



ROOFTOP GARDEN
RESTAURANT BAR LOUNGE

Best
view
IN TOWN





LES INATTENDUS AU JOSPER

THE PEARL MARRAKECH VOUS INVITE À DÉCOUVRIR SA NOUVEAUTÉ, LA CUISSON AU FOUR JOSPER. ALLIANCE ENTRE LE FOUR ET LE BARBECUE, LE FOUR JOSPER VOUS OFFRE LE MEILLEUR DE CES DEUX TECHNIQUES. GRÂCE À DIFFÉRENTS NIVEAUX DE CUISSON À LA BRAISE ET AU SAVOIR-FAIRE DU CHEF, THE PEARL MARRAKECH VOUS PROPOSE DE NOUVELLES NOMBREUSES MERVEILLES CULINAIRES, SAVOUREUSES ET TENDRES À DÉCOUVRIR, AVEC CE GOÛT PROPRE À LA CUISSON AU FEU DE BOIS.

The Pearl Marrakech invites you to discover its novelty, cooking in the josper oven. Alliance between the oven and the barbecue, the josper oven offers you the best of these two techniques. Thanks to the different levels of charcoal cooking and the chef's know-how, The Pearl Marrakech offers you many new culinary wonders, tasty and tender to discover, with this taste specific to wood-fired cooking.

TRIOLOGIE DE BURGER / Trilogy burger BURGER VEGAN AUX LÉGUMES GRILLÉS AU JOSPER, BURGER AU POULET, ET BURGER CLASSIQUE STEACK HACHÉ CHEDDAR <i>Vegan burger with Josper grilled vegetables, chicken burger, and classic Cheddar minced meat burger</i>	120
L'AMÉRICAIN BURGER STEACK HACHÉ DE 200G, BACON DE BŒUF, CHEDDAR, TOMATES GRILLÉES AU JOSPER, OIGNONS CARAMELISÉS AU JOSPER ET LAITUE <i>The American burger steak 200g, beef bacon, cheddar, Josper grilled tomatoes, Josper caramelized onions and lettuce</i>	150
FILET DE BOEUF GRILLÉ AU GORGONZOLA, POMME FONDANTE ET CHAMPIGNONS SAUTÉS <i>Grilled beef fillet with gorgonzola, mashed potatoes and sauteed mushrooms</i>	250
ENTRECÔTE TENDRE DE BOEUF GRILLÉ 300G <i>Tender steak of grilled beef 300g</i>	290
CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 650G <i>Prime ribto share 650g</i>	450

JARDIN ASIATIQUE

ENTRÉE / STARTER

MISO SHIRU SOUPE / <i>Miso shiru soup</i>	90
SUNO – MONO SALADE / <i>Suno – Mono salad</i>	110
TARTARE DE THON OU DE SAUMON / <i>Tuna or salmon tartare</i>	150
POKE BOL THON OU SAUMON / <i>Poke Bowl Tuna or Salmon</i>	190
TEMPURA DE GAMBAS / <i>Prawn tempura</i>	180

SUSHI BAR / SUSHI BAR

CRÈME CHEESE / <i>Cream cheese</i>	110
------------------------------------	-----

Saumon frais, avocat, crème cheese et ciboulette / *Salmon, cream cheese, avocado, chives*

CALIFORNIA CLASSIQUE / <i>California classic</i>	90
--	----

Surimi, avocat, concombre et tobiko orange / *Surimi, avocado, cucumber and orange tobiko*

EBI FRY	120
---------	-----

Crevettes tempura, avocat, surimi, tobiko / *Prawns tempura with surimi, avocado and tobiko*

TIGER	100
-------	-----

Surimi, saumon, avocat / *Surimi, salmon, avocado*

SHAKE YAK	90
-----------	----

Saumon cuit, avocat, crème cheese et sésame / *Cooked salmon, avocado, cream cheese and sesame*

AGOURI ROLL	110
-------------	-----

Saumon pané, crème cheese, avocat / *Bread crusted salmon, cream cheese, avocado*

SUMMER SPRING ROLL	110
--------------------	-----

Galette de riz, saumon frais, avocat, crème cheese et lotus / *Summer spring roll with salmon, avocado, cream cheese and lotus*

CALIFORNIA THE PEARL	110
----------------------	-----

Saumon, chair de crabe, avocat, crème cheese, tobiko rouge / *Salmon, crabmeat, avocado, cream cheese, red tobiko*

PIZZA SAUMON / <i>Salmon pizza</i>	130
------------------------------------	-----

Saumon frais épicé, crème cheese, mayonnaise japonaise, tobiko rouge / *Spicy salmon, cream cheese, Japanese mayonnaise and red tobiko*

NAMAZAKE STYLE SASHIMI	150
------------------------	-----

SHAKE NO OSASHIMI	160
-------------------	-----

Saumon frais, poireaux, sauce ponzu / *Salmon, leeks and ponzu sauce*

MAGURO NO UZUZUKURI	160
---------------------	-----

Thon, miso, citron vert, ciboulette / *Tuna, miso, lime and chives*

NAMAZAKE SASHIMI	210
------------------	-----

Saumon, thon, sauce de jalapeno frais et coriandre / *Salmon, tuna, fresh jalapeno and coriander sauce*

ASSORTIMENT DE 12 PIÈCES / <i>Assortment of 12 pieces</i>	200
---	-----

ASSORTIMENT DE 20 PIÈCES / <i>Assortment of 20 pieces</i>	310
---	-----

ASSORTIMENT DE 30 PIÈCES / <i>Assortment of 30 pieces</i>	360
---	-----

PLAT / MAIN COURSE

YAKI TORI	130
-----------	-----

Brochettes de poulet et sauce teriyaki / *Chicken skewers with teriyaki sauce*

SAKE TERIYAKI	160
---------------	-----

Saumon teriyaki et sauce teriyaki / *Salmon skewers with teriyaki sauce*

THON TATAKI	190
-------------	-----

Thon, citron vert, oignons, poivron rouge et vert, piment fort, miso sauce / *Tuna, lime, onions, red and green peppers, jalapeno, miso sauce*

ROBATA MIX (Sélection de grillade / <i>Selection of grilled meats</i>)	280
---	-----

MISONO MORI	220
-------------	-----

Teppanyaki de thon, saumon et gambas, légumes de saison sautés / *Tuna, salmon and prawns teppanyaki with grilled seasonal vegetables*

YAKI MISHI	90
------------	----

Riz Cantonais aux légumes et œufs frits / *Fried rice with vegetables and fried egg on top*

YAKI NOODLES	110
--------------	-----

Nouilles et crevettes teppanyaki légumes / *Shrimps and noodles teppanyaki with vegetables*

JARDIN MAROCAIN



ENTRÉE / STARTER

SOUPE HARIRA / <i>Harira soup</i>	90
PASTILLA DE POULET AUX AMANDES <i>Chicken and almond pastilla</i>	140
ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES <i>Assortment of moroccan salads</i>	120
ASSORTIMENT DE BRIOUATES À LA VIANDE HACHEE, AU FROMAGE ET AUX LÉGUMES <i>Assortment of briouates with minced meat, cheese and vegetables</i>	120

PLATS / PLATS

TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT, OLIVES ROUGES ET RIZ SAFRANÉ <i>Chicken tagine with candied lemon, red olives and saffron rice</i>	210
SOURIS D'AGNEAU CONFIT AUX FRUITS SECS ET SEMOULE ROYAL <i>Lamb shank confit with dried fruit and royal semolina</i>	250
TANJIA MARRAKCHIA AU BŒUF / <i>Tanjia Marrakchia with beef</i>	280
COUSCOUS BOEUF / <i>Beef couscous</i>	220
COUSCOUS POULET / <i>Chicken couscous</i>	180
COUSCOUS VÉGÉTARIEN / <i>Vegan couscous</i>	150
TAJINE DE SAINT PIERRE / <i>Tagine of Saint Pierre</i>	200

