

LE DECK



Le deck jette l'ancre sur le littoral grec et vous embarque pour une nouvelle odyssee au coeur de la Méditerranée.

Le rythme des vagues et la douce brise iodée de la côte donne le là de ce voyage culinaire exaltant, haut en couleurs et en saveurs.

Accompagnant la course du soleil sous la voûte céleste, l'atmosphère chaleureuse et nonchalante au zénith, s'avive, s'exalte et s'anime au moment du coucher où le ciel prête aux bougainvilliers leurs nuances de magenta pétillant, avant de se métamorphoser en une toile d'astres scintillants.

À l'instar de la fondation d'Athènes, un rameau d'olivier millénaire et son huile précieuse aux multiples vertus, initie cette épopée.

Dans cet univers sophistiqué aux influences méditerranéennes intemporelles, découvrez une cuisine riche, généreuse et authentique où des recettes ancestrales subliment les produits de nos terres.

Bienvenue à bord et bon voyage - Kaló taxídi !

Le deck drops anchor on the Greek coasts beckoning on a new odyssey to the heart of the Mediterranean.

The gentle wave swells and iodized sea breezes set the tone for this exhilarating culinary journey: brimming with colors and flavors.

As the sun dashes beneath the firmament, the atmosphere, warm and peaceful at zenith, enlivens, exudes and bursts with excitement at sunset as the sky lends its vibrant magenta hues to the bougainvillea, before turning into a glittering starscape.

Just as in the foundation of Athene, a centuries-old olive branch and its precious, versatile oil initiate this epic journey.

In this sophisticated setting infused with timeless Mediterranean influences, explore a rich, generous and authentic cuisine where ancestral recipes bring out the best in our local ingredients.

Welcome on board and bon voyage - Kaló taxídi !

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire ou suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre équipe.

If you have any food allergy, intolerance or any special dietary requirement, please inform member of the hospitality team.

STARTERS & DIPS



Frites Le Deck | 90 |

Frites, fromage feta, vinaigrette

Fries, crumbled feta cheese, vinaigrette

Tarte à la Grecque | 100 |

Tarte épinard tomate & feta

Spinach, tomato and feta pie

Spanakopita | 110 |

Epinars, feta, feuilles de briques

Spinach and feta wrapped in a warm flaky phyllo

Tzatziki | 90 |

Yaourt, concombre, sauce à l'ai

Yogurt, cucumber, garlic dip

Ksidato Xtafodi | 110 |

Poulpe mariné, olives rouges citron et origan

Marinated octopus, red olives, lemon, oregano

 Nuts Free |  Vegetarian |  Lactose Free |  Gluten Free

Tous nos prix sont en dirham marocain, toutes taxes comprises et incluent des charges de service.

All our prices are in Moroccan dirham, all taxes included and comprise a service charge fees.

STARTERS & DIPS



PANZAROSALATA | 90 | ♂

Betterave, yaourt grec, menthe

Beetroot, greek yogurt, mint

MELITZANOSALATA | 90 | ♂ ♀

Salade aux aubergines

Eggplant salad

TIROKAFTERI | 90 | ♂

Feta, poivrons rouges rôtis, huile d'olive

Feta, roasted red peppers, olive oil

TRIO DE DIPS | 250 | ♂

Panzarosalata · Melitsanosalata · Tirokafteri

CHORATIKI SALATA | 100 | ♂ ♀

Tomates, concombres, olives, poivrons, feta

Tomatoes, cucumbers, olives, peppers, feta cheese

GYROS | ♀

Poulet

Chicken

160

Gambas

Prawns

170

Agneau

Lamb

180

♂ Nuts Free | ♀ Vegetarian | ♀ Lactose Free | ♀ Gluten Free

Tous nos prix sont en dirham marocain, toutes taxes comprises et incluent des charges de service.

All our prices are in Moroccan dirham, all taxes included and comprise a service charge fees.

