

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

Entrées

DÉCLINAISON DE SALADES MAROCAINES *Végan* 145
Zaalouk, Chlada, salade de pommes de terre, poivrons à l'ail, carottes Mchermel, betteraves en vinaigrette

TACOS CROQUANTS DE GAMBAS 195
Avocat, chou rouge, citron, sauce épicée à la mangue

TARTARE DE THON ROUGE 190
Citron, échalote, mirin

SALADE DE GAMBAS 180
Mesclun, pomme, ananas, vinaigrette au miel

NEMS VIETNAMIENS 125
Au Poulet

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 180
Blinis maison, crème acidulée, ciboulette, poivre vert, œuf dur

CARPACCIO DE BOEUF XXL 160
Roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan

HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6 / Par 12) 160 / 300
Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Du Jeudi au Dimanche)

LA BURRATA *Végétarien* 150
Tomates cerises, aubergines marinées, pesto

AVOCAT EN TARTARE *Végan* 100
Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled

TACOS DE BOEUF 195
Poivrons marinés, tomates, oignons, roquette, paprika fumé

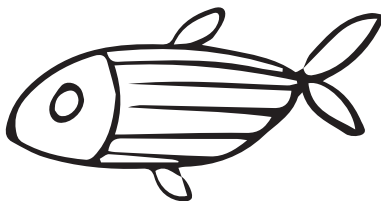
SALADE CÉSAR 130
Poulet, anchois, croûtons, parmesan

LE SAUMON EN TATAKI 175
Mariné pendant 24h, sauce traditionnelle nipponne

CEVICHE DE DAURADE 195
Agrumes, pommes vertes, sorbet citron-gingembre

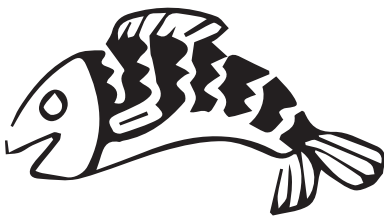
Poissons

MI-CUIT DE THON ROUGE
Riz basmati, sauce asiatique



240

GAMBAS GRILLÉES “BLACK TIGER”
Sauce aïoli, pommes nouvelles sautées



200

SOLE MEUNIÈRE AU YUZU
Légumes de saison sautés, sauce au beurre



240

DAURADE RÔTIE
Gratin dauphinois

230

LANGOUSTE THERMIDOR
Linguine au beurre

500

PAVÉ DE SAUMON
Légumes de saison sautés, beurre blanc

240

Viandes

LA TRADITIONNELLE SOURIS D'AGNEAU CONFITE
Écrasé de pommes de terre, sauce sucré-salé

280

LE BURGER
Viande hachée aux épices, roquette, oignons caramélisés, frites maison

210

LA VÉRITABLE MOUSSAKA
Agneau, aubergines, tomates, oignons, parmesan, laurier

200

BOEUF TEPPANYAKI
Haricots verts sautés à l'ail, purée de pommes de terre, sauce chimichurri

260

POULET À LA CITRONNELLE
Riz sauté aux épices, champignons, sauce thaï

190

FILET DE BOEUF JUSTE GRILLÉ
Gratin dauphinois, légumes de saison sautés, sauce béarnaise

280

BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ
Chou rouge, caviar d'aubergines, poivrons marinés

200

ENTRECÔTE FINEMENT TRANCHÉE
Frites maison, sauce au poivre

200

Pâtes

LINGUINE AUX DEUX SAUMONS	190
PENNE 4 FROMAGES <i>Végétarien</i>	160
TAGLIATELLE FERMIÈRE	190

Garnitures 35 en supplément

- FRITES MAISON
- GRATIN DAUPHINOIS
- LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS
- SALADE VERTE, VINAIGRETTE
- MOUTARDE
- LINGUINE À L'AIL
- LÉGUMES VAPEUR
- PURÉE DE POMMES DE TERRE
- RIZ SAUTÉ AUX ÉPICES

Sauces en 20 supplément

- POIVRE
- BARBECUE
- CHIMICHURRI
- BÉARNAISE

Desserts

TIRAMISU REVISITÉ Spéculoos, caramel au beurre salé	90
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 78% Boule de glace vanille	100
LA TARTE DES SOEURS TATIN Boule de glace vanille	90
PROFITEROLES AU CHOCOLAT NOIR	85
CHEESECAKE EXOTIQUE Fruit de la passion, mangue	90
L'INCONTOURNABLE BANANA SPLIT Glace chocolat, vanille, pistache, crème chantilly	100
LE DÔME AUX FRUITS Mangue, fruit de la passion, yuzu	90
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	85
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	90
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON	85
MILLE ET UNE FEUILLES Caramel demi-sel, crème diplomate	90



