

Le
DIELLI
POOL BAR & GRILL

ENTRÉES

PANIER DE LÉGUMES CROQUANTS DU JARDINIER ET ANCHOÏADE . 110 MAD

Fenouil, poivrons, carottes, concombre, courgettes, céleri branche, accompagnés d'une anchoïade (anchois, câpres, ail, huile d'olive, basilic) et d'une sauce tartare.

TEMPURA DE CALAMARS . 140 MAD

Servi avec une sauce thaï aigre-douce et un aioli légèrement pimenté.

QUESADILLAS AU POULET

RÔTI . 140 MAD

Poulet rôti, poivrons rouges et verts, oignons et fromage fondant.



QUESADILLAS AU BŒUF . 150 MAD

Lamelles de bœuf marinées, poivrons rouges et verts, oignons et fromage fondant.

SALADES

SALADE VÉGÉTARIENNE DE QUINOA À L'AVOCAT,

ASPERGES VERTES ET MANGUE . 180 MAD

Quinoa, salade verte, avocat, mangue fraîche, zestes de citron confit, ciboulette, tomates cerises, guacamole épicé, émulsion d'huile d'olive et d'huile d'argan à la coriandre, citron vert, gingembre frais et piment oiseau.

POKE BOWL AU TATAKI DE BŒUF . 190 MAD

Filet de bœuf mariné, riz thaï, concombre, carottes, brocolis, radis, mangue, avocat et sauce teriyaki.

POKE BOWL AU SAUMON FRAIS MARINÉ ET SAUMON FUMÉ . 200 MAD

Saumon frais façon tataki, saumon fumé, riz thaï, concombre, carottes, brocolis, radis, mangue, avocat et sauce teriyaki.

SALADE "TENTATION" AUX CREVETTES ET HUILE D'ARGAN . 200 MAD

Crevettes, avocat, segments d'agrumes, salade verte, concombre, brocolis, radis, citron vert et émulsion d'huile d'olive, huile d'argan et gingembre frais.

PLATS PRINCIPAUX

RIGATONI AU PESTO OU À L'ARRABBIATA . 150 MAD

Garnis de cerneaux de noix et de copeaux de parmesan.

FUSILLI AUX FRUITS DE MER, . 200 MAD SAUCE CRUSTACÉS

Accompagnés de frites maison ou de légumes confits et de mesclun.

DUO DE BROCHETTES DE SUPRÊME DE POULET MARINÉ . 180 MAD

Frites maison ou légumes confits, mesclun

CALAMARS FRAIS GRILLÉS AUX POIVRONS ET CHORIZO DE BŒUF. 180 MAD

Servi avec du riz basmati à la cardamome ou des légumes confits.

DOS DE SAINT-PIERRE MARINÉ . 240 MAD

Servi avec du riz basmati à la cardamome et des légumes confits.

THE VIEW CHEESEBURGER 200GR . 190 MAD

Bœuf Charolais, oignons caramélisés, cheddar fondu, roquette, tomates rôties aux herbes, sauce burger maison, frites maison et mesclun.

PIZZAS

SICILIENNE . 140 MAD

Sauce tomate, mozzarella, olives noires, anchois, câpres, basilic et piment oiseau.

NAPOLI . 190 MAD

Burrata, tomates fraîches, roquette et Pecorino Romano.

FRUTTI DI MARE . 190 MAD

Fruits de mer, sauce blanche aux champignons et noix de muscade, tomates cerises et basilic frais.

FLORENZIA . 190 MAD

Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème au mascarpone acidulée au citron vert et basilic.

DESSERTS

TARTE TATIN . 100 MAD

Pommes caramélisées, sablé moelleux, accompagnée d'une glace vanille.

PROFITEROLE REVISITÉE . 100 MAD

Choux garnis de mousse ivoire et nappés de sauce caramel au beurre salé.

MOELLEUX AU CHOCOLAT. 100 MAD

Moelleux au chocolat accompagné de caramel fondant.

CHEESECAKE AU CITRON . 100 MAD

Cheesecake au citron, crème citronnée et coulis de fruits rouges.

THE VIEW GLACE . 80 MAD

Assortiment de sorbets ou glaces au choix.

BOISSONS

EAUX MINÉRALES

AIN SAISS 50 CL . 45 MAD
AIN SAISS 75 CL . 65 MAD
EVIAN 33 CL . 65 MAD
EVIAN 75 CL . 100 MAD

SOFTS

COCA-COLA . 55 MAD
COCA-COLA ZERO . 55 MAD
SPRITE . 55 MAD
SCHWEPPE . 55 MAD
SCHWEPPE CITRON . 55 MAD
RED BULL . 80 MAD

EAUX GAZEUSES

AIN SAISS 75 CL . 65 MAD
PERRIER 33 CL . 70 MAD
PERRIER 75 CL . 100 MAD

CAFÉS & THÉS

ESPRESSO . 45 MAD
DOUBLE ESPRESSO . 80 MAD
DÉCAFÉINÉ . 50 MAD
CAPPUCCINO . 50 MAD
LATTÉ . 50 MAD
CHOCOLAT CHAUD . 65 MAD
THÉ SIGNATURE *THE VIEW* . 55 MAD
THÉ MAROCAIN À LA MENTHE . 55 MAD

MOCKTAILS

(cocktails sans alcool)

90 MAD

THE VIEW SUNSET

Fruits de la passion, jus d'ananas, fraise, eau de fleur d'oranger

PEACHY MINT ICED TEA

Fraise, thé signature marocain The View, jus de citron, sirop de canne

VIRGIN MOJITO

Citron frais, quartiers de citron, sirop de canne, menthe fraîche, eau pétillante

VIRGIN PIÑA COLADA

Lait de coco, ananas frais, crème de coco

THÉS GLACÉS SIGNATURE THE VIEW

sélection de thés glacés

HAPPY FOREST ICED TEA

BELLINI ICE THÉ
MOJITO ICE THÉ

COCKTAILS SIGNATURES

Boissons alcoolisées

180 MAD

THE VIEW MARTINI

Vodka infusée aux myrtilles, jus de citron frais et sirop de sucre de canne pour un équilibre parfait entre douceur et acidité.

BARREL AGED MANHATTAN

Bulleit bourbon, vermouth rouge Dolin et Angostura bitters vieillis en fût, garnis de cerises fumées pour une touche sophistiquée.

SERENITY

Vodka, concombre frais, sirop de fleur de sureau, fraises, basilic, romarin, citron et jus d'ananas pour une douceur rafraîchissante.

SMOKED NEGRONI

Gin Monkey 47, Campari et vermouth doux, rehaussés par du romarin fumé et des bitters à l'orange.

THE VIEW MAI TAI

Rhum Captain Morgan, curaçao orange, jus de citron et sirop d'orgeat pour un Mai Tai exotique et équilibré.

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Vodka Belvedere infusée à la fraise et au basilic, mélangée à du jus de citron pour une limonade fruitée.

CUCUMBER COLLINS

Gin Hendrick's, concombre, menthe et jus de citron pour un cocktail léger et frais.

PINEAPPLE CRUSH

Vodka Stoli infusée à l'ananas et à la vanille, accompagnée de jus de citron pour une touche tropicale.

OLD FASHIONED

Woodford Reserve Bourbon et Angostura bitters, un classique intemporel et raffiné.

AGAVE MARGARITA

Tequila Patron, triple sec, agave et citron, agrémentés de Grand Marnier pour une Margarita élégante.

SMOOTHIES

Boissons à base de fruits frais et glaçons

90 MAD

RED BERRIES

Fraise, framboise, canneberge

SUNNY

Mangue, passion, fraise, jus d'orange

RED DETOX

Orange, betterave, gingembre

THE GARDEN

Concombre, céleri, coriandre, épinards, orange

OXYGÈNE

Orange, carotte, betterave

SUNRISE

Ananas, citron, gingembre, orange

LES CLASSIQUES

Boissons alcoolisées

150 MAD

VODKA MARTINI

Belvedere Vodka, dry vermouth, zeste de citron

DIRTY MARTINI

Gin ou vodka, vermouth sec, une touche de jus d'olive, le tout garni d'olives savoureuses.

FRENCH MARTINI

Kettle one Vodka, liqueur de framboise, jus d'ananas

CAÏPIROSKA

Belvedere Vodka, sucre de canne, citron

MANHATTAN

Bulleit, vermouth rouge

MARGARITA

Tequila Jose Cuervo, citron, Cointreau

AMERICANO

Campari, vermouth rouge, soda

PALOMA

Tequila Jose Cuervo, jus de citron, jus de pamplemousse

CUBA LIBRE

Rhum Bacardi, citron, coca-cola

NEGRONI

Tanqueray Gin, vermouth rouge, campari

ESPRESSO MARTINI

Stoli Vodka à la vanille, Espresso, crème

COSMOPOLITAN

Ketel One Citron Vodka, jus de citron, Cranberry

MOSCOW MULE

Belvedere Vodka, Ginger Beer, Citron

BEERS

HEINEKEN .70 MAD
SAN MIGUEL .70 MAD
CASABLANCA .80 MAD
CORONA .100 MAD
BUDWEISER .90 MAD
MAHOO IPA .90 MAD
LEFFE BLONDE .120 MAD
BECK'S (NON-ALCOHOLIC) .75 MAD
CASABLANCA ON TAP 25CL .70 MAD

VINS

PROSECCO BRUT .560 MAD VERRE .150 MAD
PROSECCO ROSÉ .580 MAD
GRANDE CUVÉE M, .440 MAD VERRE .100 MAD
DOMAINE AMAL (BLANC, ROSÉ, ROUGE)
PINOT GRIGIO PONTE VILLONI, BLANC .480 MAD
ECLIPSE, MEKNÈS, BLANC .540 MAD
CHÂTEAU ROSLANE COTEAUX DE L'ATLAS, BLANC .840 MAD
LE VAL D'ARGAN ORGANIC, BLANC .550 MAD
TANDEM OULED THALEB A. GRAILLOT & S.M, ROSÉ .580 MAD
M DE MUNITY CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ .760 MAD
LA VIE EN ROSE, CHÂTEAU ROUBINE, PROVENCE, ROSÉ .700 MAD
SANCERRE LES CAILLOTES ROGERS, BLANC .650 MAD
CHIANTI SUPERIORE VIGNETI TREBBIO, ROUGE .620 MAD
LE VAL D'ARGAN ORGANIC, ROUGE .550 MAD
CHÂTEAU ROSLANE COTEAUX DE L'ATLAS, ROUGE .850 MAD
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL, ROUGE .460 MAD