

Une invitation au voyage, au cœur des saveurs
ancestrales et raffinées du Maroc



ES SAADI
MARRAKECH RESORT
LE PALACE

“

La cuisine marocaine est avant tout une cuisine d'amour et de patience transmise de mère en fille. Elle sait toujours prendre et donner et raconter à travers sa richesse des siècles d'histoire. La cuisine marocaine préserve ses techniques ancestrales tout en se tournant vers l'avenir : généreuse, salée, sucrée, ses mélanges d'épices créent l'accord parfait pour donner le ton juste à ses plats. La mesure sans mesurer est naturelle chez les femmes marocaines : Ainek Misanek (ton oeil, c'est ta balance). Et puis, surtout, elle reste la cuisine du lien entre la cuisine berbère, la cuisine arabo-musulmane et la cuisine juive.

”

Fatéma Hal

**PRIX FRANÇOIS RABELAIS
2016**

DÎNER DE CÉLÉBRATION

530 DH par pers. À partir de 2 pers.

*Fêter un anniversaire, sceller une amitié ou simplement dire
merci à ceux qui nous sont chers.*



PASTILLA AU ST-PIERRE

La Warqa traditionnelle avec une farce délicieusement moderne,
St Pierre et ses petits légumes

ou

SALADE D'ASPERGES SAUVAGES AU PARMESAN

Une si jolie rencontre,
celle des asperges du Maroc et du fameux parmesan italien



L'IMPÉRIAL MADFOUN « COUSCOUS VOILÉ »

Fines graines de couscous enveloppant de délicates cailles rôties et désossées,
aux oignons confits, amandes grillées et sauce au safran, cannelle et nouira

ou

TAJINE DE BŒUF AU FENOUIL

Morceaux de bœuf délicatement découpés dans le paleron,
accompagnés d'une sauce légèrement citronnée.



« LA DANSE DU PALACE »

Notre gâteau de fête



THÉ DES GAZELLES OU CAFÉ DES GAZELLES MIGNARDISES MAROCAINES



Prix nets en Dirham

LA PETITE DÉCOUVERTE DE LA COUR DES LIONS

390 DH par pers.

Le Zaalouk, une purée d'aubergines à la coriandre et au citron

La salade de poivrons grillés

La salade de tomates cerises, olives et oignons frais

Tajine de poulet fermier aux olives et citrons confits
ou Couscous d'agneau aux sept légumes

Salade d'oranges



LA GRANDE DÉCOUVERTE DE LA COUR DES LIONS

610 DH par pers. À partir de 2 pers.

UNE INVITATION GUSTATIVE INOUBLIABLE !

LES ENTRÉES

Découvrez les saveurs marocaines :

Le Zaalouk, une purée d'aubergines à la coriandre et au citron

La salade de poivrons grillés, la confiture de tomate à la rose et au cubèbe

La salade de tomates cerises, olives et oignons frais

Les radis de nos campagnes à l'huile d'argan et à la fleur de sel noir du Maroc.

Et bien d'autres surprises ...

Briouate à la viande hachée, cigare au fromage de chèvre et menthe fraîche
et R'ghaif au Khli' (viande confite)

POULET AUX OLIVES « MESS LALLA » ET AUX CITRONS CONFITS

Servi avec une sauce safranée, onctueuse et légère...

Un grand classique du Es Saadi

COUSCOUS D'ORGE À L'AGNEAU ET AUX LÉGUMES DE SAISON

Un bel héritage berbère.

Option végétarienne sur demande

SALADE D'ORANGES

À l'eau de fleur d'oranger et à la cannelle

PASTILLA AU LAIT

Feuilleté marocain accompagné de son lait d'amandes

THÉ OU CAFÉ DES GAZELLES

Café ou thé à la menthe accompagné de 2 cornes de gazelles

LES ENTRÉES

L'HARIRA

150

La soupe traditionnelle marocaine
qui redonne de l'énergie au quotidien au sein des familles.
Savant mélange d'épices, d'herbes, de tomates et de légumes secs

LA PASTILLA AU PIGEON... PRONONCEZ « BASTELLA BEL HMAME »

260

C'est par elle que nos belles cérémonies commencent...
Majestueuse et gourmande, elle allie le croquant et le moelleux, le sucré et le salé.
Doux mélange d'amandes dorées, de chair de pigeon et de parfums d'épices
savamment composés

LES PETITES SALADES MAROCAINES

190

Le Zaalouk, une purée d'aubergines à la coriandre et au citron
La salade de poivrons grillés, la confiture de tomate à la rose et au cubèbe
La salade de tomates cerises, olives et oignons frais
Les trois veloutés : betteraves parfumées au citron, concombres au thym
et carottes à l'eau de fleur d'oranger

