



LA COUPOLE

ESSAOUIRA BEACH

Linktree



BEACH BREEZE

Tartare de bœuf mayonnaise aux herbes fraîches, condiments câpres, échalotes et chips de pommes gaufrettes **120**

Fromage de chèvre de la région sur toast et rôti au thym et miel, mesclun de salades aux poires et noix, sauce balsamique **90**  

Quinoa aux fruits et légumes de saison marinés à l'huile d'argan et menthe fraîche **90**  

Méli-mélo au saumon mariné aux agrumes et à l'aneth, melon cantaloup, mangue et avocat, vinaigrette de framboise en gelée **110**

Rouleaux d'été, galette de riz, fromage blanc crémeux, mangue avocat et concombre marinés à la menthe fraîche **80**  

Salade César classique, poulet ou crevettes, parmesan anchois et croûtons **80** 

Fraîcheur de la mer, fruits de mer marinés à la charmoula mesclun de salade **90** 

Ceviche de gambas, avocat brûlé concombre, oignon rouge, coriandre fraîche et condiments citronnés **120**

Tians de légumes de saison avec compote d'oignons et concassée de tomate servis chaud **80** 

Burrata, pistou pistache, tomate bio, fleur de sel et pignon de pin **120**  

BREAKSLOW

Briouates crevettes, vermicelle et champignons, sauce harissa légère **90** 

Quésadilla poulet chipotle et fromage, chips tortilla et guacamole **80** 

Aubergine fumée, tahina de sésames, chips d'aubergine et pain pita grillé **75**  

Planche de fromages, toasts et condiments fruits frais et secs **155**  



Végétarien



Épicé



Fruits secs

OCEAN SOUK

Saint-Pierre poêlé, mousseline d'artichauts, carottes fanes rôties, beurre citronné aux herbes et câpres **180** 🍷

Langouste entière grillée, beurre d'agrumes, blé safrané aux maïs et amandes façon risotto **650** 🍷

Poulpe rôti au four, mousseline de potimarron, Chimichurri au grain de moutarde **170** 🍷

Saumon en papillote cuit au four avec ses légumes de saison, sauce vierge **190**

MEAT THE CHEF

Filet de bœuf grillé, jus de bœuf, purée de pommes de terre **220**

Entrecôte de bœuf grillée (300g), sauce béarnaise à l'estragon confit, frites maison **170**

Coquelet entier rôti découpé, lentilles corail aux champignons et noix de pecan **150** 🍷

Côtelette d'agneau grillée, courgettes grillées, échalote confite, jus de cuisson réduit saveur cumin **180**

Burger gourmet, steak haché (200g) oignons tomates et olives noires à la marocaine, mayonnaise charmoula, frites et bun maison **150**

Côte de bœuf grillée à partager (1 kg) frites maison et mesclun de salade, sauce au poivre (20 minutes de cuisson) **550**

PASTA E BASTA

Risotto safrany, safran de Taliouine, gambas poêlées au beurre d'herbes, parmesan et pignons de pin **170** 🍷

Rigatoni aux crevettes et champignons, crème de bisque, noix et chapelure d'herbes fraiche **160** 🍷

Gnocchi pommes de terre, crème à la truffe noire, poulet sauté avec poireaux, jus de cuisson, parmesan et émulsion d'herbes fraiche **160** 🍷

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS)

Pâtes bolognaises au fromage ou nuggets de poulet maison
&
Boule de glace ou salade de fruits 90

THE SWEET TRUTH

Trio de tartelettes, framboise, pêche et citron 110 

Dôme blanc, tarte coco chocolat ivoire 80 

Sphère Rocher, duo chocolat noir et au lait, café à l'anglaise, amandes et myrtille et
mousse ivoire 110 

Le jardin, crème de pistache, truffe chocolat noir et sponge cake basilic 110

Carpaccio d'ananas, sirop de vanille de Madagascar, sorbet mangue 80

Coupe de glace artisanale, trois boules aux choix 80

Meringue italienne croquante, fruits rouges, crème d'agrumes, crumble et
sorbet fraise artisanal 90 

APERITIFS

Pastis 5l	80
Ricard 45	90
Perroquet / Mauresque / Kir	90
Martini (bianco / rosso / rossato)	130
Porto Offley rouge	100
Campari	100
Grand Marnier	100

DIGESTIVES

Cognac Hennessy VS	110
Cognac Remy Martin	140
Cointreau	100
Amaretto	100
Armagnac	110
Calvados Busnel	120
Bailey's	100
Limoncello	100
Get 27	100
Poire Williams	100

