



La vie en bleu

POOL BAR

BOUCHÉES



Disponible jusqu'à 19h / Available until 7 PM

Houmous Beyrouthi <i>Beirut-Style Hummus</i>    	50
Pois chiches, pain pita aux herbes, huile d'olive <i>Chickpeas, herb pita bread, olive oil</i>	
Muhammara <i>Spiced Red Pepper & Walnut Dip</i>     	50
Poivrons rôtis fumés, grenade, noix <i>Smoked roasted peppers, pomegranate, walnuts</i>	
Moutabbal et ses légumes croquants    	50
<i>Moutabbal with Crunchy Vegetables</i> Aubergine fumée, tahini, ail, huile d'olive <i>Smoked eggplant, tahini, garlic, olive oil</i>	
Ricotta gourmande aux éclats de noix & miel artisanal    	50
<i>Gourmet Ricotta with Walnut Crumble</i> Ricotta, noix, miel, pain aux herbes <i>Ricotta, walnuts, honey, herb bread</i>	
Véritable guacamole mexicain <i>Authentic Mexican Guacamole</i>  	50
Avocat, citron vert, jalapeño <i>Avocado, lime, jalapeño</i>	
Rillettes de saumon fumé et fromage frais à l'aneth   	80
<i>Smoked Salmon Rillettes with Fresh Dill Cheese</i> Saumon fumé, fromage blanc, câpres, pain grillé à l'ail et huile d'olive <i>Smoked salmon, fresh cheese, capers, garlic-toasted bread, olive oil</i>	
Ailerons de poulet croquants en sucré-salé    	80
<i>Spicy Fried Chicken Wings</i> Ailes de poulet croustillantes, sauce sweet & chili, sésame <i>Crispy Fried Chicken Wings, sweet & chili sauce, sesame</i>	
Calamars croustillants, sauce tartare    	80
<i>Crispy Calamari with Tartar Sauce</i> Calamars, sauce tartare, citron <i>Calamari, tartar sauce, lemon</i>	
Fondant de camembert & touche épicée   	80
<i>Melted Camembert with a Spicy Touch</i>	

TARTINE



Servies avec frites / Served with Fries

Tartine saumon <i>Salmon Tartine</i>   	190
Avocat, saumon, œuf poché <i>Avocado, salmon, poached egg</i>	
Tartine gambas sur pain brioché <i>Prawn Tartine on Brioche Bread</i>  	180
Pain brioché, chair de gambas, pomme Granny Smith, gingembre, mayonnaise à la bisque de crustacés <i>Brioche bread, prawns, Granny Smith apple, ginger, crustacean bisque mayo</i>	
Tartine légumes grillés et caviar d'aubergine    	160
<i>Grilled Vegetable & Eggplant Caviar Tartine</i> Légumes grillés, caviar d'aubergine maison, huile d'olive extra vierge <i>Grilled vegetables, homemade eggplant caviar, extra virgin olive oil</i>	

