

LA COUPOLE

ESSAOUIRA BEACH

THE GARDEN

Tartare de bœuf, mayonnaise aux herbes fraîches, condiments câpres, échalotes et chips 85 

Cromesquis de camembert, mesclun de salade à la poire, raisins secs, sauce miel moutarde 80 

Quinoa aux fruits et légumes de saison marinés à l'huile d'argan 90

Gougère au saumon mariné aux agrumes et à l'aneth, fromage blanc et guacamole d'avocat 110


Salade César classique au poulet ou aux crevettes, parmesan et anchois 80

Crème de palourdes aux poireaux et émincé de champignons sautés à l'ail et au romarin 90

Fraicheur de la mer, fruits de mer marinés à la sauce charmoula, mesclun de salade 90  

Carpaccio de poulpe, purée de basilic et condiments citronnés 75 

Tians de légumes de saison avec compote d'oignon et concassé de tomate servis chaud 70 

Buratta, pistou aux aromates, tomate bio, fleur de sel et pignon de pain 120 

BREAKSLOW

Rouleau d'été, mangue concombre et avocat, crème cheese et fraicheur de menthe 80

Quesadillas poulet chipotle et fromage, chips tortilla et guacamole 80 

Aubergine fumée, chips d'aubergine 75  

Guédille québécoise, mayo aneth et pain maison 120

Planche de fromages, toast et condiments fruits frais et sec 140 

Scannez notre menu



 Fruits secs

 Piquant

 Végétarien

MEAT THE CHEF

Poulet fermier farci aux olives et champignons, m'riqa à la coriandre et purée de Batata 150

Filet de bœuf rôti au beurre d'herbes, jus de cuisson réduit et ses petits légumes de saison en cassolette 220

Entrecôte de bœuf grillée 300g, béarnaise à l'estragon confit et jus de cuisson, frites maison 170

Gigot d'agneau façon Tanjia, haricots blancs en ragout de safran, aromates de cumin 180

Burger gourmet, oignons caramélisés, tomate rôtie, sauce BBQ, frites et bun maison 150

Côte de bœuf grillée à partager 1 Kg, frites maison et mesclun de salade, sauce au poivre 420

Joues de veau braisées, riz noir aux aromates et noix de cajou 190 

ATLANTIS

Saint Pierre poêlé, barigoule d'artichauts et carottes, beurre au câpre et citron 180 

Langouste grillée, beurre d'agrumes, blé safrané façon risotto aux grains de maïs 390

Poulpe rôti au four, écrasée de pomme de terre aux sésames, salsa Chimichurri 170 

CITTÀ DELLA PASTA

Green risotto, gambas et légumes de saison poêlés au beurre d'herbes, parmesan et basilic 170 

Rigatoni champignons crevettes, croûte de pain aux herbes fraîches et parmesan 160 

Ravioli de crabe, chaudière de palourdes aux poireaux et champignons 170

Gnocchi pommes de terre, sauce à la truffe noire et poulet sauté, jus de cuisson, parmesan et émulsion d'herbes fraîches 160

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS)

Pâtes bolognaises au fromage ou nuggets de poulet maison
&
Boule de glace ou salade de fruits 80

THE SWEET TRUTH

Macaron amlou, crème de nougat caramélisée à la gomme arabique 90 

Maison blanche, tarte coco chocolat ivoire 70

Banoffee pie, banane et crème de café, caramel beurre salé 80

Ile tropicale, noix de coco mangue et sable breton en tarte 110

Fruits de saison frais découpés, sorbet fraise 60

Coupe de glace (3 boules au choix) 60

Crème caramel pudding aux fruits de saison 60

Let's be social

#@lacoupleessaouirabeach

APERITIFS

Pastis 51	55
Ricard 45	70
Monaco 25cl / 33cl / 50cl	55 / 65 / 80
Perroquet / Mauresque / Kir	70
Martini (bianco / rosso / rossato)	80
Porto Offley rouge	90
Campari	70
Grand Marnier	100

