

Pink Lagoon



La Planche

(12 pièces à savourer seul ou à partager)

PLANCHE ORIENTALE 100

9 briouates artisanales : 3 aux fromages, 3 légumes et 3 viande, croustillantes à l'extérieur et généreusement garnies.

Les Entrées



CAMEMBERT ROTI DE L'OURIKA 120

Cowembert rôti ou thym, servi avec une solade verte fraîche et des toasts croustillants.

SALADE BURRATA 90

Une burrato crémeuse sublimée par des tomates corises, des aignons croquants, du basilic frais et une touche de sésame.

SALADE PASTèque FETA 80

Postique Froiche, Féta fondante, concombre croquant, menthe froiche et oignons pour une solade légère et rafraichissante.

Les pâtes



(GLUTEN FREE +30 DHS)

PATES AU SAUMON FUMÉ 120

Des pâtes enrobées d'une onctueuse crème fraîche, accompagnées de saumon fumé et d'une touche d'aneth frais.

SPAGHETTIS PESTO, PISTACHE ET BURRATA 150

Des pâtes ou paste de basilic, sublimées par une burrata fraîche, des éclats de pistache, du parmesan et un filet d'huile d'olive.

SPAGHETTIS ARABIATA 95



Des spaghetti enrobés d'une sauce tomate légèrement relevée, parfumés au basilic, à l'huile d'olive et au parmesan.

PATES BOLOGNAISE 100

Des pâtes généreusement nappées d'une sauce bolognaise au bœuf, mijotée à la tomate, ou basilic, à l'huile d'olive et au parmesan.



Les plats Marocain



TAJINE KEFTA 120

De savoureuses keftas mijotées dans une sauce tomate parfumée aux épices marocaines, délicatement relevées d'herbes fraîches et d'oufs fondants.

TAJINE LÉGUMES 100

Un assortiment de légumes de saison délicatement mijotés aux épices marocaines, pour un tajine généreux et plein de saveurs.

TAJINE POULET 110

Un tendre poulet mijoté aux épices marocaines, accompagné d'une sauce citronnée généreusement parfumée.

COUSCOUS POULET 120

Semoule fine et légère, accompagnée de poulet fondant, légumes mijotés dans un bouillon délicatement épicé, servi dans le respect des saveurs traditionnelles marocaines.

Les Desserts



1 BOULE DE GLACE 25 / 2-BOULES DE GLACES 50 / 3 BOULES DE GLACES 75
boules de glace artisanale, à choisir parmi nos parfums gourmands du moment.

MILLE FEUILLES VANILLE BOURBON 70

Un mille-feuille croustillant garni d'une onctueuse crème à la vanille Bourbon, pour une gourmandise tout en finesse.

SYMPHONIE DE FRUITS DE SAISON 65

Une sélection de fruits frais de saison, soigneusement préparés pour une dégustation légère, colorée et rafraîchissante.

INFINIMENT CITRON 70

Un sorbet intensément citronné, sublimé par les notes délicates et rafraîchissantes du yuzu.

TIRAMISU CLASSIQUE 70

Un grand classique italien, alliant biscuits imbibés de café, crème mascarpone onctueuse et une délicate touche de cacao.

TARTE AUX POMMES FINES CRÈME GLACÉE VANILLE 70

Une tarte fine aux pommes délicatement parfumée à la cannelle, servie tiède avec une crème glacée à la vanille.

CAFÉ/THÉ GOURMAND 85

Thé ou café gourmand accompagné d'une sélection de gourmandises du Chef.

Shisha

SHISHA 200

Une sélection de saveurs soigneusement choisies.
Découvrez les parfums du jour auprès de votre serveur.

RESTAURANT LE LAGOON ROSE – MENU VÉGÉTARIEN ET VEGAN SUR DEMANDE

Les pizzas



(CUITES AU FEU DE BOIS)

PIZZA MARGHERITA 80

Une souce napolitaine maison, généressement garnie de mazzerelle premium, tomates fraîches, basilic et origan.

PIZZA AU THON OU SAUMON FUMÉ 100

Une base de souce toison, généressement garnie de thon ou de saumon fumé, mois, oignons, mozzarella fondante et herbes de Provence.

PIZZA 4 FROMAGES 110

Une souce tomate maison sublimée por un généreux mélange de mazzarello, chèvre, bire et gruyère fondants.

PIZZA VÉGÉTARIENNE 100

Une souce tomate maison garnie de mozzarella fondante, tomates fraiches, poivrons et aubergines grillées.

PIZZA BOLOGNAISE 100

Une souce tomate maison garnie d'une savoureuse bolognaise au beuf, mozzarella fondante, signnes et olives.

Les plats

DOUBLE BROCHETTE 120

Une brochette de poulet et une brochette de beuf grillées, servies avec des frites dorées et des légumes de saison.

BURGER DE L'OURIKA 120

Un poin brioché gozni d'un steak de beuf grillé, cheddar fondant, oignons confits, solode croquante et sauce burgez maison servies avec des frites dorée.

BURGER BERBÈRE 150

Un poin brioché gorni de bouf effiloche fondant, d'oignons caramélisés, de poivrons grillés, de fromage fondant et de notre sauce berbère signature servies avec des frites dordes.

SALADE BURRATA 130

Une burroto crémeuse sublimée par dos tomates cerises, des oignons croquants, du basilic frais et une touche de sésane.

SALADE CÉSAR AU POULET 130

Poulet croustillant, solode veste, parmeson, croûtons dorés, oeuf dur et tomates cerises, relevés d'une sovouseuse sauce César.





Hôtel Pink Lagoon



Cartes des boissons

Sans alcool

Les Cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO
FRAISE/PASSION/MANGUE 60 DHS

Citren vest, sucre coux, eau gezeuse, meathe
froiche, glace.

VIRGIN PALOMA 60 DHS
jus Citren vest, jus poplemseuse, eau gezeuse,
glace plâche

BORA BORA 60 DHS
jus enenas, jus pession, grenediee, glacan

JUS ORANGE PRESSÉ 60 DHS

JUS DE CITRON PRESSÉ 60 DHS

LE PINK LAGOON 60 DHS

purée de fuuise, jurée de frombaise. sicop de
ros4, jus de cranberry

FROZEN MANGO 60 DHS
purée de mongue, sicop de possice, jus d'anonas.

PINA PASSION 60 DHS
purée de coco, pucée de passion, jus d'anonas,
sirop de vavelle

ORIENTAL MULL 60 DHS
gingebere frais, jus de pomme, jus citron,
siles de cavvelle, feuille de meathe

Les Soda

COCA, COCA Z, SPRITE

SCHWEPES (TOMIC/CITRON) 35 DHS

RED BULL 45 DHS

THE GLACÉ PECHE OU CITRON 35 DHS

Les eaux minérales

SIDI ALI 10 CL 38 DHS

SIDI ALI 1.5 CL 90 DHS

HOULMES (GAZENES) SECL 30 DHS

HOULMES L CL 50 DHS

Bière sans alcool

BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL 50 DHS

SPRITZ SANS ALCOOL 58 DHS

Café / Thé

CAFÉ NEXPRESSO 30 DHS

COFFEE GLACÉ 35 DHS

THÉ À LA MENTHE (PETIT) 35 DHS

THÉ À LA MENTHE (GRAND) 55 DHS