DOIGTS DE LA MARIÉE À LA CHAIR DE CRABE

210

Feuilles Warqa farcies à la chair de crabe,
parfumées à la coriandre et aux citrons confits

KEMIA DE BRIOUATES À PARTAGER :

Pour deux personnes

180

2 briouates à la viande hachée, 2 cigares au fromage de chèvre
et menthe fraîche, 2 R'ghaifs au Khili' (viande confite)

PASTILLA AU SAINT-PIERRE

240

La Warqa traditionnelle avec une farce délicieusement moderne,
garnie de St Pierre et accompagnée de ses petits légumes



LES TAJINES

طواجن

À découvrir ou à redécouvrir...

Les tajines ne sont jamais accompagnés de semoule ni de couscous.

Ils se dégustent avec un très bon pain...

TAJINE DE POULET AUX OLIVES « MESS LALLA » AUX CITRONS CONFITS

250

Avec une sauce safranée, onctueuse et légère...

Un grand classique du Es Saadi

TAJINE DE BŒUF AU FENOUIL

280

Morceaux de bœuf délicatement découpés dans le paleron,
accompagnés d'une sauce légèrement citronnée

TAJINE DE DAURADE SOURI

270

Les daurades royales d'Essaouira servies avec les légumes de l'Ourika

TAJINE DE LÉGUMES

220

Quatre légumes de saison parfumés aux herbes



LES
COUSCOUS
كسكسو

*Partout au Maroc et particulièrement le vendredi,
on partage le Kseksou*

**L'IMPÉRIAL MADFOUN
« COUSCOUS VOILÉ »**

260

Fines graines de couscous enveloppant de délicates cailles rôties et désossées,
aux oignons confits, amandes grillées et sauce au safran, cannelle et nouira

**COUSCOUS BERBÈRE
DE NOS MONTAGNES « BELBOULA »**

260

Couscous d'agneau à l'orge concassé avec de la courge,
des navets et des fèves séchées

Végétarien : 200

**COUSCOUS D'AGNEAU TRADITIONNEL
« LA COUR DES LIONS »**

270

Fines graines de blé dur, agneau, sept légumes, raisins secs
et pois chiches

Végétarien : 200

**COUSCOUS DES VILLES CÔTIÈRES
ESSAOUIRA ET SAFI « BADDAZ »**

290

Couscous de maïs (sans gluten) aux daurades royales
et aux légumes de saisons.

Végétarien : 200



LES
PLATS « SIGNATURE »

**L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE
PARFUMÉE AU SAFRAN DE TALIOUINE**

Pour deux personnes

580

Un plat de fête... Tendre pièce d'agneau servie avec des légumes de saison
ou un couscous aux 7 légumes

**LA VRAIE MOUROUZIA AU RAS EL HANOUT
RECETTE DU 12^{ème} SIÈCLE**

280

Pour le plaisir de partager une partie de notre histoire.
Souris d'agneau lentement mijotée avec des raisins secs, du jus de datte
et le sublime Ras El Hanout du Saadi (recette gardée secrète...)

TURBOT DE NOS CÔTES

À partir de 2 personnes

900

Accompagné d'un bouillon parfumé au safran et de petites pommes de terre



LES DESSERTS

SALADE D'ORANGES

95

À l'eau de fleur d'oranger et à la cannelle

PETITE COUPE DE JBEN

110

Fromage frais de brebis à l'Amlou (pâte d'amande à l'huile d'argan et au miel)

SORBETS

95

Citron, Menthe, Melon

GLACES

95

Chocolat, Pistache, Vanille

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

95

PASTILLA AU LAIT

110

Feuilleté savamment construit avec sa crème légère à l'eau de rose accompagné de son lait d'amande

FINES PÂTISSERIES MAROCAINES

110

Cornes de gazelle
Ghriba, l'antre du sablé
Fekkas, croquants d'amandes
Ghriouch au miel et grains de sésame

LES BOISSONS CHAUDES

THÉ À LA MENTHE

THÉ À LA SAUGE DU JARDIN

CHARIOT DE NOS MEILLEURES INFUSIONS DU JARDIN

Verveine, thym, géranium et sauge

50

THÉ DES GAZELLES

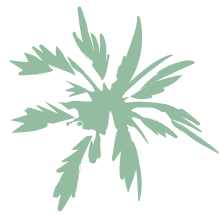
Le mythique Thé marocain accompagné de cornes de gazelle

CAFÉ DES GAZELLES

Café et cornes de gazelle

65





ES SAADI

MARRAKECH RESORT

L'émotion est notre héritage