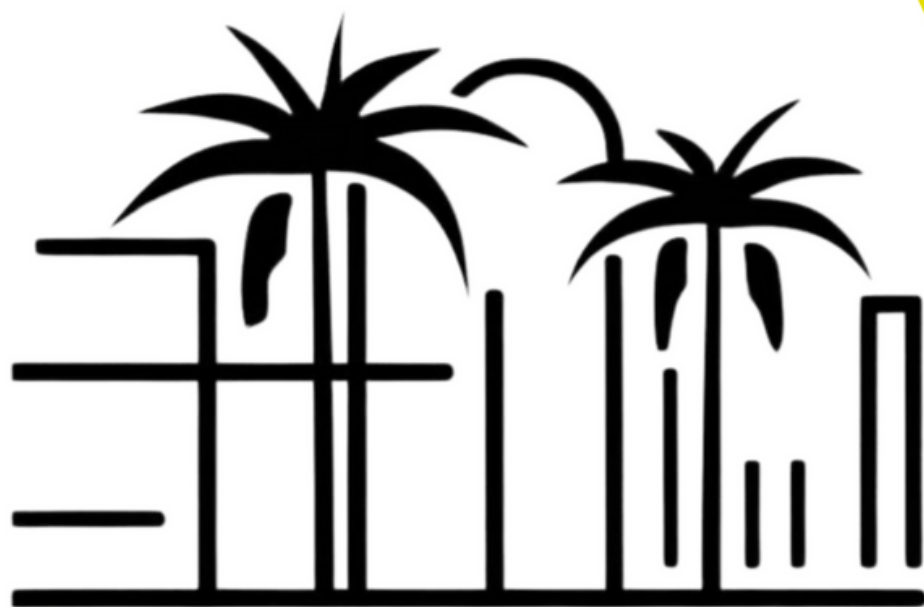




COCO ROOFTOP
— RESTAURANT —

Nos Assiettes froides

Houmous a la betteraves &
légumes croquant

95 dh

Céviché de daurade au citron &
épices marocaines

120 dh

Tartare de concombre yaourt à la
menthe et graines de sésame

90 dh

Carpaccio black Angus aux
agrumes et huile d'olive à la
marocaines

145 dh

carpaccio de betterave rôtie,
chèvre frais au cumin & noix

95 dh

Nos Assiettes chaudes végé

patate douce rôtie au four labnah
à la fleur d'oranger & pistaches 110 dh

chou-fleur rôti au paprika fumé et
tahini au citron confit 95 dh

beignets de courgettes sauce
yaourt à la menthe et citron 110 dh

falafel au cumin yaourt tahini 95 dh

Nos Assiettes sucrées

crème à la fleur d'oranger sablé aux amandes	85 dh
mousse de halva poir poché et sirop de dattes	95 dh
fondat chocolat noir au huile d'argan et glace vanille	110 dh
san Sebastian cake au caramel	130 dh

Our Cold Plates

Beetroot hummus & crunchy
vegetables

95 dh

Sea bream ceviche with lemon &
Moroccan spices

120 dh

Cucumber tartare with mint yogurt
and sesame seeds

90 dh

Black Angus carpaccio with citrus
and Moroccan-style olive oil

145 dh

Roasted beetroot carpaccio,
fresh goat cheese with cumin &
walnuts

95 dh

Our Warm Vegetarian Plates

Oven-roasted sweet potato,
orange blossom labneh &
pistachios 110 dh

Roasted cauliflower with smoked
paprika and preserved lemon
tahini 95 dh

Zucchini fritters with mint yogurt
and lemon sauce 110 dh

Cumin falafel with tahini yogurt 95 dh

Our Hot Plates

Sea bream fillets, snake-style,
with chickpea purée and ras el
hanout 130 dh

Spiced white beans with tomatoes
& merguez sausage 110 dh

Revisited octopus tagine with
Moroccan spices, olives, and
onion 140 dh

Lamb gyozas with dried fruits
Cumin soy sauce 130 dh

Our Sweet Plates

Orange blossom cream with
almond shortbread 85 dh

Halva mousse with poached pear
and date syrup 95 dh

Dark chocolate fondant with argan
oil and vanilla ice cream 110 dh

San Sebastian cake with caramel 130 dh