

APÉRITIFS

LILLET (ROUGE / BLANC / ROSÉ)	80
RICARD	80
CAMPARI	80
PORTO	80
PASTIS	80
SMIRNOFF ICE	80
KIR VIN BLANC	80
KIR ROYAL	120
VIN MOUSSEUX	105

CHAMPAGNE

	VERRE	BTL
MUMM BRUT	250	1600
MUMM ROSÉ		2200
MUMM BRUT MAGNUM		3000
MUMM ROSÉ MAGNUM		3600
MUMM BLANC DE BLANCS		3000
DOM PÉRIGNON		4000
ARMAND DE BRIGNAC		8000
CRISTAL BRUT		8000
CRISTAL ROSÉ		20000
RUINART BLANC DE BLANCS		3000
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM		6000
PERRIER-JOUËT BRUT		2000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE		5000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM		10000

SOFTS

JUS DE FRUITS FRAIS	35
ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	

SODAS	50
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, FANTA	
SPRITE, SCHWEPES TONIC,	
SCHWEPES CITRON	

RED BULL	60
----------	----

EAUX	
SIDI ALI 50 CL / 1L	35/60
OULMÈS 50 CL / 1L	35/60

BOISSONS CHAUDES	
CAFÉ, THÉ	35

VINS

VINS ROUGES MAROCAINS	
MÉDAILLON CABERNET	
VOLUBILIA	
TERRES SAUVAGES	
BEAUVALLON	
LA FERME ROUGE	
S DE SIROUA	
VAL D'ARGAN	
COTEaux DE L'ATLAS	
ITHAQUE	

VINS ROSÉS MAROCAINS	
MÉDAILLON DE SYRAH	
TERRES SAUVAGES	
LA FERME ROSÉ	

VINS GRIS MAROCAINS	
VOLUBILIA	
LA FERME	
MAGNUM VOLUBILIA	

VINS BLANCS MAROCAINS	
MÉDAILLON SAUVIGNON	
BEAUVALLON	
S DE SIROUA	
VOLUBILIA	
C.B INITIALES	
COTEaux DE L'ATLAS	
TERRES SAUVAGES	
ODYSÉE	

VINS BLANC FRANÇAIS	
"CHABLIS" ALBERT BICHOT	

VINS ROSÉ FRANÇAIS	
CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE	

VINS ROUGES FRANÇAIS	
CHÂTEAU DE L'ESPÉRANCE	
BROUILLY ROUGE	
SAINT-EMILION ROUGE	
CHÂTEAU DE MARSAN	

VERRE	1/2 BTL	BTL
75	170	320
75		320
		380
80		320
		330
		350
		450
		450
		500

75	170	320
		380
80		330

75		320
		330
		800

75	170	320
		320
		350
		320
		450
		450
		380
		500

		450
--	--	-----

		450
--	--	-----

		330
		340
		450
		450

THE LIVE

DU **MERCREDI** AU **DIMANCHE**
À PARTIR DE **22H30**,
LE LIVE BAND
THE KECH EXPERIENCE
MET LE FEU SUR SCÈNE AVEC
DES NOUVEAUX ARTISTES
TOUS LES MOIS.

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

LATE NIGHT DINING

DÎNER TARDIF
JUSQU'À **4H00**.
DEMANDEZ NOTRE
CHARIOT À COCKTAILS
ET LAISSEZ **LA MAGIE**
DE NOS **MIXOLOGUES**
OPÉRER !

PARTAGEZ VOS SELFIES AVEC
#EPICURIENMARRAKECH



f EPICURIEN.MARRAKECH
@ EPICURIEN.MARRAKECH



EVENTS

ANNIVERSAIRES,
BACHELORETTE PARTY,
SÉMINAIRES...
APPELEZ-NOUS AU
+212 (0)6 63 05 57 04
POUR DES MOMENTS
INOUBLIABLES !

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

ENTRÉES

PANIER GOURMAND DE NEMS AU POULET — 90

OEUF MOLLET AVEC SON MÉLI-MÉLO D'ARTICHAUTS — 110
ASPERGES, AVOCATS ET SA VINAIGRETTE À LA TRUFFE

BURRATA CRÉMEUSE — 120
SUR SON LIT D'AUBERGINES GRILLÉES

FOIE GRAS MAISON, TOASTS DE PAIN D'ÉPICES — 170
CHUTNEY DE FIGUES CONFITES

LE SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE — 120
ET SES BLINIS MAISON

SALADE CÉSAR AU POULET — 110

CRÈME DE LÉGUMES BIO — 70
DE NOTRE JARDIN

SALADE DE CALAMARS EN PERSILLADE — 90
ET SES TOMATES CONFITES

TARTARE DE SAUMON — 140
SAUCE SOJA ET FINES HERBES

CARPACCIO DE BŒUF — 110
EN ROSACE DE BASILIC

GRATIN DE GAMBAS — 170
AU CURRY VERT

PLATS

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE — 320
POMMES DAUPHINE, HARICOTS VERTS, TIAN D'AUBERGINES

EMINCÉ DE FILET DE BŒUF AUX TRUFFES — 260
EN BRIOCHE

FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE — 200
POMMES DE TERRE HASSELBACK, HARICOTS VERTS,
TOMATES À LA PROVENÇALE

OSSO BUCCO À LA MILANAISE — 180
SAUCE TOMATE AU ZESTE DE CITRON ET ORANGE,
SPAGHETTI AU BEURRE

ASSORTIMENT DE MINI-BURGERS — 150
FRITES MAISON ET SALADE VERTE

CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE — 220
GRATIN DE PATATES DOUCES, RATATOUILLE, HARICOTS VERTS

BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX TRUFFES — 180
RIZ PILAF AUX PETITS LÉGUMES

NOTRE FAMEUSE ENTRECÔTE, SAUCE POIVRE VERT — 160
FRITES MAISON ET SALADE VERTE

ROGNONS DE VEAU, MOUTARDE À L'ANCIENNE — 150
PURÉE DE POMMES DE TERRE

POISSONS

HOMARD THERMIDOR — 280
SAUCE MOUTARDE ET TAGLIATELLE AU BEURRE

SOLE MEUNIÈRE — 220
POMMES VAPEUR, LÉGUMES TOURNÉS

FILETS DE SAINT-PIERRE POÊLÉS AU BEURRE D'OURSIN — 220
COMPOTE DE FENOUIL, FONDUE DE POIREAUX,
MOUSSELIN DE CAROTTES

PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNAISE — 130

PENNE 4 FROMAGES — 130

SPAGHETTI PRIMAVERA — 150
ASPERGES, ET PETITS LÉGUMES À LA CRÈME

TAGLIATELLE FERMIÈRE — 160
BLANC DE POULET ET CHAMPIGNONS

LINGUINE AUX DEUX SAUMONS — 170
SAUMON FUMÉ ET SAUMON FRAIS

DESSERTS

TRADITIONNEL MOELLEUX AU CHOCOLAT — 80
GLACE VANILLE

CHEESECAKE COCO — 80
COULIS DE MANGUE

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS — 60

PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ — 80
ET SA TUILE AUX AMANDES ET ORANGE

TIRAMISU AU NUTELLA — 70
EN VERRINE

COUPE DE GLACES MAISON — 80
VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE OU FRUITS ROUGES

TRILOGIE DE CRÈMES BRÛLÉES — 70
CAFÉ, VANILLE, CHOCOLAT

LA VÉRITABLE TARTE TATIN — 70
GLACE VANILLE & CRÈME CHANTILLY

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS ROUGES — 60
COULIS DE FRAMBOISE

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT