

LA COUPOLE

ESSAOUIRA BEACH

ENTRÉE & TAPAS

Beach Breeze

Tartare de bœuf

Mayonnaise aux herbes fraîches, condiments câpres, échalotes et chips de pommes gaufrettes

120 MAD

Fromage de chèvre

de la région, sur toast, rôti au thym et miel, mesclun de salades aux poires et noix, sauce balsamique

90 MAD

Lentilles

Corail et avocat mariné à l'huile de coriandre et à la menthe fraîche, œuf poché, fêta, noix et amandes

90 MAD

Briouates au fromage

Fromage blanc, truffe noire

110 MAD

Rouleaux de canard fumé

Galette de riz, fromage blanc crémeux, mangue

110 MAD

Salade César Crevette

Crevette, parmesan, anchois, croûtons

80 MAD

Salade César classique

Poulet, parmesan, anchois, croûtons

80 MAD

Pastilla de poulet

Amandes, cannelle, safran

140 MAD

Burrata

Pistou pistache, tomate bio, fleur de sel, pignon de pin

140 MAD

Breakslow

Morro-Xico

Crabe, mangue, échalotes, coriandre fraîche, mariné à l'huile d'olive, crémeux de maïs, Taco Shell maison à base de feuille de riz

110 MAD

Aubergine fumée

Tahina de sésame, chips d'aubergine, pain pita grillé

75 MAD

Cigares au saumon

Poireaux et fromage blanc, sauce harissa légère

90 MAD

Planche de fromages

Toasts, condiments, fruits frais et secs

180 MAD

 *Végétarien*

 *Épicé*

 *Fruits sec*

PLATS PRINCIPAUX

Ocean Souk

Saint-Pierre Poêlé	180 MAD
Mousseline d'artichauts, carottes fanes rôties, beurre citronné aux herbes et câpres	
Poulpe rôti au four	170 MAD
Mousseline de potimarron, Chimichurri au grain de moutarde	
Saumon en papillote	190 MAD
Saumon cuit au four avec ses légumes de saison, sauce vierge	
Festival de poissons	650 MAD
Gambas, Saint-Pierre, poulpe, saumon, salade, légumes, frites, riz	

Meat The Chef

Filet de boeuf grillé	220 MAD
Jus de boeuf, purée de pommes de terre	
Entrecôte de bœuf grillée (300g)	170 MAD
Sauce béarnaise à l'estragon confit, frites maison	
Souris d'agneau	270 MAD
Braisée à la marocaine, ragoût au safran et à la cannelle, purée de patates au beurre noisette	
de canard	220 MAD
Laqué à l'orange et au miel, poêlée de champignons, échalotes et riz Basmati, ananas rôti	
Burger gourmet	150 MAD
Steak haché (200g), oignons, tomates et olives noires à la marocaine, mayonnaise charmoula, frites, bun maison	
Côte de bœuf grillée à partager (1kg)	550 MAD
Frites maison, mesclun de salade, sauce au poivre	

Pasta & Basta

Risotto safrané	170 MAD
Safran de Taliouine, gambas poêlées au beurre d'herbes, parmesan, pignons de pin	
Rigatoni aux crevettes et champignons	160 MAD
Crème de bisque, noix et chapelure d'herbes fraîches	
Raviolis d'homard	230 MAD
Crème de fenouil, émulsion de citron jaune	
Gnocchi pommes de terre	160 MAD
Crème à la truffe noire, poulet sauté avec poireaux, jus de cuisson, parmesan et émulsion d'herbes fraîches	

DESSERT & DIGESTIFS

Menu Enfant

Menu Enfants jusqu'à 10 ans

Pâtes bolognaises au fromage / Nuggets de poulet maison
Boule de glace / salade de fruits

90 MAD

The Sweet Truth

Churros **80 MAD**

Maison à base d'œufs, trio de sauces, chocolat, caramel et fruits rouges

Macarons Amlou **110 MAD**

Nougat d'amandes et pistache

Cheesecake **90 MAD**

Américain, cream cheese, fruits rouges en marmelade

Sphère Rocher **110 MAD**

Chocolat noir et au lait, café à l'anglaise, amandes, myrtilles, mousse ivoire

Carpaccio d'ananas **80 MAD**

Sirop de vanille de Madagascar, sorbet mangue

Coupe de glace artisanale **80 MAD**

Trois boules aux choix

Meringue italienne croquante **90 MAD**

Fruits rouges, crème d'agrumes, crumble, sorbet fraise artisanal

Digestifs

Cognac Hennessy VS	110 MAD	Jägermeister	90 MAD
Cognac Remy Martin	140 MAD	B52	90 MAD
Cointreau	90 MAD	Tequila Jose Cuervo	100 MAD
Amaretto	90 MAD	Tequila Patrón	120 MAD
Armagnac	110 MAD	Limoncello	100 MAD
Calvados Busnel	120 MAD	Sambuca	90 MAD
Bailey's	90 MAD	Get 27	90 MAD
Eau-de-vie Poire Williams	90 MAD		