DIGESTIVES

Cognac Hennessy Very special	100
Cognac Remy Martin	110
Amaretto Luxardo	90
Armagnac	90
Calvados Busnel	90
Bailey's	90
Limoncello	80
Get 27	80

BEERS

Flag Spéciale 25cl / 33cl / 50cl	40 / 55 / 70
Pression / Draught beer	
Flag Spéciale Gold 25cl	50
Casablanca 33cl	60
Corona 33cl	75
Budweiser 20,7cl / 33 cl	45 / 60
Heineken 25cl	50
Budweiser 33cl	45
Estrella Galicia 25cl	45
Budvar	55
Alcohol free	

SHOTS

Jagermeister	100
B52 (Irish cream, Kahlua, Grand Marnier)	110
Orgasmic (Bailey's, Amaretto, liqueur de café)	90
Tequila El Viejito	90
Tequila Jose Cuervo	90
1 meter shot	430
Eau de vie Poire Williams	80
Sambuca Isolabella	80

GIN

Bombay Sapphire (UK)	100
Tanqueray (UK) London dry gin / Royale	100
Gin Mare (ES)	100
Citadelle (FR)	110

RUM

Bacardi Carta Blanca (Cuba)	80
Bacardi Carta Oro (Cuba)	95
Captain Morgan (USA)	80

VODKA

Belvedere (Poland)	120
Absolut blue (Sweden)	90
Stolichnaya (Russia)	90

WHISKEY

Red label (Scotland)	90
Black label (Scotland)	100
Jack Daniel's - Jack Daniel's Honey (USA)	90
J&B (Scotland)	85
Chivas Regal 12 years (Scotland)	110

CHAMPAGNE & CAVA

Cava Freixenet 75cl	400
Prosecco 75cl	350
Moët et Chandon brut 75cl / 37,5cl / 20cl	1200 / 600 / 350

COCKTAILS

Mojito	110
Margarita	100
Aperol Spritz	100
Espresso Martini	110
Cuba libre	90
Tequila sunrise	100
Amaretto sour	100
Negroni	110
Caipirinha	90
Piña colada	100
Pornstar Martini	110
Basil smash	100

