

LA PERGOLA

JUNGLE ROOFTOP
IN MARRAKECH

Crédit photo : Philippine ANTOINE - Sans blague production



Chef
Abdel Alaoui

LA PERGOLA

Le rooftop de la médina

HAPPY HOUR - 16.00 / 18.00

CONCERTS DE JAZZ

Tous les soirs de 20.00 à 23.00

LA CHARTE DU ROOFTOP

La Pergola doit souvent faire face à une très forte affluence. Afin de pouvoir permettre à un maximum de personnes de profiter de l'ambiance du rooftop et de nos concerts gratuits, nous avons établi les règles suivantes que nous remercions de bien vouloir respecter dans l'intérêt de tous :

1/ La direction se réserve le droit de restreindre l'accès au rooftop en cas d'affluence excessive, ceci dans un souci de sécurité ;

2/ Nous accueillons aussi bien les personnes désireuses de prendre un verre que les personnes souhaitant déjeuner ou dîner. Cependant, nos tables sont attribuées en priorité aux personnes souhaitant manger. Si vous ne mangez pas, nous pouvons être amenés à vous demander de libérer votre table au profit de personnes souhaitant manger ;

3/ Au moment des concerts l'accès au rooftop demeure gratuit. Cependant, en cas d'affluence, à partir de 20H00 nous nous réservons le droit d'exiger une consommation minimum de 200 dhs par personne. A défaut, nous pourrions vous demander de libérer votre table afin de permettre à d'autres consommateurs de profiter des lieux à leur tour.

RAPPEL : LA PERGOLA EST AUSSI OUVERTE LE MIDI AVEC UN HAPPY HOUR DE 16.00 À 18.00 !!!

Nous vous remercions pour votre compréhension et vous souhaitons de passer un bon moment à La Pergola.



Nos Cocktails

Les cocktails signature 165 DHS / HAPPY HOUR 145 DHS

Mojito berbère

Une version subtilement revisitée du célèbre Mojito
Mahia, thé à la menthe glacé, citron vert, feuilles de menthe, Sprite

Love in the Orange Grove (L.O.G)

Shéhérazade, les 1001 nuits, ... Un filtre d'amour au goût de fruit défendu. Très très addictif!!
Purée de gingembre frais, Cointreau, sucre de canne maison, jus d'orange frais, fleur d'oranger, champagne, filaments d'orange.

Sangria Marrakchia

Notre version - épicée - de la fameuse sangria
Vin rouge marocain, orange, et plein de bonnes choses pour des arômes qui vous transporteront loin, loin, ... sur un petit tapis volant. //// Grand tapis volant - 1 litre : 325 DHS.

Sangria Bianca Jemaa el Fna

Version blanche de notre sangria signature.
Vin blanc marocain, citron, et tout ce qu'il faut pour se rafraichir les papilles quand le dieu Râ commence à darder ses rayons //// Grand tapis volant - 1 litre : 325 DHS.

Morocco Mule

Avec autant d'ânes dans les rues... rien d'étonnant à ce qu'une mule s'invite dans votre verre ! Le Moscow Mule à la sauce Marrakchie... Dé-li-cieux. Merci qui ? Merci La Pergola. !!
Mahia, gingembre frais, sirop de cactus, fleur d'oranger, citron vert, concombre, soda water.

Bleu Majorelle

Les yeux dans les yeux, plongez dans le grand bleu. Mais pas n'importe lequel : le bleu Majorelle, bien sûr
Gin, curacao bleu, jus de citron //// Grand bleu Majorelle - cocktail XXL 1 L : 375 DHS.

Les cocktails classiques 145 DHS / HAPPY HOUR 125 DHS

Negroni
Bloody Mary
Cosmopolitan
Hugo
Sex on the beach
Mojito
Daiquiri
Old fashioned
Tom collins
Mimosa
Pina Colada
Margarita
Tequila Sunrise
Whisky sour
Spritz Apérol

Actuellement : Tinto de Verano 135 DHS

Venu directement d'Andalousie ! Le cocktail des vacances par excellence !

*Vin rouge, limonade, citron et... des tonnes de glaçons
Le même en version piscine. 1 litre à partager (ou pas) : 295 DHS*



Bières et Alcools

Bières

Pression - Casablanca	25cl - 55 DHS
Pression - Casablanca	50cl - 95 DHS / HAPPY HOUR 65 DHS
Bouteille - Heineken	25cl - 70 DHS
Bouteille - Corona	33cl - 75 DHS

Apéritifs

Martini rouge ou blanc / Campari.....	90 DHS
Porto rouge ou blanc / Ricard	90 DHS
Kir vin blanc (cassis / pêche / framboise).....	90 DHS
Kir royal (cassis / pêche / framboise)	115 DHS
Coupe de Prosecco	95 DHS

Whiskies

J&B	135 DHS
Johnnie Walker red label.....	140 DHS
Jack Daniels	140 DHS
Johnnie Walker black label	150 DHS
Chivas	155 DHS
Aberfeldy 12 YO.....	160 DHS
Glenfiddish 12 YO	180 DHS
Glenfiddish 15 YO	240 DHS

Gins

Gin Beefeater	140 DHS
Gin Bombay Sapphire.....	140 DHS
Gin Hendrick's	140 DHS
Gin Tanqueray	140 DHS

Vodkas

Vodka Tito's	130 DHS
Vodka Absolute bleu	140 DHS
Vodka Belvédère	180 DHS
Vodka GreyGoose	180 DHS

Rhums

Rhum Negrita Dark	105 DHS
Rhum Bacardi Oro.....	140 DHS
Rhum Saint James	140 DHS
Rhum Havana Club 3 anos.....	140 DHS

Shots

Téquila - Gin - Whisky - Vodka	60 DHS
Alcools de marque	100 DHS

Longs drinks

Whisky Coca / Rhum coca	125 DHS
Gin Tonic / Vodka tonic.....	125 DHS
Vodka orange / Tequila orange.....	125 DHS
Campari orange	125 DHS
Vodka Red Bull	150 DHS

Alcools / digestifs

Get 27	95 DHS
Limoncello	95 DHS
Fernet Branca	95 DHS
Jagermeister.....	95 DHS
Cognac VSOP / Armagnac.....	155 DHS

Bouteilles : Bombay Sapphire / Absolute bleue / Bacardi /... 1500 DHS



Les Softs

Purs Jus Frais & Ice Tea 75 DHS

Jus : Orange / Citron / Pamplemousse / Gingembre (disponibilité selon saison).
Softs divers : Citronnade maison / Ice tea maison.

Mix-Fruits & Smoothies 95 DHS

Réalisés sur une base de jus d'orange frais ou de lait selon votre préférence

Pomme / Banane / Pêche / Fraise / Fruits rouges / Avocat (disponibilité selon saison).

Mocktails Signature 125 DHS

Pina Coh-La-La

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de rose, jus de gingembre

La Vie en Rose

Sirop de fruits rouges, jus de citron, framboise fraîche, Sprite.

Atlas Splash

Jus de gingembre, jus de citron, menthe fraîche, fleur d'oranger, sirop de canne, eau gazeuse.

Eaux, sodas et boissons chaudes
(Servies uniquement en complément d'un dîner à partir de 19.00)

Eau plate, Sidi Ali	½ - 25 DHS.....	bouteille	35 DHS
Eau gazeuse, Oulmès.....	½ - 25 DHS.....	bouteille	35 DHS
Coca / Coca Zéro / Schweppes Tonic / Schweppes Lemon / Sprite / Orangina			45 DHS
Red Bull.....			65 DHS
Expresso			35 DHS
Nousnous (café crème typique du Maroc)			45 DHS

Nos Thés à la Menthe

Thé à la menthe traditionnel (avec ou sans sucre selon votre goût)	45 DHS
<u>Thé berbère aux herbes aromatiques</u> (comme on le fait dans la montagne - 10 mn d'attente)	55 DHS

Thés et infusions Sayra bio 45 DHS

Tilsit - Thé vert, menthe marocaine, fleur d'oranger

Dhiya - Thé vert, jasmin, pétales de souci, bleuets

Ifri - Thé noir, pétales de rose, bergamote, arôme naturel de rose

Juba - Thé noir, maté, guarana, origan

Antee - Verveine, lavande, thym



La Carte

Autour d'un verre (pas forcément solitaire)

- Les Falafels d'Abdel (v)**125 DHS
Falafels lentilles/pois chiches, sauce yahourt, tahine.
- Nabrick**145 DHS
Finger pastilla de méchoui d'agneau, amandes grillées, fromage de chèvre frais, cannelle.
- Briouates de crevette Teriyaki**155 DHS
Chair de crevettes tigrées, citron confit, oignon rouge, gingembre, vermicelle de riz, carotte rapée, sauce soja. Tartare d'avocat, salade Thaï, sauce Teriyaki.
- Roulé aux légumes de saison (v)**155 DHS
Légumes de saison, quinoa et potimarron confit. Sauce au potimarron et champignons.
- Grand Plateau de Tapas Marocaines pour 2**300 DHS
Gyoza, taktouka, zaalouk aux aubergines fumées, croquettes de sardines, boulettes de kefta, briouates fromage/légumes/crevettes, nabrick, courgettes à la charmoula, falafel d'Abdel. Possibilité de plateau 100% végétarien sur simple demande.

Nos Burgers

- Le Burger Qui Fume**.....165 DHS
Bun noir, steack haché 100% bœuf, concassée de tomates au cumin, oignons confits, pickles aux agrumes, cheddar fondu. Servi sous cloche, fumé au thym.
- Le Beldi Poultry Club Burger**.....165 DHS
Bun classique, poulet croustillant, Comté affiné, oeuf mollet, salade, tfaya, coleslow, tomate confite, mayonnaise au citron confit, ketchup de dattes
- Le Rif Fifi Burger (v)**165 DHS
Bun classique, karantika (flan de pois chiches de la région du Rif), salade, concassée de tomates, mechouia, avocat, crème d'aneth, pickles d'oignon

Plats

- Aziza**145 DHS
Gyoza de kefta de veau vapeur, bouillon de couscous aux épices marocaines
- Le hotdog d'Abdel**155 DHS
Pain krichla (petit pain traditionnel marocain), saucisse de canard artisanale (domaine Aghbalou), guacamole à l'huile d'argan, ketchup aux dattes, relish de concombre à la fleur d'oranger et au gingembre. Pommes chips maison au ras-el-hanout.
- Poké Médina (v)**.....165 DHS
Concombre, mechouia fumée, zaarlouk fumé, carotte aux agrumes, courgette à la menthe, framboises, houmous de betterave, tomates cerise, guacamole, mangue, quinoa, grenade, chips de galettes de riz
- Fish & Bakchich**.....185 DHS
Filets de Saint-Pierre enveloppés d'une délicieuse panure à la bière Casablanca, frites maâkouda, sauce yaourt aux herbes fraîches, cole slaw, pickles d'oignon
- Rock La Kasbah Chicken Wings**.....185 DHS
Délicieux ailerons de poulet (8 pièces) longuement marinés puis cuits au four. Servi avec un panier de légumes crus à tremper dans une sauce Tzatziki maison (Jben (fromage frais local), concombre à la fleur d'oranger, menthe d'Ourika). Au choix : Doux (sauce paprika doux d'Azilal, miel) ou hot (sauce harissa, gingembre).
- La Kefta qui Pleure**185 DHS
Kefta de boeuf grillée, piment, sauce soja, sésame, salade Thaï.
- Risotto Crémeux aux Asperges du Bled (v)**195 DHS
Pâtes marocaines « langue d'oiseau », bouillon de couscous végétarien crémeux, safran de taliouin, baby champignons et parmesan, déglacé au vin blanc.
- Pièce de Boeuf Grillée « Extra » - Beurre Maître d'Hôtel au safran**215 DHS
Pièce de boeuf (200gr), filet ou rumsteck, selon arrivage - beurre maître d'hôtel au safran et herbes aromatiques, écrasée de pommes de terre au thym de l'Atlas, échalottes confites, pickles de betteraves.

Local Motives

- Tanjia « bistro » au vin rouge marocain**175 DHS
Mijoté de boeuf, servi dans son pot de terre traditionnel, semoule fine aux citrons confits.
- Tanjia « gastro » à la façon de Joël Robuchon**.....195 DHS
Mijoté de boeuf, effiloché sur une purée gourmande à la manière de Joël Robuchon, chips d'amandes, copeaux de parmesan.
- Tagine ou couscous du jour (végétarien sur demande)**165 DHS



Nos Desserts

CAFE OU THE GOURMAND

Thé ou café accompagné d'une sélection de 3 minis desserts du moment

85 DHS

PARIS-MARRAKECH

Pâte à choux maison, crème légère, prâlin d'amlou

95 DHS

CHOU-KRAN (notre version des churros au chocolat. Dip, dip, dip, hurra !!!)

« Sfenj » (beignet des ruelles au Maroc), cannelle, ganache de chocolat fondu.

105 DHS

TATA LIMOUN (entre tiramisu et tarte au citron... un bonheur à partager à 2)

Lemon curd au citron confit, brisures de cornes de gazelle, nougatine pistache, sirop de verveine, crème montée au citron, comme une meringue.

115 DHS

TUTTI FRUTTI BY ABDEL (A partager, ou pas...)

Grand carpaccio de fruits frais (fruits de saison et fruits exotiques), sirop maison cannelle-gingembre, boule de glace à la corne de gazelle de la maison Oriental Legend.

125 DHS



Carte des vins en page suivante

LA PERGOLA



Nos Vins

L'ORIENTALE, cuvée exclusive du Riad Monceau

De la collaboration avec le maître sommelier Simo Zbiri et le domaine des 3 Cavaliers à Berkane, est né l'Orientale, un vin magnifique élaboré selon les méthodes de production les plus naturelles possibles. Les premières bouteilles ont été livrées au printemps 2024 et nous avons désormais le grand bonheur de les proposer à la dégustation en exclusivité dans les 2 restaurants du Riad Monceau : Le Bistro Arabe et La Pergola.

Verre de vin (Domaine des 3 Cavaliers - rouge, rosé, blanc)15cl - 90 DHS

VINS ROUGES DU MAROC

Laroque	75cl - 265 DHS
Terre Rouge de la Ferme Rouge	75cl - 295 DHS
Volubilia	½ - 205 DHS / 75cl - 365 DHS
L'Orientale rouge (Cabernet, sauvignon. 100% natural)	75cl - 370 DHS
Médaille	75cl - 375 DHS
S de Siroua	75cl - 380 DHS
CB Signature.....	75cl - 475 DHS
Baccari	75cl - 495 DHS
Eclipse	75cl - 525 DHS

VINS BLANCS DU MAROC

Laroque	75cl - 265 DHS
Terre Blanche de la Ferme Rouge	75cl - 295 DHS
Volubilia	½ - 205 DHS / 75cl - 365 DHS
L'Orientale blanc (Chardonnay)	75cl - 370 DHS
Médaille	75cl - 375 DHS
S de Siroua	75cl - 380 DHS
CB Signature.....	75cl - 475 DHS
Baccari	75cl - 495 DHS
Eclipse	75cl - 525 DHS

VINS ROSES ET GRIS DU MAROC

Laroque	75cl - 265 DHS
Le Gris de la Ferme Rouge	75cl - 295 DHS
Le Rosé de la Ferme Rouge	75cl - 295 DHS
Volubilia	½ - 195 DHS / 75cl - 335 DHS
L'Orientale rosé (Grenache)	75cl - 355 DHS
Médaille	75cl - 375 DHS
S de Siroua	75cl - 380 DHS
Eclipse	75cl - 525 DHS

GRANDS VINS DU MAROC

Clos Hermitage (rouge)	75cl - 560 DHS
Tandem (rouge)	75cl - 655 DHS
Château Roslane Côteaux de l'Atlas (rouge)	75cl - 755 DHS
Clos Hermitage (blanc).....	75cl - 560 DHS
Château Roslane Côteaux de l'Atlas (blanc)	75cl - 750 DHS
Clos Hermitage Florilège (gris)	75cl - 560 DHS
Tandem (rosé).....	75cl - 655 DHS

Champagnes & Petillants

Prosecco Brut.....	la coupe - 95 DHS / 75cl - 375 DHS
Champagne Nicolas Feuillattes	37.5cl - 390 DHS
La Perle du Sud, Crémant de l'Atlas	75cl - 450 DHS
Champagne Nicolas Feuillattes	75cl - 690 DHS
Champagne Laurent Perrier	37.5cl - 855 DHS
Champagne Laurent Perrier	75cl - 1650 DHS
Champagne Laurent Perrier	150cl - 3350 DHS