À partager

POULET CRISPY	90
Marinade à la verveine, sauce asiatique et barbecue	
NEMS VIETNAMIENS	125
Au Poulet	
TACOS CROQUANTS DE GAMBAS	195
Avocat, chou rouge, citron, sauce épicée à la mangue	
HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6/ Par 12)	160 / 300
Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Du Jeudi au Dimanche)	

BOISSONS

Cocktails Signatures

RUSSIAN BEAR	170
Absolut Vodka, cordial de citron maison, ginger beer maison	
AIE AIE AIE! THE SPICY MEXICAN MULE	170
Tequila, cordial de citron maison, sirop de jalapeño mexicain, ginger beer maison	
MARRAKECH MON AMOUR	170
Gin, sirop maison de fleurs d'amour, extrait de concombre, cordial de citron maison, bitter de cerise maison	
BASILIC BAZAR	170
Gin, sirop maison de basilic, géranium, sauge, cordial de citron maison, bitter d'orange maison	
VODKA EN FOLIE	170
Vodka, cordial de citron et myrtille maison, basilic frais, sirop simple maison	
DAÏQUIRI BELDI	170
Rhum infusé au thym du potager, sirop simple maison, cordial de citron maison	
CINNAMON MINT JULEP	170
Ballantine's bourbon, menthe du potager, sirop de cannelle maison, bitter de fleur d'oranger maison	
TROPICAL SUNSHINE FIZZ	220
Gin, vodka, rhum, sirop de fleurs de St-Germain, limonade à base de cordial de citron maison, bitter de pamplemousse	



Cocktails Classiques

COSMOPOLITAN	150
Vodka Absolut Blue, Triple Sec, jus de citron, jus de cranberry	
PORN STAR	150
Vodka Absolut Blue, Champagne, liqueur de vanille, purée de fruit de la passion	
MOSCOW MULE	150
Vodka Absolut Blue, ginger beer maison, sucre de canne, jus de citron	
SEX ON THE BEACH	150
Vodka Absolut Blue, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas	
BLUE LAGOON	150
Vodka Absolut Blue, Curaçao bleu, jus de citron	
WHISKY SOUR	150
Whisky Chivas 12 ans, Angostura, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf	
CAÏPIRINHA	150
Cachaça, sucre brun, jus de citron, glace pilée	
BASIL SMASH	150
Gin Beefeater, sucre de canne, jus de citron, feuilles de basilic frais	
DAÏQUIRI	150
Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron	

MAI TAI	150
Rhum Blanc Havana 3 ans, Rhum Havana Club Especial, Triple Sec, sucre de canne, jus de citron, sirop d'orgeat	
PIÑA COLADA	150
Rhum Blanc Havana 3 ans, liqueur de noix de coco, crème de noix de coco, jus d'ananas	
MARGARITA	150
Tequila, Triple Sec, jus de citron	
GODFATHER	150
Whisky, Amaretto	
AMERICANO	150
Campari, Lillet rouge, eau gazeuse	
ESPRESSO MARTINI	160
Vodka Absolut Blue, liqueur de cacao blanc, café espresso	
AMARETTO SOUR	160
Amaretto, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf	
NEGRONI	200
Gin, Lillet rouge, Campari	
LONG ISLAND ICED TEA	250
Vodka, gin, rhum blanc, tequila, Triple Sec, jus de citron, Coca-Cola	

Mojitos

LE CLASSIQUE	150
Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche	
Fruits rouges, mangue, rose, fruit de la passion, kiwi	150
MOJITO ROYAL	160
MOJITO RED BULL	170
Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron vert, Red Bull, feuilles de menthe fraîche	
VIRGIN MOJITO	120
Limonade, tranches de citron vert, feuilles de menthe fraîche	
Fruits rouges, mangue, rose, fruit de la passion, kiwi	130

Tous nos mojitos sont élaborés à base de citron vert, feuilles de menthe de notre jardin et cassonade.

Cocktails XXL *Pour 4 personnes*

600

MOJITO

Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche

SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut Blue, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

SANGRIA

Vin blanc, Lillet rouge, liqueur de framboise, fruits coupés, limonade

Cocktails sans alcool

120

FRAÎCHEUR ESTIVALE

Jus d'orange, jus d'ananas, purée de kiwi, feuilles de menthe fraîche

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, crème fraîche liquide

L'EPICURIEN

Jus de citron, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, feuilles de basilic frais

HIBISCUS GINGER FIZZ

Thé à l'hibiscus, jus de citron, gingembre frais, eau gazeuse



Cocktails Red Bull

140

JUS D'AMOUR

Sirop de gingembre, myrtille, romarin flambé, tranches de pomme, Red Bull

CALL OF THE FOREST

Jus de citron, myrtille, feuilles de basilic frais, Red Bull

LOVE STORY

Jus de framboise, jus de citron, feuilles de menthe fraîche, Red Bull

TROPICALE

Ananas en morceaux, purée de fruit de la passion, Red Bull

VIRGIN MOJITO

Jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche, Red Bull

Les herbes aromatiques utilisées dans nos recettes sont issues du Potager du Bled, notre ferme familiale et biologique.

Apéritifs

LILLET <i>(Rouge, Blanc, Rosé)</i>	100
RICARD, PASTIS	100
CAMPARI, PORTO	100
KIR VIN BLANC	100
KIR ROYAL	260

Bières

HEINEKEN <i>25 cl</i>	90
SAN MIGUEL <i>25 cl</i>	90
CASABLANCA <i>33 cl</i>	100
CORONA <i>35,5 cl</i>	100
BUDWEISER <i>35,5 cl</i>	100



Vins

ROUGES MAROCAINS

	VERRE	½ BT	BT
LA FERME ROUGE	80	180	320
S DE SIROUA			370
LE ROUGE - <i>Casher</i>			370
ECLIPSE			440
VOLUBILIA	90		450
TERRES SAUVAGES	100		460
PREMIÈRE DE BACCARI			480
ITHAQUE			520
TANDEM			540
AZAYI - <i>Bio</i>			560
CB INITIALES			580
COTEAUX DE L'ATLAS			600

ROUGES ÉTRANGERS

LES JAMELLES - <i>Casher - 2019</i>	BT
BROUILLY - <i>MAISON ALBERT BICHOT - 2021</i>	440
CHÂTEAU CAP DE MERLE <i>LUSSAC SAINT-ÉMILION - 2021</i>	560
SANCERRE - <i>DOMAINE SAUTEREAU - 2020</i>	640
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS <i>SAINT-ÉMILION - 2015</i>	640
SANTENAY - <i>MAISON ALBERT BICHOT - 2015</i>	900
LES FIEFS DE LAGRANGE <i>SAINT-JULIEN - 2013</i>	1000
CHÂTEAU COS LABORY <i>SAINT-ESTÈPHE - 2014</i>	1600
GEVREY-CHAMBERTIN <i>CÔTE DE NUITS - 2017</i>	1900
SEIGNEUR DE MAUGIRON <i>CÔTE-RÔTIE - 2019</i>	2000
CHÂTEAU GISCOURS - <i>MARGAUX - 2013</i>	2100
CHÂTEAU BEYCHEVELLE <i>SAINT-JULIEN - 2015</i>	2900
CHÂTEAU LYNCH-BAGES <i>PAUILLAC - 2015</i>	6300
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL <i>SAINT-ESTÈPHE - 2008</i>	6600
	8300

BLANCS MAROCAINS

	VERRE	½ BT	BT
LA FERME BLANC	80	180	320
S DE SIROUA			370
LE BLANC - <i>Casher</i>			370
VOLUBILIA	90		450
TERRES SAUVAGES	100		460
DOMAINE JIRRY			480
ODYSSÉE			520
CB INITIALES			590
COTEAUX DE L'ATLAS			600

BLANCS ÉTRANGERS	BT
SANCERRE - <i>DOMAINE SAUTEREAU - 2022</i>	650
CHABLIS - <i>MAISON ALBERT BICHOT - 2022</i>	750
POUILLY-FUMÉ <i>DOMAINE PASCAL JOLIVET - 2021</i>	800
CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME <i>LE DOMAINE D'HENRI - 2018</i>	1060

GRIS MAROCAINS	VERRE	BT
LA FERME GRIS	80	320
CLOS HERMITAGE		440
VOLUBILIA	90	450
TERRES SAUVAGES	100	460
MAGNUM VOLUBILIA		900

ROSÉS MAROCAINS	VERRE	BT
LA FERME ROSÉ	80	320
LE ROSÉ - <i>Casher</i>		370
ECLIPSE		440
TERRES SAUVAGES	100	460
MAGNUM VOLUBILIA		900

