

LA PERGOLA

POUR COMMENCER...

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat's cheese salad</i>	120 ^{dh}
Salade fraîcheur d'été (saumon, mangue, œuf poché & asperges) <i>Summer breeze salad (salmon, mango, poached egg & asparagus)</i>	140 ^{dh}
Trio d'entrées : avocat chair de crabe, foie gras et feuilleté niçois <i>Starter trio : avocado with crab meat, foie gras & niçoise puff pastry</i>	210 ^{dh}
Salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	150 ^{dh}
Salade césar à notre façon <i>Signature caesar salad</i>	130 ^{dh}
Saumon fumé maison et crème de fromage aux herbes aromatiques <i>Homemade smoked salmon & cheese cream with herbs</i>	170 ^{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>	195 ^{dh}
Crème de homard, endives braisées & croustillant de chair de crabe <i>Lobster bisque, braised belgian endives & crispy crabmeat</i>	240 ^{dh}

POUR CONTINUER...

Risotto aux gambas & asperges <i>Prawn & asparagus risotto</i>	190 ^{dh}
Spaghetti à la méditerranéenne <i>Mediterranean style spaghetti</i>	190 ^{dh}
Linguine à la crème de truffe <i>Truffle cream linguine</i>	180 ^{dh}
Ravioles de homard & cèpes <i>Lobster & ceps raviolis</i>	290 ^{dh}

LA PERGOLA

Filet de loup bar à l'espagnole & ratatouille à la provençale <i>Spanish-style sea bass fillet & ratatouille</i>	290 ^{dh}
Rôti de homard ou de langouste, celeri braisé et beurre blanc au yuzu (selon arrivage) <i>Roasted lobster or spiny lobster, braised celery & yuzu white butter sauce (subject to availability)</i>	480 ^{dh}
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 & endives gratin)</i>	290 ^{dh}
Vol-au-vent du capitaine <i>Captain's vol-au-vent</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>	220 ^{dh}
Filet de bœuf au sautoir, croustillant de pressé de pomme de terre et jus de veau à la truffe <i>Sautéed beef tenderloin, crispy mashed potatoes & veal juice with truffles</i>	270 ^{dh}
Entrecôte Black Angus, frites & sauce bearnaise <i>Black Angus ribeye steak, french fries & bearnaise sauce</i>	650 ^{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 trio de pâtisseries françaises <i>The french pastry trio</i>	90 ^{dh}
Le moelleux au chocolat <i>The chocolat fondant</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 creme brule & its chocolate madeleine</i>	90 ^{dh}
La profiterole vanille-Nutella <i>The vanilla-Nutella profiterole</i>	90 ^{dh}
Le tiramisu Sirina <i>The Sirina tiramisu</i>	90 ^{dh}
L'assiette de fruits découpés <i>The sliced fruits</i>	90 ^{dh}