

LA PERGOLA

ROOFTOP JAZZ BAR

Marrakech

Le rooftop de la médina
by Riad Monceau

HAPPY HOUR
17.30 / 19.00 tous les jours

CONCERTS
Tous les soirs à partir de 20.30



Nos Cocktails

Les cocktails signature 135 DHS / HAPPY HOUR 115 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 : 295 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 : 295 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 pour 2 : 245 DHS.

Sour'Rgan by Karim

Une invention diabolique de notre chef barman. Un twist autour du célèbre Whisky Sour avec des saveurs extraordinaires de noisette... Fabuleux ! *Whisky, citron pressé, blanc d'oeuf, huile d'argan extra vierge, sucre de canne, badiane.*

Les cocktails classiques 115 DHS / HAPPY HOUR 95 DHS

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

...

Le hit de l'été : Tinto de Verano 100 DHS

Venu tout droit d'Andalousie c'est LE cocktail des vacances par excellence

*Vin rouge, limonade, citron et... beaucoup, beaucoup de glaçons !
Le hit de l'été, format XXL. 1 litre à partager (ou pas) : 265 DHS*



Bières et Alcools

Bières

Pression - Casablanca	25cl - 35 DHS
Pression / panaché, Monaco	25cl - 40 DHS
Pression - Casablanca	50cl - 60 DHS / HAPPY HOUR 45 DHS
Bouteille - Heineken	25cl - 40 DHS
Bouteille - Corona	33cl - 55 DHS
Bouteille - Budweiser	33cl - 60 DHS

Apéritifs

Martini rouge ou blanc / Campari.....	70 DHS
Porto rouge ou blanc / Ricard	70 DHS
Kir vin blanc (cassis / pêche / framboise).....	70 DHS
Kir royal (cassis / pêche / framboise)	90 DHS
Coupe de Champagne	120 DHS

Whiskies

Johnnie Walker red label.....	70 DHS
J&B	70 DHS
Jack Daniels	90 DHS
Johnnie Walker black label	100 DHS
Chivas	120 DHS

Shots

Téquila - Gin - Whisky - Vodka	50 DHS
--------------------------------------	--------

Longs drinks

Whisky Coca / Rhum coca	80 DHS
Gin Tonic / Vodka tonic.....	80 DHS
Vodka orange / Tequila orange.....	80 DHS
Campari orange	80 DHS
Vodka Red Bull	100 DHS

Alcools / digestifs

Get 27	70 DHS
Gin Beefeater	70 DHS
Gin Bombay Sapphire.....	70 DHS
Rhum Barcardi Oro / Rhum Saint James	80 DHS
Vodka Absolute bleue.....	90 DHS
Cognac VSOP / Armagnac.....	110 DHS

Bouteilles : Bombay Sapphire / Absolute bleue / Bacardi /.... 1300 DHS



Les Softs

Purs Jus Frais 45 DHS

Orange / Citron / Pamplemousse / Gingembre / Citronnade

Mix-Fruits & Smoothies 55 DHS

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

Pomme / Banane / Pêche / Fraise / Fruits rouges / Mix fruits / Avocat

Mocktails & Detox 65 DHS

Kim Baginger

Jus d'ananas, jus de citron, basilic, jus de cranberry, sucre de canne

Cosmo Ahmed

Jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, framboises fraîches, fleur d'oranger

Pina Coh-la-la

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

Pom-pom-pom

Jus de pomme, jus de citron, feuilles de menthe, kiwi, sucre de canne

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, eau gazeuse

Red Medina

Jus d'orange, jus de pamplemousse, framboises fraîches, basilic, pâte de dattes

Morocco Boost

Jus d'orange, jus de gingembre, carotte, cannelle, sucre de canne

Eaux, sodas et boissons chaudes

(Servies uniquement en complément d'un dîner à partir de 19.00 les soirs de concert)