JARDIN D'ITALIE

ENTRÉE / STARTER

PIATTI CRUDITI ROQUETTE ET PARMESAN SAUCE PESTO <i>Piatti Cruditi arugula and parmesan with pesto sauce</i>	90
SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ JOSPER / <i>Josper Grilled Chicken Caesar Salad</i>	110
CARPACCIO DE BOEUF , ROQUETTE ET PARMESAN / <i>Beef carpaccio, arugula and parmesan</i>	130
CAPRESE À LA BURRATA, BASILIC ET HUILE D'OLIVE / <i>Caprese with burrata, basil and olive oil</i>	140
GAMBAS À L'AIL / <i>Garlic Prawns</i>	160

PLAT / MAIN COURSE

ESCALOPE DE POULET MILANAISE, PÂTE SAUCE TOMATE BASILIC <i>Milanese chicken, tomato and basil sauce</i>	140
FILET DE SAINT PIERRE, SAUCE BEURRE BLANC AUX HERBES, JARDINIÈRE DE LÉGUMES <i>Saint Pierre fillet, white butter sauce with herbs, vegetable garden</i>	200

— PATES AUX CHOIX : PENNE, RIGATONI, SPAGHETTI, LINGUINE ET TAGLIATELLE —

Choice of pasta : penne, rigatoni, spaghetti, linguine et tagliatelle

SAUCE AUX CHOIX / CHOICE OF SAUCE

ARABIATA / <i>arabiata</i>	100
BOLOGNAISE / <i>Bolognese</i>	130
POULET CHAMPIGNON / <i>Mushroom chicken</i>	140
RAVIOLE RICOTTA ÉPINARD À LA CRÈME DE PARMESAN <i>Spinach ricotta ravioli with parmesan cream</i>	140
FRUIT DE MER / <i>Seafood</i>	200
RISOTTO GAMBAS / <i>Prawns risotto</i>	230
RISOTTO À LA TRUFFE / <i>Risotto with truffles</i>	250

PIZZA / PIZZA

MARGARITA	100
VÉGÉTARIENNE / <i>Vegetarian</i>	110
BOLOGNAISE	130
QUATRE FROMAGE	140
4 SAISONS	140
FRUITS DE MER	160
À LA TRUFFE	210
BRESAOLA	220

LE PARADIS DES DESSERTS



LA FRAÎCHEUR DU MOMENT (GLACES) <i>The freshness of the moment (ice cream)</i>	70
FRUITS DE SAISON DÉCOUPÉS <i>seasonal fruit</i>	70
PANNA COTTA	80
CHEESE CAKE	80
MILLEFEUILLE	90
TIRAMISU	90
M'HAMSA FAÇON RIZ AU LAIT <i>M'hamsa in the way of milk rice</i>	90
FONDANT AU CHOCOLAT <i>Chocolate fondant</i>	100
TARTE AUX NOIX ET SA BOULE VANILLE <i>Walnut tart and its vanilla ball ice cream</i>	100
CITRON REVISITÉ <i>Revisited lemon</i>	100

