

LA PERGOLA

POUR COMMENCER...

Tomate confite, chair de crabe & guacamole Confit tomato, crabmeat & guacamole	120 ^{dh}
Feuilleté de saumon fumé maison, crème de fromage aux herbes aromatiques & légumes marinés Homemade smoked salmon, cheese cream with herbs & marinated vegetables	190 ^{dh}
Ceviche de daurade au coco Sea bream ceviche with coconut	160 ^{dh}
Carpaccio de lotte au yuzu & crème de wasabi Monkfish carpaccio with yuzu & wasabi cream	130 ^{dh}
Salade Positano Positano salad	150 ^{dh}
Salade niçoise Niçoise salad	130 ^{dh}
Salade César à notre façon Signature caesar salad	120 ^{dh}
Carpaccio de bœuf, burrata à la truffe Beef carpaccio with truffle burrata	190 ^{dh}
Assortiment de fines salades marocaines Moroccan salads selection	150 ^{dh}
Crème de homard, endives braisées & croustillant de chair de crabe Lobster cream, braised endives & crispy crabmeat	210 ^{dh}

POUR CONTINUER...

Risotto aux gambas & asperges Prawn & asparagus risotto	180 ^{dh}
Risotto milanais aux saint-jacques Milanese risotto with scallops	230 ^{dh}
Risotto à la tartufata & cèpes Risotto with tartufata & ceps	130 ^{dh}
Conchiglioni de chair de crabe & palourdes Conchiglioni with crabmeat & clams	180 ^{dh}
Spaghettis à la méditerranéenne Mediterranean style spaghetti	150 ^{dh}
Linguines à la crème de truffe Truffle cream linguines	180 ^{dh}
Ravioles de gambas & cèpes Prawn & ceps ravioli	220 ^{dh}

LA PERGOLA

Filet de loup bar à l'espagnole & ratatouille à la provençale Spanish-style bass fillet & ratatouille	280 ^{dh}
Sole meunière & pommes mousseline Sole meunière & potato mousseline	250 ^{dh}
Quenelles de lotte à l'estragon, citron confit, épinards & crème de crustacés Monkfish quenelles with tarragon, lemon confit, spinach & crustacean cream	180 ^{dh}
Vol-au-vent aux saint-jacques & gambas Vol-au-vent with scallops & prawns	280 ^{dh}
Suprême de volaille farci d'une fine ratatouille, crème de fromage de brebis & ravioles d'aubergine à la libanaise Chicken supreme stuffed with ratatouille, cream cheese & libanese eggplant raviolis	180 ^{dh}
Coeur de filet de bœuf, jus de veau tranché au pesto, parmigiana & oignon confit Beef tenderloin heart, veal juice sliced with pesto, parmigiana & onion confit	230 ^{dh}
Entrecôte maturée au sautoir, frites & sauce bearnaise Sautéed rib steak, french fries & tempura with bearnaise sauce	320 ^{dh}
Tagine de poulet aux abricots & cannelle Chicken tagine with apricots & cinnamon	150 ^{dh}
Tanjia marrakchi Tanjia of Marrakech	180 ^{dh}
Tajine d'agneau maqfoul Lamb tajine	190 ^{dh}

POUR FINIR...

La crêpe suzette (flambée en salle) The crepe suzette flambé (cooking show)	90 ^{dh}
L'exotique The exotic	70 ^{dh}
Le chocolat-orange The chocolate-orange	90 ^{dh}
Le trio pistache, fraise & vanille The pistachio, strawberry & vanilla trio	80 ^{dh}
Le moelleux au chocolat The chocolat fondant	90 ^{dh}
La tarte fine aux pommes The apple pie	90 ^{dh}
La crème brûlée à la vanille & sa madeleine au chocolat The vanilla crème brûlée & its chocolate madeleine	90 ^{dh}
Les profiteroles vanille-Nutella The vanilla-Nutella profiteroles	90 ^{dh}
L'assiette de fruits découpés The fruit platter	80 ^{dh}