Eau plate, Sidi Ali	½ - 15 DHS.....	bouteille	25 DHS
Eau gazeuse, Oulmès.....	½ - 15 DHS.....	bouteille	25 DHS
Ice Tea.....			25 DHS
Coca / Coca Light / Schweppes Tonic.....			25 DHS
Schweppes Lemon / Sprite / Orangina.....			25 DHS
Red Bull.....			55 DHS
Thé marocain à la menthe et aux herbes aromatiques.....			25 DHS
Expresso			25 DHS
Nousnous (café crème typique du Maroc)			25 DHS

Thés et infusions Sayra bio 35 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

Planches & Tapas

- Planche de bruschettas du bled** 135 DHS
Tomates confites, gratinée de champignons/mozza, tomates fraîches au pesto, tempura de sardines sauce tartare.
- Grand plateau de tapas marocaines pour 2 (specialité)** 300 DHS
Légumes grillés, maâkouda, briouates, zaalouk d'aubergine, nems de poulet au citron, manch'a de légumes, mini-pastillas, boulettes de kefta en sauce - Pain toasté, sauces

Grandes assiettes et Salades

- Grande salade terre & mer** 145 DHS
Taboulé libanais, gambas au piment, sauté de poulet mariné, effiloché de pomme verte, tomates cerises, salade romaine.
- Poke bowl rooftop** 145 DHS
Quinoa aux agrumes, huile de sésame, caviar d'aubergine, choux-fleurs frits, brocolis al dente, pickles de betterave, courgettes détaillées.
- Caesar Salade du bled** 145 DHS
Salade iceberg, blancs de poulet marinés au citron vert, olives noires, croutons, sauce Caesar
- Burrata di Buffalo** 165 DHS
Belle boule de Buffalo italienne, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge

Pergo Burgers

- Le Tanji-Burger (spécialité)** 145 DHS
Effiloché de bœuf façon tanjia, oignons, tomates, salade, sauce maison aux épices marocaines
- Le Marokki-Burger** 145 DHS
Steack haché 100% bœuf, oignons caramélisés, pickles, tomates, salade, cheddar fondu, sauce maison aux épices marocaines
- Le Ave Caesar (une salade Caesar dans un burger)** 145 DHS
Poulet crispy, salade romaine, tomate, parmesan, sauce caesar

Spécialités diverses

- Bucket de briouates** 115 DHS
Accompagnés de salade verte et tomates concassées
- Gaspacho estival tomate / pastèque** 125 DHS
Soupe froide de tomate et pastèque fraîches, basilic. Tartine de crème de petits pois.
- Nems XXL de poulet au citron (spécialité)** 135 DHS
Salade verte, menthe fraîche, tapenade, sauce citron
- Véritable pastilla de fruits de mer (spécialité)** 155 DHS
L'authentique, la vraie, comme à Essaouira
- Tanjia « bistro » au vin rouge marocain (specialité exclusive)** 165 DHS
Mijoté de boeuf servi dans son pot de terre, purée maison.
La même, version « traditionnelle », sans vin - 145 DHS
- Filet de boeuf grillé « extra » - maître d'hôtel** 195 DHS
Filet de boeuf (200gr), beurre maître d'hôtel au safran et herbes aromatiques, écrasée de pommes de terre au thym de l'Atlas, échalottes confites, pickles de betteraves.

TAGINE OU COUSCOUS DU JOUR 145 DHS



Nos Desserts

CHICK-CAKE (CHEESECAKE A L'EAU DE ROSE)

Cheesecake à la framboise et à l'eau de rose, sur un lit de fekkas ; sirop floral

75 DHS

JAWHARA (BRACADABRA)

Pastilla au lait au melon d'Espagne, infusion de verveine, zestes de citron vert

75 DHS

VERRINE ITALIARABIA

La tomate-mozza revisitée en dessert : matisha mâasla (compotée de tomates caramélisées), fromage frais du bled, crumble au basilic