CARTE DES BOISSONS

BEVERAGE MENU

COCKTAILS SIGNATURES PEARL

CHILI MOJITO

RHUM, SUCRE PIMENTÉ, MENTHE & CITRON VERT
RUM, SPICED SUGAR, MINT SPRIG & LIME

MARRAKECH GIMLET

GIN, CONCOMBRE, JUS DE CITRON VERT
GIN, CUCUMBER & LIME JUICE

GINGER MARGARITA

TEQUILA, GRAND MARNIER, JUS DE CITRON VERT & GINGEMBRE
TEQUILA, GRAND MARNIER, LIME JUICE & GINGER

MIDNIGHT EXPRESS

VODKA, ANANAS, CITRON VERT, MALIBU, SIROP DE FRAISE
VODKA, PINEAPPLE, LIME, MALIBU, STRAWBERRY SYRUP

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRIT'Z

APEROL, PROSECCO
APEROL, PROSECCO

PINA COLADA

RHUM BLANC, RHUM BRUN, ANANAS, MALIBU
WHITE RUM, BROWN RUM, PINEAPPLE, MALIBU

CAIPIRINHA

CACHAÇA, SUCRE BRUN, CITRON VERT
CACHAÇA, BROWN SUGAR, LIME

COSMOPOLITAN

VODKA, COINTREAU, CITRON VERT, JUS D'AIRESSE
VODKA, COINTREAU, LIME, CRANBERRY JUICE

MANHATTAN

WHISKEY, VERMOUTH ROUGE
VERMOUTH DRY, ANGOSTURA BITTER

MARGARITA

TÉQUILA, COINTREAU, CITRON VERT
TÉQUILA, COINTREAU, LIME

BLOODY MARY

VODKA, JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON, ASSAISONNEMENT
VODKA, TOMATO JUICE, LEMON JUICE, SEASONING

MOJITO

RHUM CUBAIN, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT SUCRE, SODA
CUBAN RUM, FRESH MINT, LIME, SUGAR, SODA

BELLINI

CHAMPAGNE, PURÉE DE PÊCHE FRAICHE LIQUEUR DE PÊCHE
CHAMPAGNE, PEACH PURÉ, PEACH LIQUEUR

KIR ROYAL

CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS
CHAMPAGNE, BLACKCURRANT

120

120

120

120

120

120

120

120

120

120

120

120

250

250

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT

 250

VIN MAROCAIN

(BLANC/ROSÉ/ROUGE/ WHITE /ROSÉ/RED)

