

NOS ENTRÉES

Chair d'araignée - 165 Dhs

Chair d'araignée de Oualidia au citron, guacamole et pesto maison.

Salade César "Golf Club" revisitée - 155 Dhs

Poulet grillé, œuf mollet pané, chips de parmesan, sauce César allégée à la moutarde douce.

Carpaccio de tomates anciennes, burrata crémeuse, pêches rôties & pesto au basilic - 165 Dhs

Des tomates finement tranchées enveloppent une burrata fondante, relevée d'un pesto frais et accompagnée de pêches rôties.

Tarthaï de saumon, mangue & citron vert - 165 Dhs

Tartare de saumon à la thaï, lait de coco, citronnelle, riz croustillant.

Ceviche de dorade - 165 Dhs

Ceviche de dorade aux fruits de la passion avec une touche d'harissa et de coriandre.

Accompagnement supplémentaire au choix : frites, purée, riz ou spaghettis — 30 Dhs

SNACKING Jusqu'à 18h

Le Beef Burger - 160 Dhs

Pain brioché, steak de bœuf haché, cheddar fumé, oignons confits, sauce BBQ, frites maison.

Burger "Marrakech-Bangkok" - 160 Dhs

Un burger de volaille fusion qui marie les parfums frais et épicés de la Thaïlande (citronnelle, lait de coco, coriandre, cacahuète, sauce nuoc-mâm...) avec des touches marocaines comme le citron confit, la menthe et le cumin, frites maison.

Croque pastrami maison - 150 Dhs

Pain de mie toasté, sauce moutarde au miel, roquette fraîche & pickles d'oignon rouge, frites maison.

Sandwich demi baguette - 75 Dhs

Au choix: Poulet/pesto, Thon/sriracha

Jambon blanc ou serrano, cornichons, beurre demi-sel: + 20 dhs

NOS PLATS

Carpaccio de bœuf - 170 Dhs

Bœuf finement tranché, huiles d'olives, câpres et ses copeaux de parmesan, frites maison.

Poulpe rôti, patatharissa à la coriandre - 190 Dhs

Tentacules de poulpe grillé, purée de pommes de terre aux épices marocaines, sauce verte.

Wok de daurade, émulsion leche de tigre coco-citronnelle - 180 Dhs

Filet de daurade sauté minute, légumes croquants, émulsion acidulée et parfumée.

Linguine aux gambas - 200 Dhs

Tomates confites, bisque légère, zestes d'orange.

Filet de bœuf et son jus corsé à la truffe - 220 Dhs

Filet grillé au beurre noisette, échalotes confites parmesan & jus de truffe.

Garniture au choix: purée de pomme de terre, frites maison ou purée de pommes de terre aux épices marocaines.

POUR LES PLUS PETITS

Un plat + boules de glace + sirop à l'eau - 135dhs

Nuggets de poulet frits maison et pâtes ou spaghettis sauce tomates
2 boules de glace: vanille, fraise, chocolat ou caramel.

À PARTAGER

Assortiment de briouates- 8 pièces - 130 Dhs

Gyozas végétariens - 5 pièces - 110 Dhs

Gambas à l'ail et piment- 6 pièces - 140 Dhs

Dips de sardines, mayo sriracha- 8 pièces - 85 Dhs

NOS DESSERTS DE NOTRE CHEF PATISSIER Jusqu'à 17h

Cookie en folie - 75 Dhs

Le cookie du Chef servi avec une boule de glace onctueuse à la vanille, caramel beurre salé, amandes et pistaches caramélisées.

Crème brûlée fleur d'oranger & pistache - 75 Dhs

Une version orientale et raffinée du grand classique français, avec la douceur florale de la fleur d'oranger et le croquant gourmand de la pistache.

Tiramisu - 85 Dhs

Biscuits cuillère à la fleur d'oranger.

Riz au lait façon sticky rice - 85 Dhs

Riz au lait de coco, glace mangue-coco, mangue fraîche & rice crispy caramélisé.

Coupe de glace (3 boules) - 75 Dhs

Caramel beurre salé, Chocolat au lait, Fraise, Mangue-Passion, Ananas, Citron, Gingembre-Citron, Vanille, Café nouss nouss.

