



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



**ES SAADI**  
MARRAKECH RESORT  
**LE PALACE**

# LE POTAGER DU BLED



TOUS LES BIENFAITS ET SAVEURS  
DE NOS JARDINS

Chaque jour, notre potager fournit en fruits et légumes frais les tables du Es Saadi.

Saison après saison, les chefs de nos différents restaurants subliment avec talent toutes les saveurs des produits de nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et traditionnelle.

---

*Les pictogrammes suivants figurent devant les noms des plats contenant des produits en provenance de notre potager.*



FRUITS ET  
LÉGUMES



VOLAILLE



HERBES  
ARÔMATIQUES

# 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

## LE BERKOUKECH VERT 🌿

Petites pâtes roulées comme des perles cuites à la vapeur et servies  
dans une petite sauce à la menthe fliou, ail, huile d'olive et éclats d'amande.  
Une version qui nous rappelle le pistou italien. À goûter absolument.



## 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 D'AGNEAU AUX FIGUES FARCIES AU NOIX

Parfumé au Ras El hanout (une composition de 27 épices)



## « LA DANSE DU PALACE »

Notre gâteau de fête



## THÉ DES GAZELLES OU CAFÉ DES GAZELLES MIGNARDISES MAROCAINES



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.  
Feuilles d'épinards, orange et fenouil.

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.  
Feuilles d'épinards, orange et fenouil.  
Les pétales de navets à l'huile d'argan et au sel torréfié.  
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.

### 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 courge, miel et éclats d'amandes. Feuilles d'épinards, orange et fenouil. Les trois veloutés : betteraves parfumées au citron, concombres au thym et carottes à l'eau de fleur d'oranger.

### DOIGTS DE LA MARIÉE 🌿 AUX GAMBAS

240

Feuilles Warqa farcies aux gambas, parfumées à la coriandre et aux citrons confits.

### KEMIA DE BRIOUATES À PARTAGER : 🌿

Pour deux personnes

190

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

### LE BERKOUKECH AU FROMAGE UNE SPÉCIALITÉ DE LA COUR DES LIONS

210

Merveilleuse petites pâtes Marocaine roulée comme des perles, cuite à la vapeur et savamment mélangée au fromage. Une texture d'une rare douceur.

### LE BERKOUKECH VERT 🌿

180

Petites pâtes roulées comme des perles cuites à la vapeur et servies dans une petite sauce à la menthe fliou, ail, huile d'olive et éclats d'amande. Une version qui nous rappelle le pistou italien. À goûter absolument.



# 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) à la lotte safranée  
et aux légumes de saisons.

Végétarien : 200



# 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 D'AGNEAU AUX FIGUES FARCIES AUX NOIX

290

*Parfumé au Ras El hanout (une composition de 27 épices)*

## TAJINE DE DAURADE SOURI 🍷

270

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

## TAJINE BERBÈRE 🍷 🌿

220

*Quatre légumes de saison parfumés aux herbes.*

## LABRANIYA D'OUJDA 🍷

290

*Tajine de jarret aux aubergines parfumées au citron et au carvi.*



## LES PASTILLAS

---

### LA PASTILLA AU PIGEON... PRONONCEZ « BASTELLA BEL HMAME » 🐔 280

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.

### PASTILLA AU SAINT-PIERRE 🍷 260

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

### PASTILLA VÉGÉTARIENNE 🍷 200

Aux légumes de saison de notre ferme le Potager du bled.



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<sup>ème</sup> 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...)

**ST PIERRE DE NOS CÔTES**

**490**

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



## LES DESSERTS

---

### SALADE D'ORANGES 🍊

85

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

### PETITE COUPE DE JBEN

95

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

### SÉLECTION DE GLAÇES ET SORBETS

95

### 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'ancêtre 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

“

*Se nourrir n'est pas un acte innocent, cela répond d'abord à un besoin biologique, nourrir quelqu'un est une marque d'attention, de générosité. Préparer une recette, c'est faire plaisir à la personne pour laquelle on cuisine. C'est une contribution à la vie de famille, au groupe, au pays que l'on représente.*

*Les cuisinières ont imposées le respect de leurs personne et de leur fonction. Car l'acte de nourrir est un symbole fort. De lui dépendent la vie ou la mort. La cuisine nous emmène au cœur d'une civilisation...*

”

*Fatéma Hal*

PRIX FRANÇOIS RABELAIS  
2016



ES SAADI  
MARRAKECH RESORT

L'émotion est notre héritage