SIGNATURE COCKTAILS



Gold Rush

Bourbon, amaretto, caramel, orgeat, vanilla
syrup

150



Pinalabios

Gin, white vermouth, lemon, raspberry cordial,
simple syrup, egg white

120



Empress White lady

Gin blackcurrant, orange liqueur, lemon,
simple syrup, egg white

120



Tequilla Mockingbird

Tequila, crushed strawberry, jalapeño slices,
simple syrup, lime

130



Green Life

Rhum, green apple cordial, mint, melon liqueur,
lime, angostura

120



El de Cuba

Rum infused with cinnamon and cloves,
Madagascar vanilla, passion fruit

150



Mama Rosa

Vodka, lychee, lemon, flower
syrup

120



Lc Sour

Vodka, aperol, pineapple juice, lime cordial,
simple syrup, passion fruit

130

VINS DU MAROC MOROCCAN WINES

VIN ROUGE / RED WINE

Sahari Reserve 75cl / 37,5cl

Meknès

Syrah, Grenache, Carignan

La Gazelle de Mogador, Domaine du Val d'Argan 75cl

Essaouira

Syrah, Muscat noir

Volubilia 75cl / 37,5cl

Meknès

Syrah, Cabernet-Sauvignon

Val d'Argan, Domaine du Val d'Argan 75cl

Essaouira

Syrah, Grenache

Vignes d'Azour 75cl

Syrah, Cabernet

350 / 170

300

320 / 160

380

350

VIN BLANC / WHITE WINE

Domaine de Sahari Reserve 75cl / 37,5cl

Meknès

Grenache

La Gazelle de Mogador 75cl

Essaouira

Muscats petits grains

Larroque 75cl

Meknès

Chardonnay

Domaine Jirry Chardonnay 75cl

Meknès

Chardonnay

Volubilia 75cl / 37,5cl

Meknès

Cabernet sauvignon

350 / 170

300

320

360

320 / 160

VINS DU MAROC MOROCCAN WINES

ROSÉ

Sahari Reserve 75cl / 37,5cl

Meknès
Syrah, Grenache, Carignan

La Gazelle De Mogador 75cl

Essaouira
Muscat

Volubilia 75cl / 37,5cl

Meknès
Syrah, Tempranillo

Larroque 75cl

Meknès
Syrah, Tempranillo

350 / 170

300

320 / 160

300

VIN GRIS / GREY WINE

Andalus, Hacienda des Cigognes 75cl

Tiflet
Syrah, Cabernet-Sauvignon

Domaine de Sahari 75cl / 37,5cl

Meknès
Syrah, Grenache

Larroque 75cl

Meknès
Cinsault, Grenache Gris

Perle Grise de Mogador 75cl

Essaouira
Syrah, Muscat blanc

Volubilia 75cl / 37,5cl

Meknès
Caladoc, Marselan

Vignes d'azour 75cl

Cabernet - grenache gris

250

350 / 170

300

350

320 / 160

350

VINS DU MONDE WORLDWIDE WINES

VIN ROUGE / RED WINE

Coteaux Bourguignon, Albert Bichot

*Bourgogne, France (Fruité, léger, souple)
Pinot noir/Gamay*

Clos Antico, S.Appelbaum

*Saint-Emilion, France (Soyeux, harmonieux, tannin, rond)
Cabernet franc/cabernet-sauvignon/merlot*

Dehesa Gago, Telmo Rodriguez

*Toro, Espagne (Intense, fruité, souple)
100% Tinta de toro*

Kawin

*Central Valley, Chili (Épicé, fruité, léger)
100% Cabernet sauvignon*

450

530

360

360

VIN BLANC / WHITE WINE

Petit Chablis Les Allées du Vignoble

*Bourgogne, France (Sec, minéral, vif, nerveux)
100% chardonnay*

620

VINS DU MONDE WORLDWIDE WINES

ROSÉ

Maison castel « côtes de provence » Château Roubine
Côtes de Provence, France (Léger, vif, rafraichissant)
Cinsault/Carignan/grenache

280

VERRE DE VIN GLASS OF WINE

Sahari réserve (rouge)

Chardonnay

Côtes de Provence

Bonnassia (gris)

Prosecco (Freixenet)

Champagne (Moët et Chandon brut)

 80

 80

 70

 60

 70

 180

SOFT DRINKS

Oranges pressées / Orange juice 40

Citronnade / Lemonade 40

Fruits du jour / Fruits of the day 60

*Milkshake (Fraise, vanille ou chocolat /
Strawberry, vanilla or chocolate)* 60

Iced tea 40

MOCKTAILS

BORA BORA

*Jus d'anans, fruit de passion, citron, grenadine
Pineapple juice, passion fruit, lemon, grenadin*

GINGER ALE KANJI

*Cordial de gingembre, simple sirop, citron, limonade
Ginger cordial, simple syrup, lemon, lemonade*

FLEURISTE

*Cordial de framboise, citron, eau de pétales de rose, infusion d'orange
Cordial of raspberry, lemon, rose petal water, orange infusion*

EAU / WATER

*Eau plate / Still water
Sidi Ali*

*Eau gazeuse / Sparkling water
Oulmes*

Virgin mojito 70

Virgin Piña colada 70

Red bull 60

Sodas 40

Iced coffee 60

70

70

70

PETITE GRANDE
SMALL LARGE

20 30

20 30

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉ / COFFEE

Café au lait / Coffee with milk

Chocolat chaud / Hot chocolate

Capuccino

Espresso

Double espresso

40

40

40

30

45

THÉ / TEA

Thé à la menthe / Mint tea

Verveine / Verbena

«Damman Frères»

Sencha Fukuyu

Thé vert au jasmin / Jasmine flavored green tea

Camomille / Camomile

Darjeeling

Thé noir aux fruits rouges / Red fruits flavored black tea

Earl Grey Yin Zhen

40

50