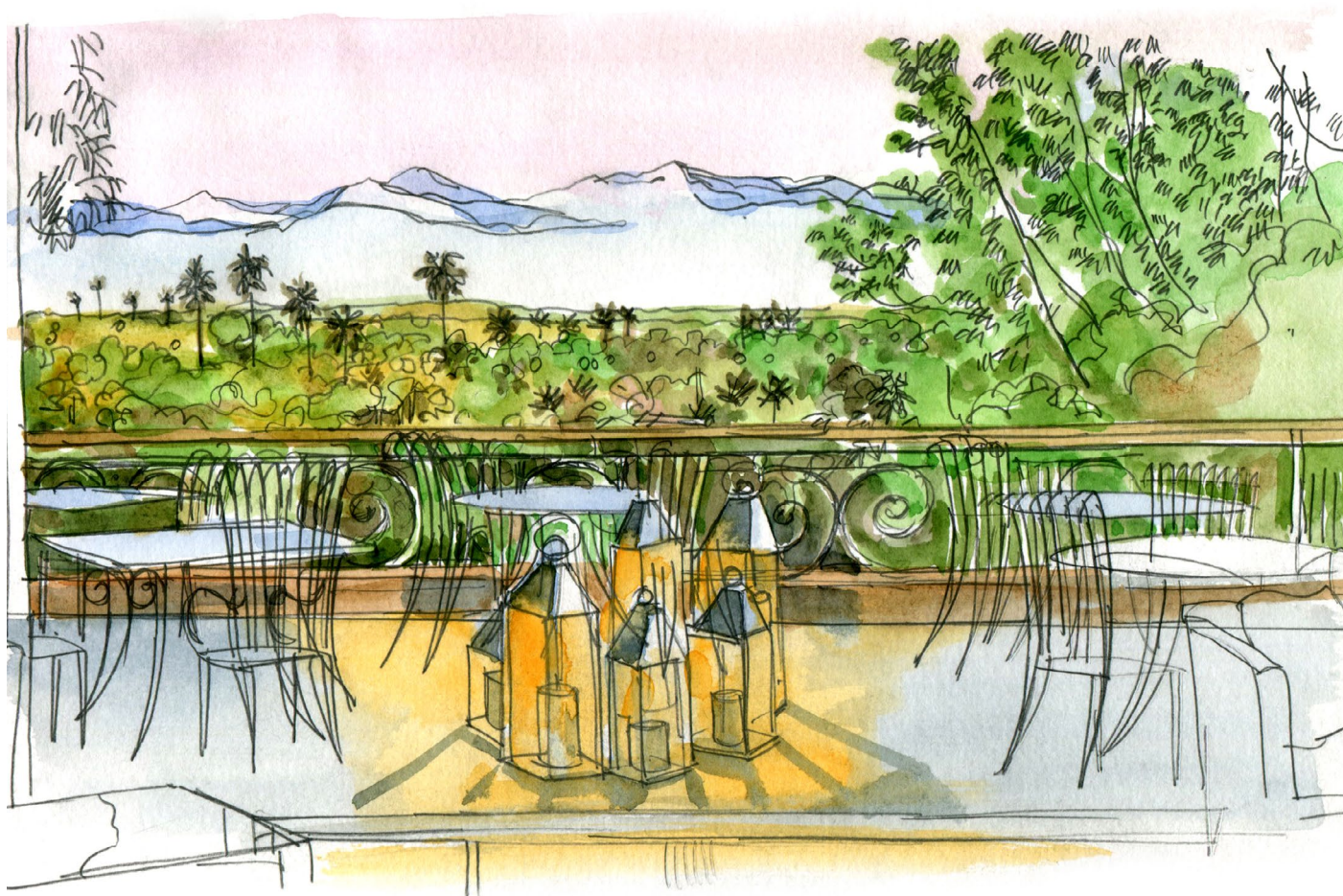




Une invitation au voyage, au cœur des saveurs
ancestrales et raffinées du Maroc



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

LES ENTRÉES

L'HARIRA 🌿

160

La soupe traditionnelle marocaine, qui redonne de l'énergie aux familles Marocaines
Composée d'un savant mélange d'herbes, de tomates, d'oignons et de pois chiches
Servie avec du citron et des dattes

LES SALADES MAROCAINES



220

Le Zaalouk : une purée d'aubergines, tomates, coriandre fraîche et citron confit
Felfla mechouia : Poivrons grillés, tomates cuites, huile d'olives, ail
Ghar'aa M'asla (courge miellée) : Une confiture salée sucrée, parfum d'épices,
miel et éclats d'amandes
Salade aux herbes, aux pourpiers et aux pousses d'épinards
Salade d'asperges et parmesan
Trio de veloutés froids et soyeux : Betteraves crues finement rapées et parfumées à
l'eau de roses et au citron. Concombre parfumé au thym. Carottes, orange pressée,
eau de fleur d'oranger

DOIGTS DE LA MARIÉE AUX GAMBAS 🌿

270

Fines feuilles de warka faites à la main, farcies aux gambas,
persil plat, citron

KEMIA DE BRIOUATES À PARTAGER 🌿

Pour deux personnes

230

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

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

240

Merveilleuse petites pâtes marocaines roulées comme des perles,
cuites à la vapeur et savamment mélangées au parmesan
Une texture d'une rare douceur

LES PASTILLAS

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

320

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
C'est par elle que nos belles cérémonies commencent...

PASTILLA AUX CÈPES ET FILET DE BAR DE LIGNE 🍷

240

La Warqa traditionnelle délicieusement moderne,
farci aux cèpes, au filet de Bar de ligne et aux pousses d'épinards

LES COUSCOUS

كسكسو

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

L'IMPÉRIAL MADFOUN « COUSCOUS VOILÉ »

290

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 »

290

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 »

310

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

Végétarien : 220

COUSCOUS DES VILLES CÔTIÈRES ESSAOUIRA ET SAFI « BADDAZ »

330

Couscous de maïs (sans gluten) à la lotte safranée
et aux légumes de saisons

Végétarien : 220

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

290

Avec une sauce safranée, onctueuse et légère...

Un grand classique du Es Saadi

TAJINE D'AGNEAU AUX COINGS ET MINI AUBERGINES RÔTIES ET PARFUMÉES AUX CUBÈBES

340

TAJINE DE BAR DE LIGNE AUX LÉGUMES FRAIS, AUX HERBES ET AU SAFRAN DE TALIOUINE

320

TAJINE BERBÈRE

260

Avec des légumes de saison parfumés aux herbes, et une sauce légère

LABRANIYA D'OUJDA

340

Tajine de jarret de bœuf aux aubergines, pois chiches,
citron et carvi

LES PLATS « SIGNATURE »

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

Pour deux personnes

630

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 AVEC UNE TOUCHE CONTEMPORAINE POUR LA PRÉSENTATION

340

Souris d'agneau lentement mijotée avec des raisins secs, du jus de datte
et le sublime Ras El Hanout du Es Saadi (recette gardée secrète...)

Pour le plaisir de partager une partie de notre histoire

LES DESSERTS

SALADE D'ORANGES 🍊

110

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

DÔME DE DATTES

120

Une légère Chebakia subtilement parfumée au cubèbe

Glace à la vanille

Un dessert à fondre de plaisir

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

120

Chocolat, Pistache, Vanille

FINES PÉTALES D'ANANAS FRAIS

105

Un parfum de Marrakech avec une gelée de citron gingembre

Fraîcheur d'un soir

PASTILLA AU LAIT

130

Feuilleté marocain, crème légère, accompagné de son lait d'amande

CŒURS D'AMANDES

130

Parfumés à l'eau de fleur d'oranger, servis avec une crème chantilly

Petits gâteaux de semoule aux amandes

Ce dessert résume notre goût de l'enfance

LES BOISSONS CHAUDES

THÉ À LA MENTHE 🌿

THÉ À LA SAUGE DU JARDIN 🌿

CHARIOT DE NOS MEILLEURES INFUSIONS DU JARDIN 🌿

60

Verveine, thym, géranium et sauge

THÉ DES GAZELLES 🌿

75

Le mythique Thé marocain accompagné de cornes de gazelle

CAFÉ DES GAZELLES

75

Café et cornes de gazelle

DÉCOUVERTES DE LA COUR DES LIONS 🍷 🌿

LA PETITE DÉCOUVERTE

490 DH par personne

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

Salade de poivrons grillés

Salade de pourpiers

Salade d'asperges au géranium

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

Salade d'oranges

LA GRANDE DÉCOUVERTE

720 DH par personne. À partir de 2 personnes

UNE INVITATION GUSTATIVE INOUBLIABLE !

LES ENTRÉES 🍷 🌿

Le Zaalouk: une purée d'aubergines, tomates, coriandre et au citron confit,

Salade de poivrons grillés

Salade aux herbes, aux pourpiers et aux pousses d'épinards,

Salade d'asperges au parmesan

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

TAJINE DE BAR DE LIGNE AUX LÉGUMES FRAIS, AUX HERBES ET AU SAFRAN DE TALIOUINE

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, crème légère, accompagné de son lait d'amande

THÉ OU CAFÉ DES GAZELLES 🌿

Café ou thé à la menthe, accompagné de deux cornes de gazelle

DÎNER DE CÉLÉBRATION

630 DH par personne. À partir de deux personnes

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



PASTILLA AUX CÈPES ET FILET DE BAR DE LIGNE 🍷

La Warqa traditionnelle délicieusement moderne, farcie aux cèpes,
au filet de bar et aux pousses d'épinards

ou

LE BERKOUKECH AU FROMAGE 🌿

Merveilleuse petites pâtes Marocaines roulées comme des perles,
cuites à la vapeur et savamment mélangées au parmesan
Une texture d'une rare douceur



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 COINGS ET MINI AUBERGINES RÔTIES ET PARFUMÉES AUX CUBÈBES



« LA DANSE DU PALACE »

Notre gâteau de fête à découvrir



THÉ DES GAZELLES OU CAFÉ DES GAZELLES MIGNARDISES MAROCAINES

“

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