MAINS & GRILLS



MOUSSAKA NA MOIRASTEIS | 210

Casserole d'aubergines rôties, viande de bœuf
assaisonnée, rondelles de pommes de terre, échalotes,
sauce béchamel, cannelle – à partager

*Roasted Eggplant Casserole, Spiced Beef, Sliced Potatoes, Shallots,
Creamy Bechamel Sauce and Cinnamon – to share*

ORZO | 160 | 🌱

Oignons, ail, poivrons, tomates, feta fondue

Onions, garlic, peppers, tomatoes, melted feta cheese

Gambas

Prawns

200

Fruit de mer

Seafood

180

Végétarien

Vegetarian

150

FRITOMISTO | 260 | 🌱

Friture de calamars, crevettes, poulpe,
jus de citron et aioli

*Breaded and seasoned calamari, shrimps, octopus,
lemon juice and aioli*

KANELÓNIA FÉTA MELITZÁNAS | 130

Cannelloni aubergine feta basilic

Eggplant cannelloni with feta & basil

SOUVLAKIS

Boeuf

Beef

190

Poulet

Chicken

160

Fruit de mer

Seafood

190

🌱 Nuts Free | 🌱 Vegetarian | 🌱 Lactose Free | 🌱 Gluten Free

Tous nos prix sont en dirham marocain, toutes taxes comprises et incluent des charges de service.

All our prices are in Moroccan dirham, all taxes included and comprise a service charge fees.

MAINS & GRILLS



PSITA

Saumon grillé | 190 | 🌱 🍴

Grilled salmon

Poulpe grillé | 170 | 🌱 🍴

Grilled octopus

Côtelettes d'agneau | 180

Lamb chops

Halloumi grillé au miel | 130 | 🍴 🌱

Grilled halloumi with honey

Pêche du jour grillé | 260 | 🌱 🍴

Grilled catch of the day

Filet de bœuf grillé & pomme pont neuf
à la paprika fumée | 220

Grilled beef tenderloin with pont neuf potatoes and smoked paprika

MOIRAZOMAI | 700

Menu dégustation pour deux : trio de dips,
souvlaki de poulet, spanakopita,
gyros d'agneau et un dessert au choix

*Tasting menu for two : dips trio, chicken souvlaki,
spanakopita, lamb gyros and one desert of your choice*

🌱 Nuts Free | 🍴 Vegetarian | 🍴 Lactose Free | 🍴 Gluten Free

Tous nos prix sont en dirham marocain, toutes taxes comprises et incluent des charges de service.

All our prices are in Moroccan dirham, all taxes included and comprise a service charge fees.

DESERTS & SWEETS



Fraicheur aux agrumes & mascarpone | 120 |  

Sweet and sour citrus & mascarpone

Yaourt aux myrtilles, sorbet cassis | 120 |  

Blueberry yogurt, cassis sorbet

Kounaffa à la crème mascarpone
et son crémeux pistache | 120

Kunafa with mascarpone and creamy pistachio sauce

Cacaoyer jivara, jivara en biscuit,
guanaja en ganache, dulcey crémeux,
opalys glace | 120

*Jivara biscuit, guanaja ganache, creamy dulcey,
opalys ice cream*

Noix de coco givré, ananas, éclats de coco,
crumble | 120

iced coconut, pineapple, scratched coconut, crumble

Fruits de saison | 120 |  

Seasonal fruits

Glaces et sorbets | 120 |  

Icecreams and sorbets

 Nuts Free |  Vegetarian |  Lactose Free |  Gluten Free

Tous nos prix sont en dirham marocain, toutes taxes comprises et incluent des charges de service.

All our prices are in Moroccan dirham, all taxes included and comprise a service charge fees.

