

LE CHEF

LA PERGOLA

restaurant de la piscine



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

DU MÊME AUTEUR

SALAMMBÔ, *restaurant*

YOSHI, *comptoir japonais*

ROOM SERVICE, *service en chambre*

AUX MÊMES ÉDITIONS

LA CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LA PISCINE, *rafraîchissements*

LE BARBIER, *soins au masculin*

LES BAINS, *spa*

LE CHEF

LA PERGOLA

restaurant de la piscine

Déjeuner de 12h30 à 16h00

Lunch from 12.30pm to 4pm

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho de concombre au citron vert et sa quenelle
de fromage blanc au thym du potager ✕
*Cucumber Gazpacho with Lime and Cottage Cheese Quenelle
with Thyme from the Garden*
135

Carpaccio de lotte à l'huile d'argan, chips de pain de campagne et capucines
Monkfish Carpaccio with Argan Oil, Country Bread Chips and Nasturtiums
180

Ceviche de loup de mer à la mangue et à l'avocat, vinaigrette au fruit de la passion ✕
Sea Bass Ceviche with Mango and Avocado, Passion Fruit Vinaigrette
190

SALADES / SALADS

Salade de quinoa, tofu, pastèque et germes de lentilles V ✕
Quinoa, Tofu, Watermelon, and Lentil Sprouts Salad
165

Salade César au poulet
Caesar Salad with Chicken
195

Burrata, tomates de notre potager et pesto de basilic du domaine ✕
Burrata, Garden Tomatoes and Basil Pesto
180

Mille-feuille d'aubergines et poivrons grillés au fromage de chèvre ✕
Eggplant and Grilled Pepper Mille-Feuille with Goat Cheese
170

SANDWICHES

Burger de bœuf aux oignons frits, sauce soubise
Beef Burger with Fried Onions, Soubise Sauce
210

Burger de saumon frais, salade de concombre, sauce aux épinards
Fresh Salmon Burger, Cucumber Salad, Spinach Sauce
210

Club sandwich au poulet
Chicken Club Sandwich
195

PÂTES FRAÎCHES / FRESH PASTAS

Penne à l'huile d'argan, courgettes du potager grillées à l'ail ^V
Penne with Argan Oil, Grilled Garden Zucchini with Garlic
160

Spaghetti fraîches aux tomates du jardin sautées au basilic, ^V
réduction de balsamique au piment
*Homemade Spaghetti with Garden Tomatoes Sautéed in Basil,
Balsamic Reduction with Chili*
165

Tagliatelle fraîches au saumon fumé au thé vert et citron
Homemade Tagliatelle with Smoked Salmon in Green Tea and Lemon
205

POISSONS / FISHES

Dorade entière grillée, légumes sautés aux herbes du potager [✕]
Grilled Whole Sea Bream, Sautéed Garden Herbs Vegetables
220

Filets de rougets à la plancha, risotto de blé aux petits pois, beurre à la sauge
Red Mullet Fillets on Plancha, Wheat Risotto with Peas, Sage Butter Grilled
210

Brochettes d'espadon grillé, ragoût de haricots verts au citron confit [✕]
Swordfish Skewers, Lemon-Infused Green Bean Stew
210

VIANDES / MEATS

Faux-filet de bœuf (300g), purée de pommes de terre aux petits légumes et au thym
Beef Sirloin Steak (300g) with Mashed Potatoes and Thyme Vegetables
205

Brochettes de poulet grillé, caponata de légumes, crème de romarin [✕]
Grilled Chicken Skewers, Vegetable Caponata, Rosemary Cream
185

Tagine de coquelet, figues et noix [✕]
Cornish Hen Tagine with Figs and Walnuts
175

DESSERTS

Fraîcheur autour de la menthe poivrée, du citron vert et du thym du potager
Freshness around Peppermint, Lime and Garden Thyme
105

Ile flottante au café et caramel au beurre demi-sel ✕
Floating Island with Coffee and Salted Butter Caramel
95

Nougat d'amlou aux amandes, miel et sorbet à l'argan ✕
Amlou Nougat with Almonds, Honey and Argan Sorbet
110

Feuilleté de nectarine, mousseline de dattes au romarin
Nectarine Puff Pastry, Date Mousseline with Rosemary
105

Opéra au chocolat noir et orange amère
Dark chocolate and bitter orange opera cake
115

Assiette de fruits frais ✕
Fresh Fruit Platter
110

Sélection de glaces et sorbets maison
Selection of Homemade Ice Creams and Sorbets
105

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten / *Gluten free dishes*
V Plats végétariens / *Vegetarian dishes* V* Plats végétaliens / *Vegan dishes*

LE BARMAN

BOISSONS

drinks

Prix en Dirhams Marocains
Prices in Moroccan Dirhams

JUS DE FRUITS / *FRUIT JUICES*

Jus d'orange frais / <i>Fresh squeezed orange juice</i>	40
Jus de citron frais / <i>Fresh squeezed lemon juice</i>	50
Jus d'ananas, pomme, pamplemousse, cranberry, pêche, tomate / <i>Pineapple, apple, grapefruit, cranberry, peach, tomato juice</i>	35

SODAS / *SOFT DRINKS*

Coca Cola	35
Coca Cola Zero	35
Sprite	35
Fanta	35
Schweppes Tonic ou / <i>or Citron / Lemon</i>	35

EAUX MAROCAINES / *MINERAL WATERS*

Sidi Ali 50 cl (still), Oulmès 50 cl (sparkling)	30
Sidi Ali 75 cl (still), Oulmès 75 cl (sparkling)	45

BIÈRES/ *BEERS*

Casablanca 33 cl	75
Flag Spéciale 33 cl	60
Corona 33 cl	90
Heineken 25 cl	70
Beck's NA - 0,0% Alc. 33cl	80

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

Cappuccino	40
Double espresso	40
Espresso	30
Latte Macchiato	40
Machiatto	30
Ristretto	30

Thé traditionnel Marocain à la menthe / <i>Traditional Moroccan Mint tea</i>	30
---	----

Verveine de Marrakech / <i>Verbena from Marrakech</i>	30
---	----

Le Thé par Tchaba / <i>The tea by Tchaba</i>	35
Thé Earl Grey <i>Tea</i>	
Thé Royal Darjeeling <i>Tea</i>	
Thé au Jasmin <i>Tea</i>	
Thé Japan Sencha <i>Tea</i>	

LE CHEF

La Pergola

restaurant de la piscine



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE