolate & hazelnut 🥛🥚🥛🌿 130
Chocolate half-circle, gluten-free chocolate biscuit, hazelnut ice cream with black cardamom, hazelnut praline, chocolate espuma and milk chocolate sauce
Demi-cercle en chocolat, biscuit chocolat sans gluten, glace noisette à la cardamome noire, praliné noisette, espuma chocolat et sauce chocolat au lait

Iced Exotic Coconut 🥛🥚🥛🌿 140
Coco exotique givrée

The pineapple 🥛🥚 200
Catalan cream, roasted pineapple and coconut sorbet
Crème catalane, ananas rôti et sorbet noix de coco

🌿 GLUTEN 🥛 DAIRY 🦞 SEAFOOD 🥚 EGG 🥛 NUTS 🌿 VEGAN 🐷 PORK 🌿 VEGETARIEN

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)