75 DHS

MOUSSO CHOCOLARABIA

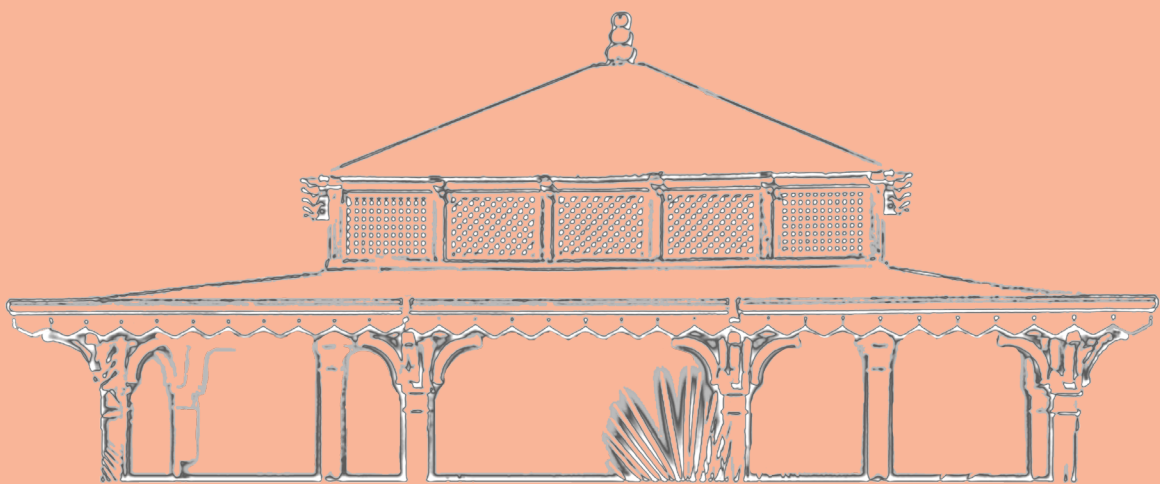
Mousse au chocolat crémeuse, zestes d'orange, oranges confites à la cannelle, amandes caramélisées

75 DHS

CAFE OU THE GOURMAND

Thé ou café, mini Moussou Chocularabia, verrine Italiarabia, et pâtisserie marocaine

75 DHS





Nos Vins

Verre de vin (rouge, rosé, blanc) 15cl - 65DHS

VINS ROUGES DU MAROC

Laroque 75cl - 210DHS
Volubilia 1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS
S de Siroua 1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS
Médaillon 75cl - 290DHS
Terres rouges 75cl - 320DHS
Eclipse 75cl - 300DHS
Val d'Argan 75cl - 350DHS

VINS BLANCS DU MAROC

Laroque 75cl - 210DHS
Volubilia 1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS
La Ferme 75cl - 260DHS
S de Siroua 1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS
Médaillon 75cl - 290DHS
Eclipse 75cl - 300DHS

VINS ROSES ET GRIS DU MAROC

Laroque 75cl - 210DHS
Volubilia 1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS
La Ferme gris 75cl - 260DHS
S de Siroua 1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS
Médaillon 75cl - 290DHS
Eclipse 75cl - 300DHS

GRANDS VINS DU MAROC

Tandem (rouge) 75cl - 450DHS
Château Rhoslane Côteaux de l'Atlas (rouge) 75cl - 480DHS
Clos Gabrielle (rouge) 75cl - 490DHS
Clos Hermitage (rouge) 75cl - 520DHS

Château Rhoslane Côteaux de l'Atlas (blanc) 75cl - 480DHS
Clos Gabrielle (blanc) 75cl - 490DHS
Clos Hermitage (blanc) 75cl - 520DHS

Tandem (rosé) 75cl - 450DHS
Clos Hermitage Florilège (gris) 75cl - 460DHS

Grain d'or blanc (muscat) 37cl - 320DHS

Champagnes & Petillants

Mateus 100cl - 280DHS
Prosecco la coupe - 80 DHS / 75cl - 300 DHS
Champagne Nicolas Feuillattes la coupe - 120 DHS / 37.5 cl - 390 DHS
Champagne Nicolas Feuillattes 75cl - 690DHS
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 37.5 cl - 390DHS
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 75cl - 1400DHS
Magnum Moët & Chandon Brut Impérial 150cl - 2400DHS