BEERS

Flag Spéciale 25cl / 33cl / 50cl	50 / 65 / 80
Pression/ Draught beer	
Flag Spéciale Gold 25cl	60
Casablanca 33cl	70
Corona 33cl	80
Budweiser 33cl	80
Heineken 25cl	60
San Miguel 25cl	55
Alcohol free	
Carlsberg	60
Estrella Galicia 25cl	50
Monaco 25cl / 33cl / 50cl	55 / 70 / 85

SHOTS

Jagermeister	90
B52	90
Irish cream, Kahlua, Grand Marnier	
Tequila Jose Cuervo	120
Tequila Patron	140
Sambuca	100

GIN

Bombay Sapphire (UK)	100
Tanqueray (UK)	100
Hendrick's (Scotland)	110
Citadelle (France)	110

RUM

Bacardi Carta Blanca (Cuba)	120
Bacardi Carta Oro (Cuba)	110
Plantation Original Dark (Barbados & Jamaica)	130

VODKA

Beluga (Russia)	130
Belvedere (Poland)	150
Absolut Blue (Sweden)	110
Stolichnaya (Russia)	110

WHISKEY

Red label (Scotland)	130
Black label (Scotland)	140
Jack Daniel's - Jack Daniel's Honey (USA)	130
Glenfiddich 15 years (Scotland)	160
Chivas Regal 12 years (Scotland)	140

CHAMPAGNE & CAVA

Cava	450
Prosecco	520

Moët et Chandon brut 1700 / 1250 / 630
75cl / 37,5cl / 20cl

COCKTAILS

Mojito	110
Margarita	110
Aperol Spritz	120
Espresso Martini	120
Amaretto sour	110
Negroni	110
Caipirinha	100
Piña Colada	110
Pornstar Martini	120
Limoncello Spritz	120
Bellini	100



LA COUPOLE

SIGNATURE COCKTAILS

JIMMY 150

Bitter/ Floral

Gin, triple sec, orange pressée, citron, cordiale de gingembre, sirop de rose, concombre

Gin, triple sec, fresh orange, lemon, ginger cordial, rose syrup, cucumber



WISHK-SHAKE 140

Gourmet/ Exotic

Whisky Bourbon, Amaretto, fruit de la passion, vanille, fève tonka, trace de lactose

Whisky Bourbon, Amaretto, passion fruit, vanilla, tonka bean, trace of lactose



FLORADORA 130

Floral/ Fruity/ Bitter

Vodka, lychee, sirop de rose, thé de jasmin, clarifié.

Vodka, lychee, homemade rose syrup, jasmine tea, clarified.



EL DE CUBA 140

Exotic/ Gourmet

Rhum brun à la cannelle et aux clous de girofle, sirop de vanille, fruit de la passion, angostura, clarifié

Dark rum with cinnamon and cloves, vanilla syrup, passion fruit, clarified



THE BLACK PEARL 140

Fruity / Exotic

Whisky, sirop de mangue, cordiale de poire, nigelle.

Whisky, mango syrup, pear cordial, lemon, nigella.



A NIGHT IN MOGA 150

Herbal

Gin, basilic, cordiale de gingembre, citron, mousse de gingembre maison

Gin, basil, ginger cordial, lemon, homemade ginger mousse



TEQUILLA MOCKINGBIRD 130

Bitter/ Spicy

Tequila, cordiale de framboise, morceaux de jalapeño, citron

Tequila, raspberry cordial, jalapeño slices, lemon.



DO WHAT YOU LOVE 140

Exotic / Tropical

Vodka, Aperol, ananas clarifié et fruit de la passion

Vodka, Aperol, clarified pineapple and passion fruit



VINS DU MAROC

VIN ROUGE / RED WINE

Touareg Meknès 75 cl Malbec, Mourvèdre, Tempranillo	320
Sahari Reserve, Meknès 75 cl / 37,5 cl Syrah, Grenache, Carignan	390 / 195
Volubilia, Meknès 75 cl / 37,5 cl Syrah, Carbernet-Sauvignon	370 / 185
Val d'Argan, Domaine du Val D'Argan, Essaouira Syrah, Grenache	420
Vignes d'Azour, Beni M'tir Syrah, Cabernet	350
Epicuria Cabernet Sauvignon, Meknès 100% Cabernet Sauvignon	450

