

La Coupole menu



Dried fruits / Fruits secs

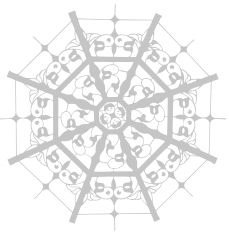


Spicy / Piquant










Vegetarian / Végétarien






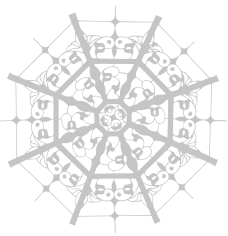


THE GARDEN

- Tartare de bœuf mayonnaise aux herbes fraîches, condiments câpres, échalotes et chips  85
Beef tartare mayonnaise with fresh herbs, caper condiments, shallots and chips
- Cromesquis de camembert, mesclun de salade à la poire, raisins secs, sauce miel moutarde  80
Camembert croustilles, pear salad, raisin, honey mustard sauce
- Quinoa aux fruits et légumes de saison marinés à l'huile d'argan 90
Quinoa with seasonal fruits and vegetables and argan oil
- Gougère au saumon mariné aux agrumes, fromage blanc et avocat crémeux 110
Gougère with salmon marinated with citrus fruits, white cheese and creamy avocado
- Salade César classique au poulet ou aux crevettes, parmesan et anchois 80
Chicken or shrimp classic Caesar salad, parmesan and anchovies
- Crème de palourdes au poireau et émincé de champignons sautés à l'ail et au romarin 85
Clam cream with leek and minced mushrooms sauteed with garlic and rosemary
- Fraicheur de la mer, fruits de mer marinés à la sauce charmoula   90
Freshness of the sea, seafood marinated in charmoula sauce
- Carpaccio de poulpe, purée de basilic et condiments citronnés  75
Octopus carpaccio, basil puree and lemon condiments
- Tians de légumes de saison avec compote d'oignon et concassé de tomate servis chaud  70
Seasonal vegetable tians with onion compote and crushed tomato served hot
- Buratta, pistou aux aromates, tomate bio, fleur de sel et pignon de pain  120
Buratta, pistou with herbs, organic tomato, fleur de sel and pinion bread

BREAKSLOW

- Spring rolls frits, moules aux gingembres frais et champignons noirs 80
Fried spring rolls, mussels with fresh ginger and black mushrooms
- Quésadillas poulet chipotle et fromage, chips tortilla et guacamole 75
Chipotle chicken and cheese quesadillas, tortilla chips and guacamole
- Croquettes de lotte crémeuses, mayonnaise harissa  85
Creamy monkfish croquettes, harissa mayonnaise
- Aubergine fumée, chips d'aubergine   75
Smoked eggplant, eggplant chips



Lobster roll, mayonnaise aneth et condiments cornichons
Lobster roll, dill mayonnaise and pickle condiments

Planche de fromage, toast et condiments fruits frais et secs
Cheese and cold cuts board, toast and condiments fresh and dried fruits

Coteaux de mer à la provençale
Provençal-style sea slopes



120

110

85

MEAT THE CHEF

Poulet fermier farci aux olives et champignons, m'riqa à la coriandre et purée de Batata
Free-range chicken stuffed with olives and mushrooms, m'riqa with coriander and Batata puree

150

Filet de bœuf grillé, ragout de pieds de veau aux pois-chiches, pomme Anna
Grilled beef tenderloin, veal feet stew with chickpeas, Anna apple

220

Entrecôte de bœuf grillée (300g), béarnaise à l'estragon confit, frites maison
Grilled beef steak (300g), bearnaise sauce with candied tarragon, home fries

165

Filet d'agneau saveur tanjia, haricots blancs en texture aromates de cumin
Lamb fillet tanjia flavor, white beans in texture cumin aromas

180

La Coupole Burger, smoked meat, cheddar, pickles d'oignon, frites et bun maison
La Coupole Burger, smoked meat, cheddar onion pickles, French fries and homemade bun

140

Côte de bœuf grillée à partager (900g), pommes au four crémeuses et double sauce
Grilled prime rib to share (900g), creamy baked apples and double sauce

350

Joues de veau braisée, riz noir aux aromates et noix de cajou
Braised veal cheeks, aromatic black rice and cashews

190

ATLANTIS

Saint-Pierre poêlé, barigoule d'artichaut et carottes, beurre aux câpres et citron
Pan-fried John Dory, artichoke and carrot barigoule, caper and lemon butter

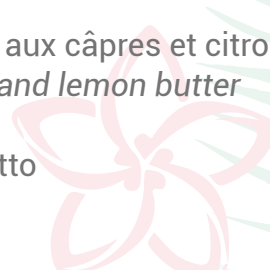
160

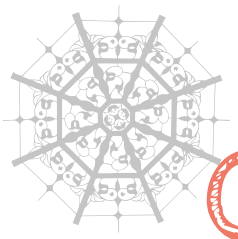
Langouste grillée, beurre d'agrumes, blé safrané façon risotto
Grilled lobster, citrus butter, saffron wheat risotto style

360

Poulpe rôti au four, écrasé de pommes de terre au duo de sésames, Chimmichurri
Oven-roasted octopus, mashed potatoes with sesame pairs, Chimmichurri

170





CITTÀ DELLA PASTA

Green risotto, gambas et légumes de saison poêlés au beurre d'herbes, parmesan et basilic 170
Green risotto, prawns and pan-fried seasonal vegetable with herb butter, parmesan and basil

Rigatoni champignons crevettes, croûte de pain aux d'herbes fraîches et parmesan 160
Mushroom shrimp rigatoni, bread crust with fresh herbs and parmesan

Ravioli de crabe, chaudière de palourdes aux poireaux et champignons 170
Crab ravioli, clam chowder with leeks and mushrooms

Gnocchis pommes de terre à la truffe noire et au poulet, jus de cuisson, parmesan et roquettes, émulsion d'herbes fraîches 160
Potato gnocchi with black truffle and chicken, cooking juice, parmesan and rocket, fresh herb emulsion

THE SWEET TRUTH

Macarons à l'amlou, crème de nougat caramélisé à la gomme arabique 70
Amlou macaroon, caramelized nougat cream with gum arabic

Maison blanche, tarte coco chocolat ivoire 70
White house, ivory chocolate coconut pie

Banoffee pie, banane et crème de café, caramel beurre salé 60
Banoffee pie, banana and coffee cream, salted butter caramel

Coupe de glace «3 boules au choix» 60
Ice cup «3 scoops of your choice»

Crème caramel pudding aux fruits de saison 60
Caramel cream pudding with seasonal fruits

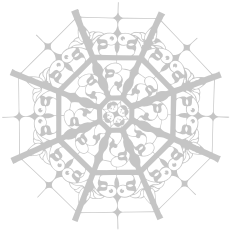
KIDS' MENU (JUSQU'À 10 ANS / UP TO 10 YEARS OLD)

Pâtes bolognaises au fromage ou nuggets de poulet maison
&
Boule de glace ou salade de fruits 70

Bolognese pasta with cheese or chicken nuggets
&
Scoop of ice cream or fruits salad



La Coupole Drinks



SIGNATURE COCKTAILS



AL BARAKA

Whisky, citron, sucre, sirop de mangue, poire sirop, nigelle
Whiskey, lemon, sugar, mango syrup, pear cordial, nigella

120

JIMMY

Gin, jus d'orange, jus de citron, triple sec, sirop de rose, concombre
Gin, orange juice, lemon juice, triple sec, rose syrup, cucumber

140

BLUES

Gin, Cointreau, jus de citron, fruit de la passion
Gin, Cointreau, lemon juice, passion fruit

140

GREEN LAND

Vodka, sucre de canne, citron, blanc d'œuf, piment, basilic, gingembre
Vodka, cane sugar, lime, egg white, chili pepper, basil, ginger