COCKTAILS

CLASSICS PERFECTED | 160

MADAME FLEUR

Bombay Sapphire, Hennessy Vs, sirop de camomille,
jus de citron, Champagne

*Bombay Sapphire. Hennessy Vs. chamomile syrup.
lemon juice. Champagne*

DERBY BIRD

Bourbon Woodford Reserve, Campari,
jus de citron, jus d'orange

Woodford Reserve Bourbon. Campari. lemon juice. orange juice

SOUL REVIVER

Bombay Sapphire, Tequila San José, Triple Sec,
Lillet Blanc, sirop de mûres, jus de citron

*Bombay Sapphire. San José Tequila. Triple Sec. Lillet Blanc.
blackberry syrup. lemon juice*

BIRD AND BEES

Vodka Grey Goose, sirop de miel, eau pétillante

Grey Goose vodka. honey syrup. sparkling water

ORANGE TRIPÉ

Bourbon Woodford Reserve, jus d'orange, Angustura

Woodford Reserve Bourbon. orange juice. Angustura

SIGNATURES | 150

CORFU BREEZE

Red Label, Vermouth Rouge infusé au thé earl grey
Red label, Red Vermouth infused with earl grey tea

BORN STAR

Vodka Tito's, purée de fruits de la passion, sirop de vanille,
jus de citron, Champagne
*Tito's vodka, passion fruit purée, vanilla syrup,
lemon juice, Champagne*

OLYMPIAN SUNSET

Vodka Tito's, Triple Sec, jus de citron, jus de canneberge,
fleur d'oranger, menthe
*Tito's vodka, Triple Sec, lemon juice, cranberry juice, orange
blossom, mint*

POPOM RHUM

Bacardi Gold, Bacardi Blanc, Triple Sec, jus de citron,
jus d'orange, sirop de pop-corn
*Bacardi Gold, White Bacardi, Triple Sec, lemon juice, orange juice,
popcorn syrup*

HESPERIDES GARDEN

Gin infusé aux agrumes, jus de bergamote,
jus de citron vert, fleur de sureau, soda
*Gin infused with citrus fruits, bergamot juice, lime juice,
elderflower, soda*

INCONTOURNABLES | 150

Cosmopolitain

Piña Colada

Gimlet

Whisky Sour

Moscow Mule

Daiquiri

Clover Club

Martini

Mai Tai

Spritz

Old Fashioned

Mojito

Basil Smash

Negroni

Manhattan

MOCKTAILS | 150

APHRODITE'S KISS

Jus de canneberge, jus de citron, purée de framboise,
sirop de rose, blanc d'œuf

*Cranberry juice, lemon juice, raspberry purée, rose syrup,
egg white*

IKARUS JOURNEY

Jus d'orange, jus de citron, jus de carotte,
miel et sirop de cannelle

Orange juice, lemon juice, carrot juice, honey & cinnamon syrup

VIRGIN COLADA

Ananas, lait de coco, jus d'ananas

Pineapple, coconut milk, pineapple juice

VIRGIN MOJITO

Citron, menthe fraîche, sirop de sucre, eau pétillante

Lemon, fresh mint, sugar syrup, soda water

LE DECK'S NECTAR

Cocktail de fruits de saison

Seasonal fruits cocktail

LES ROUGES FRANÇAIS

GRAND BATEAU | 480

Bordeaux

CHÂTEAU BEL-AIR GASSIÈS | 500/100

Bordeaux supérieur

CHÂTEAU D'ARCINS | 850

Médoc - Haut Médoc

CHÂTEAU LARRUAU | 1285

Margaux

LA FLEUR SAINT GEORGES | 860

Lalande de Pomerol

CHÂTEAU CAP DE MERLE | 600

Saint Emilion

PINOT NOIR | 960

Bourgogne

SANCERRE | 750

Vallée de la Loire

BROUILLY LE JARRONS THORIN | 700

Beaujolais

LES BLANCS FRANÇAIS

SANCERRE | 910

Vallée de la Loire

PETIT CHABLIS 2019 DOMAINE CHRISTOPHE & FILS | 950

Bourgogne

CHABLIS BARTON & GUESTIER | 1020

Bourgogne

CHARDONNAY PESQUIÉ | 650/120

Vallée du Rhone

LA GRANGE MUSCADET | 750

Vallée de la Loire

LES ROSÉS

MATEUS | 490

MINUTY | 590/120

MIRAVAL | 1070

LES FINES BOUTEILLES

ROUGES

Château Lalande Borie ST JULIEN 2015	1300
Château Haut Marbuzet ST ESTEPHE 2017	2600
Château Fonbadet 2015 PAUILLAC	2400
Château de Ferrand ST EMILION GCC 2017	1800
Nuits Saint Georges BOURGOGNE	2200
Château Pontet-Canet PAUILLAC 2012	4400

