LA TABLE DU SOUK

LA SULTANA MARRAKECH

MENU

From 12:30 PM to 3:00 PM

MENU

ENTRÉES – STARTERS

- Salade de potiron rôti, Crème à l'huile d'argan, Fromage frais maison & Graines de courges* — 160
  Roasted Pumpkin salad with Argan oil sauce, Homemade cheese and pumpkin seeds
- Betterave rouge en croûte de sel, soupe de betterave-orange parfumée à l'anis étoilé & cannelle* — 160
  Red beetroot cooked in a salt crust served with a beetroot and orange soup flavored with anise and cinnamon
- Pastilla de fruits de mer de l'Atlantique — 260
  Atlantic Seafood Pastilla
- Briouates aux épinards & fromage, légumes et fruits de mer* — 240
  Spinach & goat cheese, vegetables & seafood briouates
- Salades Marocaines aux légumes de saison* — 200
  Seasonal vegetables Moroccan Salads

STREET FOOD MAROCAIN

- Dégustation d'escargots façon «babbouche»* — 140
  Snails in broth "babbouche mode"

day Lunch subject to availability (A réserver le samedi avant 18h / To be ordered before 6pm on Saturday)

PÊCHE DE LA JOURNÉE

- Huîtres (fraîches ou gratinées) - Oysters (natural or gratinated) — 140
  Calibre 2 - 6 huitres
- Plateau Royal - Seafood platter — 1450
  Langouste, araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huîtres / Rock lobster, spider crab, creamy mussel stew, king prawns, urchins and oysters

SALADES – SALADS

- Cœur de sucrine aux gambas ou poulet, copeaux de parmesan, et croûtons façon César* — 310
  Chicken or prawn green salad, Parmesan cheese shavings and Caesar-style croutons
- Salade Detox* — 220
  Detox Salad

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included
*Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats (*) en demi portion à moitié prix. / *Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items (*) for half the portion and half the price.

MENU

SALADES – SALADS · CONTINUED

Laitue au Tronçon de Homard de Oualidia, Agrume et Avocat, Vinaigrette à la Moutarde 380
Lettuce Salad & Lobster Chunk, Citrus and Avocado, Mustard Dressing

SUR LE GRILL

Barbecue viandes grillées* (2 personnes) 650
Keftas, Poulet mariné, Côtelettes d'agneau (2 pax)

Barbecue de poissons 420
½ Rock lobster, sea bass, calamari

Tous nos plats grillés sont servis avec un choix de garniture / Served garnished with one choice 50

NOS GARNITURES / GARNISH

Salades / Salad

Linguine fraîches à la tomate cerise et basilic
Fresh homemade linguine with cherry tomatoes and basil

Haricots de mer et haricots de terre
Green bean from the sea and the land

Purée à l'huile d'argan
Mashed potato with argan oil

Frites maison
French fries

Frites « Sultana » aux herbes aromatiques de nos terrasses, Piment Norya & croustillant de Fromage
"Sultana" French fries with aromatic herbs from our terraces, Norya pepper & crispy cheese

PLATS – MAIN COURSES

⊡ Couscous Végétarien à la graine Beldi* 280
Vegetarian couscous with traditonal semolina

⊡ VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included
*Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats (*) en demi portion à moitié prix. / *Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items (*) for half the portion and half the price.

MENU

PLATS – MAIN COURSES · CONTINUED

Couscous d'agneau du Gharb aux Sept Légumes* 380
Lamb from the Gharb Couscous with Seven Vegetables

Tagine d'agneau Makfoul, à la tomate et oignons caramélisés 370
Makfoul lamb tagine with tomatoes and caramelized onions

Tagine de Dorade Royale au Tfaya à la mode d'Essaouira, Semoule Fine aux Agrumes 410
Tagine of Royal Sea Bream Tfaya of Essaouira, Semolina with citrus Flavour

Tagine de Cuisse de Volaille Fermière façon «Hout à la Tangéroise» 350
Tagine of Free-range poultry leg «Hout from Tangier» mode

Tajine de Souris d'agneau façon méchoui 410
A knuckle of lamb «Mechoui» style

STREET FOOD MAROCAIN

Authentique tagine de pieds de veau en Kerain 370
Calf trotter Tagine

PLATS – MAIN COURSES

Linguine alla Nerano, courgettes croustillantes & Grana Padano by Villa Treville 280
Linguine alla Nerano, Crispy zucchini & Grana Padano by Villa Treville

Filet de Bar en croûte de cèpes, pousses d'épinard, Mini carottes & Bisque de Homard 410
Sea bass fillet in a crust of ceps, spinach, Carrots and lobster bisque

Poulet Fermier farci à la tomate et à l'olive, Pommes fondantes, Oignons caramélisés & Jus de volaille 370
Free range chicken stuffed with tomatoes and olives, Potatoes, Caramelized Onions & Poultry Juice

Burger Marrakchi de Kefta de Boeuf aux Epices du Souk & pommes frites maison* 310
Marrakchi Beef Kefta Burger with Souk Spices & Homemade French fries

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included
*Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats (*) en demi portion à moitié prix. / *Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items (*) for half the portion and half the price.

MENU

MENU SAVEURS DU MARCHÉ* — 750 MAD

Salade de potirons rôtis, crème de potiron à l'huile d'Argan, fromage de Brebis, graines de courge
Roasted pumpkin salad with creamy pumpkin sauce cooked with Argan oil, sheep milk cheese and pumpkin seeds

Avocat Brûlé & Chair d'araignée de Oualidia
Charred Avocado & Fresh Spider crab flesh from Oualidia

Filet de Bar en croûte de cèpes, pousses d'épinard, Mini carottes & Bisque de Homard
Sea bass fillet in a crust of ceps, spinach, Carrots and lobster bisque

Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica

Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour

MENU MAROCAIN* — 650 MAD

Salades Marocaines aux légumes de saison
Seasonal vegetables Moroccan Salads

Briouates aux épinards & fromage, légumes et fruits de mer
Spinach & goat cheese, vegetables & seafood briouates

Tagine d'agneau Makfoul à la tomate et oignons caramélisés
Makfoul Lamb Tagine with tomatoes and caramelized onions

Tajine Souris d'agneau façon méchoui
A knuckle of lamb « Mechoui » style

Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel chocolate-infused Arabica coffee

Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included
*Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats (*) en demi portion à moitié prix. / *Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items (*) for half the portion and half the price.

MENU

DESSERTS – DESSERTS

Tarte aux fruits de saison à la crème d'amande & Glace ou sorbet maison Seasonal Fruit Tart with Almond Cream & Homemade ice cream or sorbet	120
Crème brûlée au Safran de Taliouine Crème Brûlée with Saffron from Taliouine	160
L'Omelette Norvégienne à l'Orange & Gingembre flambée à la Liqueur, & Tuile aux zestes d'Agrumes Baked Alaska with Orange & Ginger, Flambéed with Liqueur & Citrus Zest biscuit	140
Tarte sablée au Chocolat 70 % Cacao, Biscuit à la ganache, Caramel salé & Crème de lait 70% Cocoa Chocolate Shortbread Tart, Ganache Fondant Biscuit, Salty Caramel & Milk Cream	160
Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate infused Arabica coffee	160
Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour	180
Glaces & Sorbets Maison* Homemade Sorbets & ice-creams	120
Thé & Pâtisseries Marocaines* Mint Tea & Moroccan Pastries	120

VEGETARIAN

Prix en Dirham marocain, taxes incluses / Price in Moroccan Dirham, taxes included

*Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats (*) en demi portion à moitié prix. / *Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items (*) for half the portion and half the price.