120

LYCHEE SOUR

Cava, vodka, litchi, sirop de fleur, citron vert
Cava, vodka, lychee, flower syrup, lime

140

LA COUPOLE SIGNATURE

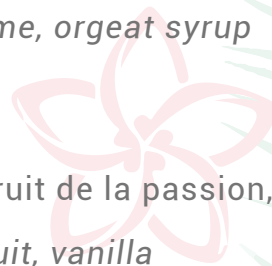
Rhum blanc et brun, jus d'ananas, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat
White and brown rum, pineapple juice, triple sec, lime, orgeat syrup

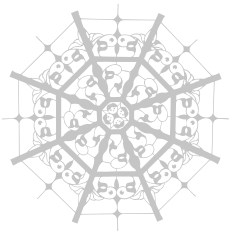
150

EL DE CUBA

Rhum infusé à la cannelle et aux clous de girofle, fruit de la passion, vanille
Rum infused with cinnamon and cloves, passion fruit, vanilla

150





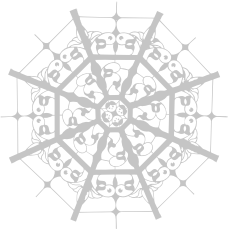
CLASSIC COCKTAILS

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

CHAMPAGNE & CAVA

<i>Cava Freixenet 75cl</i>	400
<i>Prosecco 75cl</i>	350
<i>Moët et Chandon brut 75cl / 37,5cl / 20cl</i>	1200 / 600 / 350
<i>Prosecco (Verre / Glass)</i>	70
<i>Champagne (Verre / Glass)</i>	180





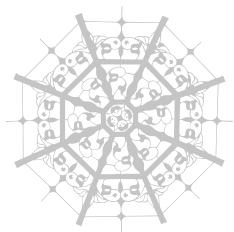
BIÈRES / BEERS

<i>Flag Spéciale 25cl / 33cl / 50cl (Pression / Draught beer - Pale Lager - Morocco)</i>	40 / 55 / 70
<i>Flag Spéciale Gold 24cl (Pale Lager - Morocco)</i>	50
<i>Casablanca 33cl (Pale Lager - Morocco)</i>	60
<i>Corona 35,5cl (Pale Lager - Mexico)</i>	75
<i>Hoegaarden 33cl (Wheat beer - Belgium)</i>	80
<i>Tripel Kelmiet 33cl (Blond - Belgium)</i>	90
<i>Budweiser 20,7cl (USA)</i>	45
<i>Budweiser 33cl (Sans alcool / Alcohol free)</i>	45

SHOTS (4 CL)

<i>Jagermeister</i>	90
<i>B52 (Irish cream, Kahlua, Grand Marnier)</i>	90
<i>Orgasmic (Bailey's, Amaretto, liqueur de café)</i>	90
<i>Tequila El Viejito</i>	90
<i>Tequila Jose Cuervo</i>	80
<i>1m shot</i>	650





VINS DU MAROC

MOROCCAN WINES



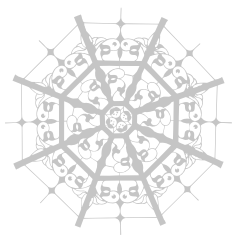
VIN ROUGE / RED WINE

<i>Touareg, Deux domaines 75cl</i> Meknès Grenache	270
<i>Sahari Reserve 75cl / 37,5cl</i> Meknès Syrah, Grenache, Carignan	350 / 170
<i>La Gazelle de Mogador, Domaine du Val d'Argan 75cl</i> Essaouira Syrah, Muscat noir	300
<i>Volubilia 75cl / 37,5cl</i> Meknès Syrah, Cabernet-Sauvignon	320 / 160
<i>Val d'Argan, Domaine du Val d'Argan 75cl</i> Essaouira Syrah, Grenache	380
<i>Andalus, Hacienda des Cigognes 75cl</i> Tiflet Syrah, Cabernet-Sauvignon	250
<i>Vignes d'Azour 75cl</i> Syrah, Cabernet	350