BLANCS

Châteauneuf-du-Pape 2019	1300
Condrieu La Butte d'Or	1800
Pouilly Fuissé Barton & Guestier	1300
Chablis 1er Cru Laroche	1700

VINS DU MONDE

ITALIE

Chianti Classico Villa Antinori 2020 Rouge	1800
Pinot Grigio Borgo Dei Vassali	650

ESPAGNE

Marques de Caceres Rouge	700
Marques de Caceres Blanc	650

ARGENTINE

Trapiche Malbec	700
Trapiche Chardonay	650

VINS DU MAROC

LES ROUGES MAROCAINS

Fairmont by Ithaque	110/550
CB Signature	550
Epicuria Cabernet	650
Azayi	800
Château Roslane	800
Tandem	830

LES BLANCS MAROCAINS

Fairmont by Odysée	110/550
S de Siroua	550
Epicuria Chardonnay	650
Château Roslane	750
Eclipse	600
CB Signature	650

LES GRIS ET ROSÉS MAROCAINS

Volubilia Gris	500
Le Gris Ferme Rouge	500
Eclipse Rosé	110/550
S de Siroua Rosé	600

BUBBLES

Moët Chandon Brut 37,5cl	1070
Moët Chandon Brut 75cl	1930
Moët Chandon Rosé	3000
Laurent Perrier Brut	2140
Laurent Perrier Rosé	3000
Ruinart Blanc De Blanc	3745
Dom Pérignon	9095

APERITIFS

Martini Blanc	100
Martini Rouge	100
Martini Dry	100
Martini Rosé	100
Campari	100
Apérol	100

BIÈRES

Casablanca	100
Corona	100
Heineken	100
Budweiser	100
San Miguel %0	100

SPIRITS

GIN

Bombay Sapphire	120
Opihr	130
Hendrick's	140
Tanqueray	140

VODKAS

Tito's	110
Grey Goose	130
Belvedere	130
Ciroc	140

SPIRITS

RHUMS

Bacardi Blanc	110
Bacardi Carta Oro	110
Clement VSOP	140
Clement XO	195
Zacapa Cent	375
Zacapa XO	590

TEQUILAS

San Jose Silver	110
Patron Silver	175
Patron Reposado	300
Don Julio Bianco	270

WHISKIES

SIGLE MALT

Glenfìdich 12	130
Glenfìdich 15	195
Glenmorangie Original	150

BLENDED SCOTCH

Red Label	110
Black Label	130
Blue Label	805
Monkey Shoulder	130

IRISH

Bushmills	110
-----------	-----

BOURBON

Woodford Reserve	130
------------------	-----

TENNESSEY

Jack Daniel's	130
Jack Daniel's Honey	130

JAPONAIS

Mars Iwai	375
-----------	-----

DIGESTIFS

Limoncello	90
Get 27	100
Baileys	100
Jagermeister	100
Fernet Branca	100
Sambuca	100
Amaretto Disaronno	100

COGNACS

Remy Martin VSOP	130
Hennessy VSOP	240
Hennessy XO	590

ARMAGNAC

Sempe VS	100
----------	-----

EAUX DE VIE

Poire Williams	110
Mirabelle Arthur Metz	110
Esprit De Framboise	110

SOFTS ET EAUX

Sidi Ali 75cl	70
Oulmes 75cl	65
San Pellegrino 75	75
Sodas	100
Red Bull	130
Red Bull Light	130

CAFÉS ET THÉS

Expresso	90
Double Expresso	100
Américain	90
Latté	90
Cappuccino	90
Chocolat Chaud	100
Thé À La Menthe	90
Infusion Tchaba	90