

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 & SALADES / STARTERS & SALADS

Soupe glacée de lait de coco au citron vert, gingembre <sup>VX</sup>  
et tartare d'avocat au tofu  
*Cilled coconut milk soup with lime, ginger, and avocado tartare with tofu*  
165

Carpaccio de lotte à l'huile d'olive du domaine et vinaigrette <sup>X</sup>  
comme une sauce tartare  
*Monkfish carpaccio with estate olive oil and a tartare-style vinaigrette*  
185

Ceviche de dorade à l'ananas, concombre et sauce à la coriandre fraîche <sup>X</sup>  
et fruit de la passion  
*Sea bream ceviche with pineapple, cucumber, and fresh coriander-passion fruit sauce*  
195

Salade de légumes grillés à la feta, chips de pain et vinaigrette de romarin  
*Grilled vegetable salad with feta, bread crisps, and rosemary vinaigrette*  
175

Salade César au saumon fumé  
*Caesar salad with smoked salmon*  
195

Burrata aux tomates du potager et pesto de basilic <sup>X</sup>  
*Burrata with garden tomatoes and basil pesto*  
190

Salade de gambas, légumes marinés au citron, granola de chia  
et vinaigrette à l'huile d'argan  
*Prawn salad with lemon-marinated vegetables, chia granola,  
and argan oil vinaigrette*  
170

## SANDWICHES

Tartine d'avocat, œuf au plat et fromage blanc aux épinards  
*Avocado toast with fried egg and spinach fromage blanc*  
175

Burger de bœuf aux poivrons marinés à l'ail et au citron  
*Beef burger with garlic and lemon-marinated peppers*  
180

Club sandwich classique de poulet  
*Classic chicken club sandwich*  
170

Sandwich de thon grillé, pickles d'oignons, ragout de tomate  
à la coriandre fraîche  
*Grilled tuna sandwich with pickled onions and tomato-coriander ragout*  
190

## PÂTES / PASTAS

Penne aux tomates et filet de bœuf mariné aux câpres  
*Penne with tomatoes and caper-marinated beef fillet*  
190

Spaghetti bolognaises végétariennes **V**  
*Vegetarian spaghetti Bolognese*  
170

Tagliatelle aux épinards et courgettes du potager à l'huile parfumée à la sauge **V**  
*Tagliatelle with spinach and garden zucchini in sage-infused oil*  
165

## POISSONS / FISHES

Sole entière grillée, pomme rôtie au mélange d'épices et beurre blanc d'oignon  
*Whole grilled sole with roasted apple, mixed spices, and onion beurre blanc*  
250

Filet d'ombrinette d'Essaouira grillé, salade du potager **X**  
marinée au balsamique et citron  
*Grilled meagre fillet from Essaouira with garden salad  
marinated in balsamic vinegar and lemon*  
195

Brochettes d'espadon, lanières de légumes au four et beurre blanc de persil **X**  
*Swordfish skewers with roasted vegetable strips and parsley beurre blanc*  
220

## VIANDES / MEATS

Faux filet à l'os grillé, légumes de saison sautés aux tomates du potager et thym  
*Grilled bone-in sirloin steak with seasonal vegetables sautéed with garden tomatoes and thyme*  
220

Brochettes de poulet grillées au curcumin, tomates, concombres et poivrons **X**  
comme une salade marocaine  
*Grilled chicken skewers with turmeric, tomatoes, cucumbers, and peppers  
in the style of a Moroccan salad*  
190

Tagine de coquelet aux pommes à la cannelle et aux amandes  
*Young chicken tagine with apples, cinnamon, and almonds*  
170

Berkoukech à la souris d'agneau Mrouzia  
*Berkoukech pasta with lamb shank Mrouzia-style*  
230

N'hésitez pas à demander nos pâtes sans gluten / *Feel free to ask for gluten free pastas*

**X** Ces plats ne contiennent pas de gluten / *Gluten free dishes*

## DESSERTS

Soupe glacée de melon, fenouil caramélisé aux grains d'anis <sup>V\*</sup> ✕  
*Chilled melon soup with caramelized fennel infused with anise seeds*  
115

Île flottante à la vanille, betterave et eau de rose ✕  
*Vanilla floating island, beetroot and rose water*  
120

Délice de chocolat noir, fruit de la passion et biscuit brownie  
*Dark chocolate and passion fruit delight, brownie biscuit*  
135

Profiteroles à la lavande et romarin au miel  
*Lavender profiteroles with rosemary and honey ice cream*  
125

Tarte aux pêches, caramel de chocolat blanc  
*Peach tart with white chocolate caramel*  
120

Assiette de fruits frais ✕  
*Fresh fruit platter*  
120

Sélection de glaces maison  
*Selection of homemade ice creams*  
125

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten / *Gluten free dishes*  
V Plats végétariens / *Vegetarian dishes* <sup>V\*</sup> 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

### 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	85
Flag Spéciale 33 cl	70
Corona 33 cl	100
Heineken 25 cl	80
Budweiser 0,0% Alc. 33cl	90

### BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

Cappuccino	40
Double espresso	40
Espresso	30
Latte Macchiato	40
Machiato	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 *Tea*
- Thé Royal Darjeeling *Tea*
- Thé au Jasmin *Tea*
- Thé Japan Sencha *Tea*

**LE CHEF**

La Pergola

restaurant de la piscine



**LES DEUX TOURS**

MARRAKECH PALMERAIE