APERITIFS

Beers

Flag Spéciale 25cl, Pression	50 MAD
Flag Spéciale 33cl, Pression	65 MAD
Flag Spéciale 50cl, Pression	80 MAD
San Miguel 25cl sans alcool	55 MAD
Flag Spéciale Gold 25cl	50 MAD
Monaco 33cl	70 MAD
Casablanca 33cl	70 MAD
Monaco 50cl	85 MAD
Corona 33cl	80 MAD
Heineken 25cl	60 MAD

Gin

Bombay Sapphire	100 MAD
Tanqueray Royal	100 MAD
Hendrick's	110 MAD
Citadelle	110 MAD

Rum

Bacardi Carta Clanca	120 MAD
Bacardi Carta Oro	110 MAD
Plantation Original Dark	130 MAD

Aperitif

Pastis 51	80 MAD
Ricard 45	90 MAD
Perroquet / Mauresque / Kir	90 MAD
Martini	100 MAD
Porto Offley rouge	90 MAD
Campari	100 MAD
Grand Marnier	100 MAD

Vodka

Beluga	130 MAD
Belvédère	150 MAD
Absolut Blue	110 MAD
Stolichnaya	110 MAD

Sparkling & Co

Cava Anna	450 MAD
Prosecco	520 MAD
Moët et Chandon Brut 20cl	630 MAD
Moët et Chandon Brut 37,5 cl	1250 MAD
Moët et Chandon Brut 75cl	1700 MAD

Whisky

Red label	120 MAD
Black Label	140 MAD
Jack Daniel's Honey	120 MAD
Glenfiddich	150 MAD
Chivas Regal 12 ans	140 MAD

COCKTAILS

Cocktails Classiques

Mojito	110 MAD	Caipirinha	100 MAD
Margarita	110 MAD	Piña Colada	110 MAD
Aperol Spritz	120 MAD	Pornstar Martini	120 MAD
Espresso Martini	120 MAD	Limoncello Spritz	120 MAD
Amaretto sour	110 MAD	Bellini	100 MAD
Negroni	110 MAD		

Signature Cocktails

JIMMY – 150 MAD

Bitter / Floral

Gin, triple sec, orange pressée, citron, sirop de rose, concombre



MAIDEN VOYAGE – 130 MAD

Fruity

Tequila infusée aux fruits rouges, cordial de banane, super jus



FLORADORA – 130 MAD

Floral / Fruity / Bitter

Vodka, litchi, sirop de rose, prosecco, citron



EL DE CUBA – 140 MAD

Exotic / Gourmet

Rhum brun à la cannelle et aux clous de girofle, sirop de vanille, fruit de la passion, angostura, clarifié



THE BLACK PEARL – 140 MAD

Fruity / Exotic

Whisky, sirop de mangue, cordiale de poire, nigelle



A NIGHT IN MOGA – 150 MAD

Herbal

Vodka, basilic, cordial de gingembre, citron, mousse de gingembre maison



SCENERY VI – 140 MAD

Gourmet / Exotic

Whisky Bourbon, Amaretto, fruit de la passion, vanille, fève tonka, trace de lactose



DO WHAT YOU LOVE – 140 MAD

Exotique/Tropical

Vodka, Aperol, Ananas clarifié, fruit de la passion



VIN ROUGE / RED WINE

Vins du Maroc

Larroque, Meknès / Au verre, By glass

Syrah, grenache, carignan

350 MAD / 70 MAD

Sahari Réserve, Meknès 75cl / 37,5cl

Syrah, Grenache, Carignan

390 MAD / 195 MAD

Volubilia, Meknès 75cl / 37,5cl

Syrah, Cabernet-Sauvignon

370 MAD / 185 MAD

Val d'Argan. Domaine du Val d'Argan, Essaouira

Syrah, Grenache

420 MAD

Vignes d'Azur, Beni M'tir

Syrah, Cabernet

350 MAD

Epicuria Cabernet Sauvignon, Meknès

100% Cabernet Sauvignon

450 MAD

Vins du Monde

Les Caprices d'Antoine, Côtes du Rhône, France

Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan
(Fruits noirs, épices)

380 MAD

Coteaux Bourguignons Georges Duboeuf, Bourgogne, France

Pinot Noir, Gamay (Riche, sur la griotte)

420 MAD

Casillero del Diablo, Valle Central, Chili

Sauvignon 100% (Sec, cerise rouge, prune)