VIN BLANC / WHITE WINE

Touareg Meknès 75 cl Sauvignon, Marsenne, Muscat	320
Domaine de Sahari Reserve, Meknès 75 cl / 37,5 cl Grenache	390 / 195
Larroque, Meknès Chardonnay	350
La Gazelle de Mogador, Domaine du Val D'Argan, Essaouira Muscats petits grains	350
Domaine Jirry Chardonnay, Meknès Chardonnay	480
Volubilia, Meknès 75 cl / 37,5 cl Cabernet Sauvignon	370 / 185
Epicuria Chardonnay, Meknès 100% Chardonnay	450

VINS DU MAROC

ROSÉ

Touareg Meknès 75 cl
Grenache, Tempranillo, Sangiovese

320

Sahari Reserve, Meknès 75 cl / 37,5 cl
Syrah, Grenache, Carignan

390 / 195

Larroque, Meknès
Syrah, Tempranillo

350

VIN GRIS / GREY WINE

Domaine de Sahari, Meknès 75 cl / 37,5 cl
Syrah, Grenache

390 / 195

Larroque, Meknès
Cinsault, Grenache Gris

350

Perle Grise de Mogador, Domaine du Val D'Argan, Essaouira
Syrah, Muscat blanc

350

Volubilia, Meknès 75 cl / 37,5 cl
Caladoc, Marselan

370 / 185

Vignes d'Azour, Beni M'tir
Cabernet - Grenache gris

350

VINS DU MONDE

WORLDWIDE WINES

VIN ROUGE / RED WINE

Faustino VII Cabernet-Sauvignon, Rioja, Espagne 100% Cabernet Sauvignon (Fruité, charnu, structuré)	350
6 ème Sens, Gérard Bertrand, Pays d'oc, France Syrah, Merlot, Cabernet, Grenache (Soyeux, sur les fruits rouges)	380
Les Caprices d'Antoine, Côtes du Rhône, France Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan (Fruits noirs, épices)	380
Coteaux Bourguignons Georges Duboeuf, Bourgogne, France Pinot Noir, Gamay (Riche, sur la griotte)	420
Casillero del Diablo, Valle Central, Chili 100% Sauvignon (Sec. sur cerise rouge et prune)	460

VIN BLANC / WHITE WINE

Faustino VII Viura, Rioja, Espagne 100% Viura (Frais, belle acidité, sur les fruits blancs)	350
6 ème sens, Gérard Bertrand, Pays d'Oc, France Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grenache, Viognier (Floral, complexe et fruité)	380
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc, Chilli 100% Sauvignon Blanc (Frais, sur des notes de pêches et d'agrumes)	460
Petit Chablis, France 100% Chardonnay (Frais, net et parfumé)	700

VINS DU MONDE

WORLDWIDE WINES

ROSÉ

Maison Castel, Côtes de Provence, Château Roubine, France
Grenache, Syrah, Merlot, Carignan, Caladoc (Léger, gourmand)

350

C'est Trop, Côtes de Provence, France

360

6 ème sens, Pays d'Oc, France
Grenache, Viognier (Floral, complexe et fruité)

380

Minuty Prestige, Côtes de Provence, France
Grenache, Syrah, Cinsaut (Léger, gourmand)

630

VERRE DE VIN

GLASS OF WINE

Sahari Reserve (Rouge, Blanc, Gris, Rosé)

80

Presecco

100



FRESH DRINKS

Oranges pressées / Orange juice	40	Red bull 25 cl	60
Citronnade / Lemonade	40	Sodas 33 cl	40
Fruits du jour / Fruits of the day	60	Iced Americano / Iced Latte	50
		Iced Tea	40

EAU / WATER

	PETITE SMALL	GRANDE LARGE
Eau plate / Still water 55 cl / 77 cl Sidi Ali	20	30
Eau gazeuse / Sparling water 55 cl / 77 cl Oulmès	20	30

VIRGIN COCKTAILS

BORA BORA 80

Jus d'ananas, fruit de passion, citron , grenadine
Pineapple juice, passion fruit, lemon, granadin

MATCHA PISTACHE 80

Pistache, thé vert matcha, citron vert, ananas
Pistachio, matcha green tea, lime, pineapple

VIRGIN MOJITO 80

Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre roux
Lime, fresh mint, sparkling water, brown sugar

VIRGIN PIÑA COLADA 80

Jus d'ananas, lait de coco, citron vert, sucre de vanille
Pineapple juice, coconut milk, lime, vanilla sugar

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉ / COFFEE

Café au lait / Coffee with milk	40
Chocolat chaud / Hot chocolate	40
Café Allonge	30
Capuccino	40
Espresso	30
Double espresso	50

THÉ / TEA

Thé à la menthe / Mint tea	40
Verveine / Verbena	40
«Damman Frères»	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

let's get social

@ lacoupleessaouirabeach