

LA PERGOLA

POUR COMMENCER...

Salade de chèvre chaud <i>Hot goat's cheese salad</i>	120 ^{dh}
Salade fraîcheur d'été (saumon, mangue, œuf poché & asperge) <i>Summer breeze salad (salmon, mango, poached egg & asparagus)</i>	140 ^{dh}
Salade Positano <i>Positano salad</i>	150 ^{dh}
Salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	130 ^{dh}
Salade César à notre façon <i>Signature caesar salad</i>	130 ^{dh}
Feuilleté de saumon fumé maison, crème de fromage aux herbes aromatiques & légumes marinés <i>Homemade smoked salmon, cheese cream with herbs & marinated vegetables</i>	190 ^{dh}
Ceviche de daurade au coco <i>Sea bream ceviche with coconut</i>	160 ^{dh}
Tataki de thon <i>Tuna tataki</i>	160 ^{dh}
Carpaccio de boeuf, burrata à la truffe <i>Beef carpaccio with truffle burrata</i>	190 ^{dh}
Assortiment de fines salades marocaines <i>Moroccan salads selection</i>	150 ^{dh}
Crème de homard, endives braisées & croustillant de chair de crabe <i>Lobster cream, braised belgian endives & crispy crabmeat</i>	210 ^{dh}

POUR CONTINUER...

Risotto aux gambas & asperges <i>Prawn & asparagus risotto</i>	190 ^{dh}
Risotto à la tartufata & cèpes <i>Risotto with tartufata & ceps</i>	160 ^{dh}
Spaghettis à la méditerranéenne <i>Mediterranean style spaghetti</i>	160 ^{dh}
Linguines à la crème de truffe <i>Truffle cream linguine</i>	150 ^{dh}
Ravioles de gambas & cèpes <i>Prawn & ceps ravioli</i>	220 ^{dh}
Filet de loup bar à l'espagnole & ratatouille à la provençale <i>Spanish-style sea bass fillet & ratatouille</i>	290 ^{dh}
Sole meunière & pommes mousseline <i>Sole meunière & potato mousseline</i>	280 ^{dh}

LA PERGOLA

St-Pierre façon Le Casablanca (beurre blanc à la truffe, gratiné d'asperges & endives) <i>John Dory Le Casablanca style (white butter with truffle, asparagus & endive gratin)</i>	270 ^{dh}
Vol-au-vent aux Saint-Jacques & gambas <i>Vol-au-vent with scallops & prawns</i>	280 ^{dh}
Suprême de volaille farci d'une fine ratatouille, crème de fromage de brebis & ravioles d'aubergine à la libanaise <i>Chicken supreme stuffed with ratatouille, cream cheese & libanese eggplant raviolis</i>	180 ^{dh}
Coeur de filet de bœuf, jus de veau tranché au pesto, parmigiana & oignon confit <i>Beef tenderloin heart, veal juice sliced with pesto, parmigiana & onion confit</i>	270 ^{dh}
Entrecôte, frites & sauce bearnaise ou crème champignons <i>Sautéed rib steak, french fries & bearnaise sauce</i>	230 ^{dh}
Tagine de poulet aux abricots & cannelle <i>Chicken tagine with apricots & cinnamon</i>	150 ^{dh}
Tanjia marrakchi <i>Tanjia of Marrakech</i>	180 ^{dh}
Tajine d'agneau maqfoul <i>Lamb tajine</i>	190 ^{dh}

POUR FINIR...

La crêpe suzette (flambée en salle) <i>The crepe suzette flambé (cooking show)</i>	90 ^{dh}
La tarte framboise & pistache <i>The raspberry & pistachio tart</i>	90 ^{dh}
Le chocolat-orange <i>The chocolate-orange</i>	90 ^{dh}
La brioche perdue au Nutella & caramel beurre salé <i>Lost brioche with Nutella & salted caramel</i>	90 ^{dh}
Le moelleux au chocolat <i>The chocolat fondant</i>	90 ^{dh}
Le snickers <i>The snickers lovers</i>	90 ^{dh}
La tarte fine aux pommes <i>The apple pie</i>	90 ^{dh}
La crème brûlée à la vanille & sa madeleine au chocolat <i>The vanilla crème brûlée & its chocolate madeleine</i>	90 ^{dh}
Les profiteroles vanille-Nutella <i>The vanilla-Nutella profiteroles</i>	90 ^{dh}
L'assiette de fruits découpés <i>The fruit platter</i>	90 ^{dh}