460 MAD



VIN BLANC / WHITE WINE

Vins du Maroc

Larroque, Meknès / Au verre, By glass
Chardonnay

350 MAD / 70 MAD

Sahari Réserve, Meknès 75cl / 37,5cl
Grenache

390 MAD / 195 MAD

Volubilia, Meknès 75cl / 37,5cl
Cabernet-Sauvignon

370 MAD / 185 MAD

La Gazelle de Mogador, Domaine du Val d'Argan, Essaouira
Muscats petits grains

350 MAD

Domaine Jirry Chardonnay, Meknès
Chardonnay

480 MAD

Epicuria Cabernet, Meknès
100% Chardonnay

450 MAD

Vins du Monde

Faustino VII Viura, Rioja, Espagne
100% Viura (Frais, belle acidité, sur les fruits blancs)

350 MAD

6ème sens, Gérard Bertrand, Pays d'Oc, France
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grenache, Viognier
(Floral, complexe et fruité)

380 MAD

Petit Chablis, France
100% Chardonnay (Frais, net et parfumé)

700 MAD



VIN ROSE / ROSE WINE

Vins du Maroc

Larroque, Meknès / Au verre, By glass
Syrah, Tempranillo

350 MAD / 70 MAD

Sahari Réserve, Meknès 75cl / 37,5cl
Syrah, Grenache, Carignan

390 MAD / 195 MAD

Vins du Monde

Maison Castel, Côtes de Provence, Château Roubine
Grenache, Syrah, Merlot, Carignan, Caladoc (Léger, gourmand)

350 MAD

6ème sens, Pays d'Oc, France
Grenache, Viognier (Floral, complexe et fruité)

380 MAD

Minuty Prestige, Côtes de Provence, France
Grenache, Syrah, Cinsaut (Léger, gourmand)

630 MAD

VIN GRIS / GRAY WINE

Larroque, Meknès / Au verre, By glass
Cinsault, Grenache Gris

350 MAD / 70 MAD

Domaine de Sahari, Meknès 75cl / 37,5cl
Syrah, Grenache

390 MAD / 195 MAD

Volubilia, Meknès 75cl / 37,5cl
Caladoc, Marselan

370 MAD / 185 MAD

Perle Grise de Mogador, Domaine du Val d'Argan, Essaouira
Syrah, Muscat blanc

350 MAD

Vignes d'Azour, Beni M'tin
Cabernet, Grenache gris

350 MAD

SOFT DRINKS

BOISSONS FRAICHES

Jus d'orange / <i>Orange juice</i>	40 MAD
Citronnade / <i>Lemonade</i>	40 MAD
Fruits du jour / <i>Fruits of the day</i>	60 MAD
Red Bull 25cl	60 MAD
Sodas 33cl	40 MAD
Café Glacé Américain / <i>Iced Latte</i> Café, Glace, Eau, Lait	50 MAD
Thé Glacé / <i>Iced Tea</i>	40 MAD



Castalie

L'eau, le geste, la planète.

Eau plate 77cl	30 MAD	Eau gazeuse 77cl	30 MAD
----------------	--------	------------------	--------

Nous nous soucions de ce que nous servons et de la manière dont nous le servons. Nous disposons de notre propre système de microfiltration durable d'eau plate et gazeuse.

Notre objectif étant de réduire les déchets et les bouteilles à usage unique.

Please We care about what we serve and how we serve it. We have our own sustainable microfiltration system for still and sparkling water. Our goal is to reduce waste and single-use bottles.

Virgin Cocktails

MATCHA PISTACHE Pistache, thé vert matcha, citron vert, ananas, eau gazeuse	80 MAD
VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre roux	80 MAD
VIRGIN PINA COLADA Jus d'ananas, lait de coco, citron vert, sucre de vanille	80 MAD
TROPICAL DREAM Jus d'orange, fruit de la passion, citron, piment	80 MAD

HOT DRINKS

BOISSONS CHAUDES

Café / Coffee

Café au lait / <i>Coffee with milk</i>	40 MAD
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	40 MAD
Café Allonge	30 MAD
Cappuccino	40 MAD
Espresso	30 MAD
Double espresso	50 MAD

Thé / Tea

Thé à la menthe / <i>Mint tea</i>	40 MAD
Verveine / <i>Verbena</i>	40 MAD
Dammann Frères Collection	50 MAD
Sencha Fukuyu	
Thé vert au Jasmin / <i>Jasmine flavored green tea</i>	
Camomille / <i>Camomile</i>	
Darjeeling	
Thé noir aux fruits rouges / <i>Red fruits flavored black tea</i>	
Earl Grey Yin Zhen	

N'hésitez pas à partager votre experience, ou à nous faire part de vos suggestions d'amélioration.

Please feel free to share your experience, or let us know how can we improve it.



Tripadvisor

LET'S GET SOCIAL

@lacoupoleessaouirabeach



Google

Merci pour votre visite - Thank you for coming