VIN BLANC / WHITE WINE

<i>Touareg 75cl</i> Meknès Grenache	270
<i>Domaine de Sahari Reserve 75cl / 37,5cl</i> Meknès Grenache	350 / 170
<i>La Gazelle de Mogador 75cl</i> Essaouira Muscats petits grains	300
<i>Larroque 75cl</i> Meknès Chardonnay	320
<i>Domaine Jirry Chardonnay 75cl</i> Meknès Chardonnay	360
<i>Volubilia 75cl / 37,5cl</i> Meknès Cabernet sauvignon	320 / 160





VINS DU MAROC

MOROCCAN WINES



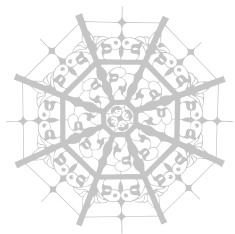
VIN ROSÉ / ROSE WINE

Touareg 75cl Meknès Grenache	270
Sahari Reserve 75cl / 37,5cl Meknès Syrah, Grenache, Carignan	350 / 170
La Gazelle De Mogador 75cl Essaouira Muscat	300
Volubilia 75cl / 37,5cl Meknès Syrah, Tempranillo	320 / 160
Larroque 75cl Meknès Syrah, Tempranillo	300

VIN GRIS / GREY WINE

Touareg 75cl Meknès Grenache	250
Domaine de Sahari 75cl / 37,5cl Meknès Syrah, Grenache	350 / 170
Larroque 75cl Meknès Cinsault, Grenache Gris	300
Perle Grise de Mogador 75cl Essaouira Syrah, Muscat blanc	350
Volubilia 75cl / 37,5cl Meknès Caladoc, Marselan	320 / 160
Andalus, Hacienda des Cigognes 75cl Tiflet Cinsault	250





VINS DU MONDE

WORLDWIDE WINES



VIN ROUGE / RED WINE

Château Loumelat

Bordeaux, France (Soyeux, harmonieux, tanin, rond)
Merlot, Cabernet sauvignon

300

Grand Veneur, Alain Jaume

Côtes du Rhône, France (Intense, fruité, souple)
Grenache noir et syrah en majorité Cinsault et mourvèdre en complément

350

Coteaux Bourguignon, Albert Bichot

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

450

Clos Antico, S.Appelbaum

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

530

Dehesa Gago, Telmo Rodriguez

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

360

Montepulciano d'Abruzzo, Domaine Caleo

Abruzzes, Italy (Intense, fruité, structuré)
100% Montepulciano

250

Kawin

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

360

VIN BLANC / WHITE WINE

Le Paradou Rolle

Entre Rhône et Provence, France (Sec, léger, aromatique)
100% Rolle (vermentino)

300

Chardonnay Pesquié

Château Pesquié – Méditerranée, France (Sec, rond, fruité)
100% chardonnay

350

Petit Chablis Les Allées du Vignoble

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

620

Basa, Telmo Rodriguez

Rueda, Espagne (Sec, rond, fruité)
92% verdejo/ 8% viura

350

Pecorino, Terre di Chieti

Italy (Sec, mineral, vif, nerveux)
100% pecorino

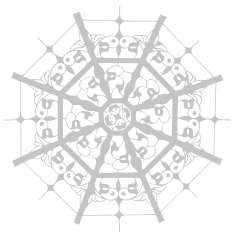
250

Kawin

Central Valley, Chili (Sec, léger, aromatique)
100% sauvignon blanc

350





VINS DU MONDE WORLDWIDE WINES

VIN ROSÉ / ROSE WINE

Sainte-Béatrice « Cuvée des Princes » Château Roubine
Côtes de Provence, France (Léger, vif, rafraichissant)
Cinsault/Carignan/grenache

