

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



ES SAADI
MARRAKECH RESORT
LE PALACE

“

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...

”

Fatema 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

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 À LA CHAIR DE CRABE

240

Feuilles Warqa farcies à la chair de crabe, 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 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
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 DE LÉGUMES

220

Quatre légumes de saison parfumés aux herbes.

LABRANIYA D'OUJDA

290

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



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
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...)

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).

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'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

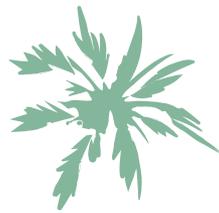
THÉ DES GAZELLES

Le mythique Thé marocain accompagné de cornes de gazelle.

CAFÉ DES GAZELLES

Café et cornes de gazelle.

65



ES SAADI

MARRAKECH RESORT

L'émotion est notre héritage