SALADES



Taboulé de quinoa <i>Quinoa Taboulé</i>    	150
Quinoa, raisins secs, tomates séchées, avocat, halloumi, vinaigrette citronnée <i>Quinoa, dried grapes, sun-dried tomatoes, avocado, halloumi, lemon vinaigrette</i>	
Salade Caprese <i>Caprese Salad</i>   	190
Burrata, tomates, pesto, roquette, pignons de pin, fleur de sel <i>Burrata, tomatoes, pesto, arugula, pine nuts, sea salt</i>	
Poke Bowl   	180
Saumon mariné, avocat, radis, riz sushi, concombre, mangue, wakamé, sauce teriyaki <i>Marinated salmon, avocado, radish, sushi rice, cucumber, mango, wakame, teriyaki sauce</i>	
Crudo de dorade de nos côtes <i>Local Sea Bream Ceviche</i>  	195
Dorade fraîche, agrumes, coriandre, citron <i>Fresh sea bream, citrus fruits, coriander, lemon</i>	
Amor César <i>Amor Caesar Salad</i>    	
Crème d'anchois, croûtons, parmesan, anchois marinés, laitue romaine <i>Anchovy dressing, croutons, parmesan, marinated anchovies, romaine lettuce</i>	
Gambas grillées <i>Grilled Prawns</i>	180
Poulet mariné <i>Marinated Chicken</i>	170
Azur  	170
Gambas grillées, mangue, mesclun, avocat grillé, vinaigrette d'orange <i>Grilled prawns, mango, mixed greens, grilled avocado, orange vinaigrette</i>	
Poulpo  	150
Houmous, sauce chimichurri, tomates séchées, radis, huile d'olive extra vierge <i>Hummus, chimichurri sauce, sun-dried tomatoes, radish, extra virgin olive oil</i>	
Salade de chèvre chaud pané aux fruits rouges   	170
<i>Fried Goat Cheese and Berry Salad</i> Chèvre pané, poire grillée, salade mesclun, vinaigrette citronnée, framboises <i>Fried goat cheese, grilled pear, mixed greens, lemon vinaigrette, raspberries</i>	

GRILLADES



Servies avec salade mesclun et frites / Served with mixed greens and fries

Brochette de gambas grillées <i>Grilled Prawn Skewer</i>  	190
Sauce au beurre citronné <i>Lemon butter sauce</i>	
Duo de Shish Tawook & Kefta  	190
Shish Tawook au poulet, kefta de bœuf, sauce à l'ail <i>Shish Tawook chicken, beef kefta, garlic sauce</i>	
Bœuf Shish Kebab <i>Beef Shish Kebab</i>  	220
Brochette de filet de bœuf, légumes grillés, sauce orientale <i>Beef fillet skewer, grilled vegetables, oriental sauce</i>	
Brochette de champignons truffés <i>Truffle Mushroom Skewer</i>  	170
Champignons grillés, huile de truffe, fleur de sel <i>Grilled mushrooms, truffle oil, sea salt</i>	
Poisson du jour <i>Catch of the Day</i> 	
Servi avec légumes verts sautés au beurre et à l'ail <i>Served with sautéed green vegetables in butter and garlic</i>	
Consulter notre ardoise / See board for price	

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of tax

 Végétarien - Vegan  Moutarde – Mustard  Poisson – Fish  Fruit à coque – Nuts  Sésame – Sesame  Crustacé – Crustaceans

 Lactose – Milk  Gluten  Oeuf - Egg  Soja - Soy



La vie en bleu

POOL BAR

LES INCOUNTOURNABLES

Sans gluten disponible / Gluten-Free Option Available



MUST-HAVE SANDWICHES

Servis avec frites / Served with Fries

Club Sandwich Poulet / Thon / Saumon / Chicken / Tuna / Salmon G F L
Poulet, thon ou saumon au choix, accompagné de frites / Choice of chicken, tuna, or salmon, served with fries.
Poulet / Chicken 170
Thon / Tuna 160
Saumon / Salmon 190

Le Wrap / The Wrap G L 180
Poulet épicé, tomate, laitue, cornichons, sauce à l'ail / Spiced chicken, tomato, lettuce, pickles, garlic sauce

Quesadillas à la viande hachée / Ground Beef Quesadillas G L 180
Viande hachée, maïs, haricots rouges, poivrons, fromage, pain tortilla / Ground beef, corn, red beans, peppers, cheese, tortilla bread

Le Marrakchi / The Marrakchi G L 190
Viande hachée, mayo à l'harissa, oignons et tomates grillés / Ground beef, harissa mayo, grilled onions & tomatoes

L'Américain / The American G M L 190
Poulet frit, laitue, tomate, cheddar, cornichons, sauce mayo-moutarde / Fried chicken, lettuce, tomato, cheddar, pickles, mustard mayo sauce

Le Classic / The Classic Beef Burger G L O 200
Viande hachée, laitue, cheddar, cornichons, sauce burger maison / Ground beef, lettuce, cheddar, pickles, house burger sauce

