

SWEET ENDING
UNE FAIM EN DOUCEUR

Le flan signature à la vanille 120
Signature vanilla flan



Mousse au chocolat vegan à la fleur de sel 120
Vegan chocolate mousse with coarse salt



Symphonie de pamplemousse et poivron rouge 130
Red pepper and grapefruit symphony



Fruits givrés : Fruit de la passion, citron, ananas, noix de coco 140
Iced fruits : Passion fruit, lemon, pineapple, coconut



L'ananas, crème catalane, ananas rôtis & sorbet noix de coco 180
The pineapple, catalana cream, roasted pineapple & coconut sorbet



Pool Garden



PETITES ASSIETTES / SMALL PLATES

PRODUIT	TECHNIQUE	CONDIMENTS	
Quinoa Quinoa	Assaisonné Seasoned	Agrumes, avocat, huile d'olive (Poulet ou Saumon) 🍷🍷🍷🍷 Citrus, avocado, olive oil (Chicken or Salmon)	220 / 250 / 290
Poulpe Octopus	A la Plancha	Amandes, herbes fraîches, sauce romesco 🍷🍷🍷🍷 Almonds, fresh herbs, romesco sauce	290
Laitue Lettuce	Dressée Dressed	Salade César (Poulet ou Gambas) 🍷 César salad (Chicken or Prawns)	280 / 330
Burrata Burrata	Cru Raw	Oranges, fenouil, pesto de pistache 🍷🍷 Oranges, fennel, pistachio pesto	280
Carottes Carrots	Rôties Roasted	Nectarine, vanille, noix de cajou 🍷🍷🍷 Nectarine, vanilla, cashew nuts	280
Thon Tuna	Tartare Tartar	Avocat, sésame, vinaigrette au yuzu, caviar Lianozoff 🍷🍷🍷 Avocado, sesame, yuzu dressing, Lianozoff caviar	390
Homard Lobster	Poché Poached	Asperges, pamplemousse, pecorino, oeuf de caille, radis 🍷🍷 Asparagus, grapefruit, pecorino, quail egg, radish	475

BETWEEN BREADS / ENTRE DEUX TRANCHES DE PAIN

Served with housemade French Fries or greens / Servi avec des frites maison or une salade verte

Club Sandwich Toast, poulet, salade verte, oeuf, bacon de bœuf, avocat, tomate Toast, chicken, greens, egg, beef bacon, avocado, tomato	280
--	-----

Caprese Focaccia 🍷 Focaccia, tomate, mozzarella di Bufala, basilic Focaccia, tomatoes, mozzarella di Bufala, basil	280
---	-----

Burger de boeuf / Beef Burger Champignons, oignons caramélisés, comté. NOUS RECOMMANDONS LA CUISSON DE LA VIANDE HACHÉE AU MINIMUM À POINT. Mushrooms, caramelized onions, Comté. WE RECOMMEND THE COOKING OF GROUND BEEF AT LEAST MEDIUM.	320
---	-----

Sandwich de homard / Lobster sandwich 🍷 Pain brioché, mayonnaise, pommes frites maison à la truffe et parmesan Brioche, mayonnaise, homemade truffle & parmigiano french fries	390
---	-----

PIZZA NAPOLITAINES / NEAPOLITAN PIZZAS

Par Master Chef Salvatore de Rinaldi de « L'Association de la Vraie Pizza Napolitaine »
By Master Chef Salvatore de Rinaldi for "Verace Pizza Neapolitan Association"

Marinara Tomates cerises, origan, ail, huile d'olive 🍷 Cherry tomatoes, oregano, garlic, olive oil	280
Margherita Mozzarella, basilic, huile d'olive 🍷 Mozzarella basil, olive oil	280
Squisite Mozzarella, ricotta, grated cheese, Parma ham, basil 🍷 Mozzarella, ricotta, fromage râpé, jambon de Parme, basilic	320
Agrumes Mozzarella, ricotta, saumon fumé, pesto d'agrumes, caviar Lianozoff 🍷 Mozzarella, ricotta, smoked salmon, citrus pesto, Lianozoff caviar	340
Fordze Mozzarella, taleggio, tomates cerises, roquette, carpaccio de boeuf, truffe, parmesan, noix 🍷 Mozzarella, taleggio, cherry tomatoes, arugula, beef carpaccio, truffle, parmigiano, walnuts	380

PASTA & RISOTTO

Penne Primavera Légumes de saison, huile d'olive, citron, herbes fraîches 🍷 Seasonal vegetables, olive oil, lemon, fresh herbs	260
Linguine Vongole Ail, peperoncino, palourdes 🍷 Garlic, peperoncino, clams	290
Risotto de Homard Lobster Risotto Queue de homard, zeste d'orange, riz arborio 🍷 Lobster tail, orange zest, arborio rice	420

VIANDE / MEAT

PRODUIT	TECHNIQUE	CONDIMENTS	
Poulet Milanaise Chicken Milanaise Fried	Frit	Roquette, œuf dur rapé, capres, fondue de tomates Arugula, grated hardboiled egg, capers, tomato fondue	290
Agneau Lamb	Grillé Grilled	Côtelettes d'agneau de lait, herbes, salsa de menthe 🍷🍷 Grilled suckling lamb chops, herbs, mint salsa	370
Bœuf Beef	Cru Raw	Steak tartare, focaccia crostini, pommes gaufrettes, caviar Lianozoff 🍷🍷 Steak tartar, crostini focaccia, potato waffle chips, Lianozoff caviar	390
Bœuf Beef	Poêlé Seared	Tagliata de filet de bœuf, roquette, parmesan 🍷 Beef filet tagliata, arugula leaves, parmigiano	420

PRODUITS DE LA MER / FROM THE SEA

Homard Lobster	Grillé Grilled	Sauce à l'Américaine 🍷🍷 American style	100g / 120MAD
Bar Sea bass	Cuit au Four Oven-Baked	Emulsion au beurre citron, sauce vierge 🍷🍷 Lemon butter emulsion, vierge sauce	420
Parrillada Parrillada	Grillée Grilled	Poisson & fruits de mer, légumes sautés 🍷🍷 Grilled fish & seafood, sautéed vegetables	980
Crevettes royales King prawns	Sautées Sautéed	Jus de cuisson, persil, citron 🍷🍷 Natural Jus, Parsley, Lemon	100g / 240MAD

POUR ACCOMPAGNER / TO ACCOMPANY

Riz Rice	Vapeur Steamed	Riz pilaf 🍷🍷🍷 Pilaf rice	60
Pommes de terre Potato	Frites Fried	Frites maison à la truffe & pecorino 🍷🍷 Housemade truffle & pecorino french fries	80
Tomates Tomato	Assaisonnées Seasoned	Huile d'olive, basilic, pignons de pin 🍷🍷🍷 Olive oil, basil, pine nuts	80
Pommes de terre Baby Potatoes	Rôties Roasted	Manchego, sauce mojo verde 🍷🍷 Manchego, mojo verde sauce	80
Asperges Asparagus	Grillées Grilled	Sauce Béarnaise 🍷🍷 Bernaise Sauce	100