280

Hippy by Château Roubine
France (Léger, rafraichissant, rond)
Grenache noir/Cinsault

420

Lagrimas de Maria, bodega Patrocino
Rioja - Espagne (Friand, fruité, gourmand)
100% tempranillo

260

VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

Touareg (rouge, blanc, gris, rosé)



60

Mirage, deux Domaines (rouge, blanc, rosé)



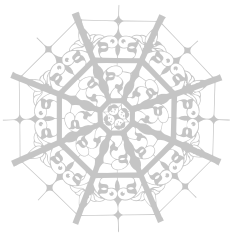
60

Vignes D'Azour (rouge, gris)



70





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

Eau de vie Poire Williams

80

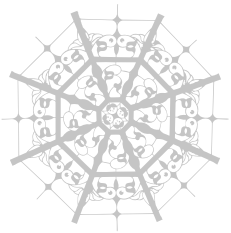
Sambuca Isolabella / Get 27

80

Limoncello

80





GIN

*Gordons (UK)
The Original / Lemon*

Bombay Sapphire (UK)

*Tanqueray (UK)
London dry gin / Royale*

80

100

100

VODKA

Smirnoff (UK)

Belvedere (Poland)

Absolut blue (Sweden)

Stolichnaya (Russia)

80

120

90

90

WHISKEY

Red label (Scotland)

Black label (Scotland)

Jack Daniel's - Jack Daniel's Honey (USA)

J&B (Scotland)

Chivas Regal 12 years (Scotland)

90

100

90

85

110

RUM

Bacardi Carta Blanca (Cuba)

Bacardi Carta Oro (Cuba)

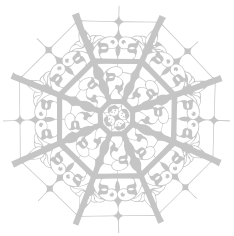
Captain Morgan (USA)

80

95

80





SOFT DRINKS

<i>Oranges pressées / Orange juice</i>	40	<i>Virgin mojito</i>	70
<i>Citronnade / Lemonade</i>	40	<i>Virgin Piña colada</i>	70
<i>Fruits du jour / Fruits of the day</i>	60	<i>Red bull</i>	60
<i>Milkshake</i>	60	<i>Sodas</i>	40
<i>Iced tea</i>	40	<i>Iced coffee</i>	60

MOCKTAILS

CHILLI PASSION	70
<i>Purée de fruits de passion, jus d'orange, citron, poudre de piment</i> <i>Passion fruit puree, orange juice, lemon, chili powder</i>	
GREEN POWER	70
<i>Pommes vertes, gingembre, orange, citron</i> <i>Green apple, ginger, orange, lemon</i>	
RED PASSION	70
<i>Jus d'orange, jus de citron, purée de fruits rouges, cannelle</i> <i>Orange juice, lemon juice, red fruits puree, cinnamon</i>	
SWEET DREAMS	70
<i>Jus d'orange, citron, carottes, miel</i> <i>Orange juice, lemon, carrots, honey</i>	

EAU / WATER

Eau plate / Still water
Sidi Ali

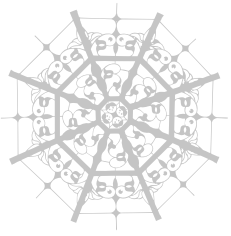
Eau gazeuse / Sparkling water
Oulmes

PETITE GRANDE
SMALL LARGE

20 30

20 30





BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS



CAFÉ / COFFEE

<i>Café au lait / Coffee with milk</i>	40
<i>Chocolat chaud / Hot chocolate</i>	40
<i>Capuccino</i>	40
<i>Espresso</i>	30
<i>Double espresso</i>	45

THÉ / TEA

<i>Thé à la menthe / Mint tea</i>	40
<i>Verveine / Verbena</i>	
Damman Frères selection:	50
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	





LA COUPOLE

ESSAOUIRA BEACH

Let's be social

#@lacoupoleessaouirabeach