Café très gourmand - 95 Dhs

5 mignardises de notre Chef Pâtissier, café ou thé.

STARTERS

Spider crab delicacy - 165 Dhs

Oualidia spider crab, lemon, guacamole & homemade pesto

Revisited “Golf Club” Caesar Salad - 155 Dhs

Grilled chicken, breaded soft-boiled egg, parmesan crisps, and a light Caesar dressing with mild mustard.

Burrata & heirloom tomato carpaccio - 165 Dhs

Finely sliced heirloom tomatoes surrounding a soft burrata, enhanced with fresh basil pesto and roasted peaches.

Thaï salmon tartare - 165 Dhs

With mango, lime, coconut milk, lemongrass & crispy rice.

Sea bream ceviche - 165 Dhs

With passion fruit, a hint of harissa, and fresh coriander.

MAIN COURSES

Beef carpaccio - 170 Dhs

Thinly sliced beef with olive oil, capers, parmesan shavings, and homemade fries.

Roasted octopus, harissa potato & coriander - 190 Dhs

Tender octopus served with Moroccan-style potato purée, coriander, and a vibrant green sauce.

Sea bream wok - 180 Dhs

Served with crisp vegetables and a zesty leche de tigre sauce.

Linguine with prawns - 200 Dhs

With confit tomatoes, light bisque & orange zest.

Beef fillet with truffle jus - 220 Dhs

Grilled fillet in brown butter with caramelized shallots, parmesan, and truffle jus.

Choice of garnish: mashed potatoes, homemade fries, or Moroccan-spiced mashed potatoes.

Extra side of your choice: fries, mashed potatoes, rice, or spaghetti— 30 Dhs

SNACKING until 6pm

The Beef Burger - 160 Dhs

Brioche bun, beef patty, smoked cheddar, caramelized onions, BBQ sauce & homemade fries.

“Marrakech–Bangkok” Burger - 160 Dhs

A fusion chicken burger blending Thailand’s fresh, spicy flavors (lemongrass, coconut milk, coriander, peanut, nuoc-mâm sauce) with Moroccan touches of preserved lemon, mint, and cumin.

Served with homemade fries.

Homemade pastrami croque - 150 Dhs

Toasted sandwich bread with honey mustard sauce, fresh arugula & pickled red onions. *Served with homemade fries.*

Half-baguette sandwich - 75 Dhs

Choice of: Chicken & pesto, or Tuna & sriracha.

Ham (cooked or Serrano) with pickles & salted butter: +20 MAD.

FOR THE LITTLE ONES

Main dish, ice cream scoops & syrup with water - 135 Dhs

Homemade fried chicken nuggets with pasta or spaghetti in tomato sauce
2 scoops of ice cream: vanilla, strawberry, chocolate, or caramel.

TO SHARE

Briouates assortment (8 pieces) - 130 Dhs

Vegetarian gyozas (5 pieces) - 110 Dhs

Garlic & chili prawns (6 pieces)- 140 Dhs

Sardine dips with sriracha mayo (8 pieces) - 85 Dhs

OUR PASTRY CHEF’S DESSERTS until 5pm

Cookie Madness - 75 Dhs

Chef’s cookie served with creamy vanilla ice cream, salted caramel, and caramelized almonds & pistachios.

Orange blossom & pistachio crème brûlée - 75 Dhs

An oriental twist on the French classic, with the floral sweetness of orange blossom and the crunch of pistachios.

Tiramisu - 85 Dhs

Ladyfinger biscuits infused with orange blossom.

Rice pudding, sticky rice style - 85 Dhs

Coconut milk rice pudding with mango–coconut ice cream, fresh mango & caramelized rice crisps.

Ice cream selection (3 scoops) - 75 Dhs

Flavors: Salted caramel, milk chocolate, strawberry, mango–passion fruit, pineapple, lemon, ginger–lemon, vanilla, nouss nouss coffee.

Gourmet coffee - 95 Dhs

5 mini pastries from our Pastry Chef, served with coffee or tea.