80

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT



1500

MOËT & CHANDON BRUT

1700

RUINART BRUT

2000

DOM PÉRIGNON BRUT

5000

CRISTAL – LOUIS ROEDERER

7000

LAURENT PERRIER ROSÉ

2500

MOËT & CHANDON ROSÉ

2700

RUINART ROSÉ

3000

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

2500

DOM PÉRIGNON ROSÉ

8000

VIN BLANC / WHITE WINE

BEAUVALLON CHARDONNAY

350

DOMAINE DE SAHARI RÉSERVE

350

MÉDAILLON SAUVIGNON

250 400

LA FERME ROUGE – TERRE BLANCHE

400

S DE SIROUA SYRAH

450

VOLUBILIA

450

CB SIGNATURE

500

CHABLIS M DE LIGNY CHARDONNAY

600

LES COTEAUX DE L'ATLAS, CHÂTEAU ROSLANE

650

ROSÉ & GRIS / ROSÉ & GRIS

BEAUVALLON SYRAL ROSÉ

350

DOMAINE DE SAHARI RÉSERVE ROSÉ OU GRIS

350

MÉDAILLON SAUVIGNON ROSÉ

250 400

LA FERME ROUGE – TERRE ROSÉ

400

S DE SIROUA SYRAH ROSÉ

450

VOLUBILIA ROSÉ

450

M DE MINUTY, CÔTES DE PROVENCE

650 1400

MINUTY ROSÉ & OR, CÔTES DE PROVENCE

900 1900

VIN ROUGE / RED WINE

BEAUVALLON CARIGNON

350

DOMAINE DE SAHARI RÉSERVE

350

MÉDAILLON CABERNET SAUVIGNON

250 400

LA FERME ROUGE – TERRE ROUGE

400

S DE SIROUA SYRAH

450

VOLUBILIA

450

CB SIGNATURE

500

LES COTEAUX DE L'ATLAS, CHÂTEAU ROSLANE

650

TANDEM

650

BIÈRES / BEERS

HEINEKEN – SAN MIGUEL (25 CL)	50
SAN MIGUEL FRESCA LÉGER – CASABLANCA (33 CL)	80
CORONA – BUDWEISER (33 CL)	90

APÉRITIFS

CAMPARI, RICARD, PASTIS 51	80
MARTINI (BLANC, DRY, ROSÉ & ROUGE)	80
PORTO OFFLEY (BLANC & ROUGE)	80

LIQUEURS / LIQUORS

MALIBU – BAILEYS – KAHLUA – GET 27 – COINTREAU	90
AMARETTO DISARONNO – LIMONCELLO	100
GRAND MARNIER - SAMBUCA	100

AMER / BITTERS

APEROL	100
FERNET-BRANCA	100

COGNAC, ARMAGNAC & EAU DE VIE

GRAPPA ALESSANDRO BOTTEGA	100
POIRE WILLIAMS, MASSENEZ	100
REMY MARTIN XO	250
HENNESSY XO	300
REMY MARTIN VSOP	350

WHISKEY & SCOTCH

JACK DANIELS	130	1900
GLENFIDDICH 12 ANS	130	
GLENFIDDICH 18 ANS	150	
JOHNNY WALKER RED LABEL	100	1500
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	130	
JOHNNY WALKER DOUBLE BLACK LABEL	160	
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	300	
CHIVAS REGAL 12 ANS	130	
CHIVAS REGAL 18 ANS	200	
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 21 ANS	280	

TEQUILA

CAMINO REAL	120
PATRON SILVER	150

VODKA

ABSOLUT	100	1500
BELVEDERE	130	
GREY GOOSE	130	1900
CRYSTAL HEAD	160	

GIN

GORDON'S DRY GIN	100	
BOMBAY SAPPHERE	120	1500
TANQUERAY	130	
HENDRICKS	130	1900

RHUM / RUM

BACCARDI BLANC	120	1500
BACARDI GOLD	130	1900

SAKE

HOKKAN SAKE JUNMAI	150	650
--------------------	-----	-----



COCKTAILS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE COCKTAILS

TUTTI FRUITY	100
JUS À BASE DE FRUITS DE SAISON COCKTAIL BASED ON SEASONAL FRUITS	

BORA BORA	100
JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS & SIROP D'ORGEAT ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE & ORGEAT SYRUP	

GINGERAIDE	100
GINGEMBRE FRAIS, CITRON VERT & CITRON, CONCOMBRE FRESH GINGER, LIME & LEMON, CUCUMBER	

EAUX & SODAS /WATERS & SODAS

SIDI ALI 50CL / 75CL	40/80
----------------------	-------

OULMÈS 75CL	80
-------------	----

OULMÈS LÉGER 50CL	40
-------------------	----

EVIAN 33CL / 75CL	50/100
-------------------	--------

PERRIER 33CL / 75CL	50/100
---------------------	--------

SAN PELLEGRINO 1LITRE	100
-----------------------	-----

COCA-COLA (NORMAL, ZERO)	80
--------------------------	----

SCHWEPES TONIC & CITRON	80
-------------------------	----

SPRITE, FANTA, ORANGINA	80
-------------------------	----

RED BULL	80
----------	----

JUS DE FRUITS PRÉSSÉS	80
ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON, ANANAS	

BOISSONS CHAUDES /HOT BEVERAGES

CAFÉ EXPRESSO	60
---------------	----

CAFÉ MACCHIATO	60
----------------	----

AMÉRICANO	60
-----------	----

CAPPUCCINO	60
------------	----

NOSS-NOSS	60
-----------	----

CAFÉ LATTÉ	60
------------	----

CHOCOLAT CHAUD (HOT CHOCOLATE)	60
--------------------------------	----

THÉ À LA MENTHE MAROCAIN	60
--------------------------	----

SÉLECTION DE THÉS TCHABA (SELECTION OF TCHABA TEAS)	60
---	----

CHICHAS

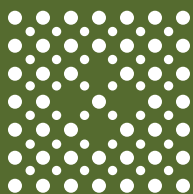
MENTHE/ MINT	300
--------------	-----

RAISIN/ GRAPES	300
----------------	-----

POMME/ APPLE	300
--------------	-----


LOVE	400
------	-----

HAWAI	400
-------	-----



THE PEARL
MARRAKECH

Luxury Lifestyle Hotel

INFOS ET RÉSA : +212 (0) 5 24 42 42 42
©HOTELTHEPEARLMARRAKECH  THEPEARLMARRAKECHOFFICIEL
AV. ECHOUHADA ET RUE DU TEMPLE, HIVERNAGE MARRAKECH
WWW.THEPEARLMARRAKECH.COM