Le Falafel / The Falafel Burger S L 180
Falafels croustillants, sauce tahini, légumes croquants / Crispy falafels, tahini sauce, crunchy vegetables

PÂTES



Sans gluten disponible / Gluten-Free Option Available

Tagliatelles Alfredo / Alfredo Tagliatelle G L 170
Poulet, champignons, crème, parmesan / Chicken, mushrooms, cream, parmesan

Rigatonis Bolognaise / Bolognese Rigatoni G L 180
Viande hachée, sauce tomate, parmesan / Ground beef, tomato sauce, parmesan

Linguines aux fruits de mer / Seafood Linguine C G L 200
Fruits de mer, bisque de gambas, ail / Seafood, prawn bisque, garlic

Penne Primavera / Primavera Penne S G N L 160
Pâtes aux légumes du marché, sauce légère aux herbes / Pasta with market vegetables, light herb sauce

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of tax

V Végétarien - Vegan M Moutarde - Mustard F Poisson - Fish N Fruit à coque - Nuts S Sésame - Sesame C Crustacé - Crustaceans

L Lactose - Milk G Gluten O Oeuf - Egg S Soja - Soy

AU FOUR PIZZA



Sans gluten disponible / Gluten-Free Option Available

Pizza Capricciosa G L 160
Artichauts, champignons, olives noires, jambon de dinde, sauce tomate / Artichokes, mushrooms, black olives, turkey ham, tomato sauce

Pizza Paola G L 150
Crème de truffe, mozzarella, champignons, olives noires / Truffle cream, mozzarella, mushrooms, black olives

Pizza Burrata Sauce Pesto / Burrata Pesto Pizza S G L N 190
Sauce pesto, mozzarella, noix, burrata, roquette, copeaux de parmesan / Pesto sauce, mozzarella, walnuts, burrata, arugula, parmesan shavings

Pizza Margherita S G L 140
Tomates, mozzarella, basilic / Tomatoes, mozzarella, basil

Pizza Veggy / Veggie Pizza S G L 140
DISPONIBLE SANS FROMAGE / AVAILABLE WITHOUT CHEESE
Sauce tomate, légumes grillés, mozzarella / Tomato sauce, grilled vegetables, mozzarella

Pizza BBQ Chicken G L 150
Poulet, sauce barbecue, mozzarella, oignons / Chicken, barbecue sauce, mozzarella, onions

Pizza Fermière / Farmhouse Pizza G L 160
Viande hachée, champignons, sauce tomate, mozzarella / Ground beef, mushrooms, tomato sauce, mozzarella

Pizza Taghazout G L C F 180
Fruits de mer, herbes aromatiques, mozzarella / Seafood, aromatic herbs, mozzarella

DESSERT



Croquant chocolat noisette / Crispy Hazelnut Chocolate G L N O 80
Chocolat praliné croustillant, éclats de noisettes caramélisées / Crunchy praline chocolate with caramelized hazelnut pieces

Pain perdu vanille caramel / Caramelized Vanilla French Toast G L N O 80
Brioche moelleuse dorée au beurre, caramel maison, glace vanille / Soft buttery brioche, homemade caramel, vanilla ice cream

Éclipse passion / Passionfruit Eclipse G L O 80
Mousse légère aux fruits de la passion, biscuit croquant, coulis exotique / Light passionfruit mousse, crunchy biscuit, exotic coulis

Vacherin citron / Lemon Vacherin G L O 80
Meringue croustillante, sorbet citron, crème légère au citron vert / Crispy meringue, lemon sorbet, light lime cream

Assortiment de pâtisseries marocaines G L N O 90
Selection of Moroccan Pastries
Un mélange raffiné de douceurs traditionnelles marocaines / A refined selection of traditional Moroccan sweets

Tarte du jour / Daily Tart Selection G L N O 80
Une création de saison du chef pâtissier / A seasonal creation by the pastry chef

Assortiment de Glaces & Sorbets L G N 80

Assiette de Fruits Découpés 80