ROSÉS ÉTRANGERS	BT
ROSATO - <i>GABRIELE CANTINA - 2022</i>	350
LES JAMELLES - <i>Casher - 2019</i>	430
CUVÉE MARIE-CHRISTINE - <i>CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE - 2020</i>	480
MAISON SAINTE MARGUERITE <i>SYMPHONIE - CÔTES-DE-PROVENCE - 2022</i>	650





Champagne

	COUPE	BT
MUMM BRUT	250	2000
MUMM ROSÉ		3000
MUMM BRUT MAGNUM		4000
MUMM ROSÉ MAGNUM		6000
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		2200
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS		4000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE		6000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM		12000
LAURENT-PERRIER CASHER		2500
LAURENT-PERRIER BRUT MAGNUM		4000
RUINART BLANC DE BLANCS		5000
FREREJEAN FRÈRES BLANC DE BLANCS		3500
DOM PÉRIGNON		10000
CRISTAL BRUT		9000
CRISTAL ROSÉ		25000
CRISTAL MAGNUM		16000

Whiskies

BLENDED

	VERRE	BT
BALLANTINE'S - <i>Écosse</i>	120	1600
JAMESON - <i>Irlande</i>	130	1600
CHIVAS 12 ANS - <i>Écosse</i>	130	1800
MARS MALTAGE "COSMO" - <i>Japon</i>		3500
CHIVAS 18 ANS - <i>Écosse</i>	200	3500
CHIVAS 25 ANS - <i>Écosse</i>		9000
ROYAL SALUTE 21 ANS - <i>Écosse</i>		6000
ROYAL SALUTE 38 ANS - <i>Écosse</i>		12000

SINGLE MALT

ABERLOUR 12 ANS - <i>Écosse</i>		1800
GLENLIVET 15 ANS - <i>Écosse</i>		2500
GLENLIVET 21 ANS - <i>Écosse</i>		5500

Vodkas

	VERRE	BT
ABSOLUT BLUE - <i>Suède</i>	120	1600
ABSOLUT ELYX - <i>Suède</i>	130	1800
ABSOLUT ELYX MAGNUM - <i>Suède</i>		3600
CHOPIN FAMILY RESERVE - <i>Pologne</i>		5000
SMIRNOFF ICE	120	

Gins

	VERRE	BT
BEEFEATER - <i>Angleterre</i>	120	1600
MALFY ORIGINALE - <i>Italie</i>		1800
MALFY ROSA - <i>Italie</i>		1800
MALFY LIMONE - <i>Italie</i>		1800
MONKEY 47 - <i>Allemagne</i>	150	2500

Rhums

HAVANA CLUB 3 ANS - <i>Cuba</i>	120	1600
HAVANA CLUB ESPECIAL - <i>Cuba</i>	130	1800

Tequilas

OLMECA ALTOS PLATA - <i>Mexique</i>	100	1600
OLMECA ALTOS REPOSADO - <i>Mexique</i>	130	1800
DON JULIO 1942 - <i>Mexique</i>		12000
CLASE AZUL REPOSADO - <i>Mexique</i>		13000

Shooters

<i>B52</i> <i>Kahlúa, crème de whisky, Triple Sec</i>		100
<i>MELON BALL</i> <i>Vodka, liqueur de melon, jus d'ananas</i>		100
<i>JÄGERMEISTER</i>		100
<i>JACKPOT (10 SHOTS)</i> <i>Vodka, tequila, gin, rhum, Triple Sec, jus de citron, sirop de pomme</i>		600



Liqueurs

SAMBUCA - <i>Italie</i>	100	1600
COINTREAU - <i>France</i>	120	1600
MALIBU - <i>La Barbade</i>	120	1600
BAILEYS - <i>Irlande</i>	120	1600
DISARONNO - <i>Italie</i>	120	1600
KAHLÚA - <i>Mexique</i>	120	
GRAND MARNIER CORDON ROUGE - <i>France</i>	130	
LIMONCELLO - <i>Italie</i>	130	
KWAI FEH LYCHEE - <i>Pays-Bas</i>	130	
GET 27 - <i>France</i>	130	1600

Eaux-de-vie	VERRE	BT
SAKÉ - <i>Japon</i>	120	1400
CACHAÇA - <i>Brésil</i>	120	1600
POIRE WILLIAMS - <i>France</i>	120	
SAMPÉ ARMAGNAC - <i>France</i>	130	1600
MARTELL VS - <i>France</i>	130	1600
CHÂTEAU DE LAUBADE BAS ARMAGNAC - <i>France</i>		1600
MARTELL XO COGNAC - <i>France</i>		6500

Softs

EAUX

SIDI ALI 50 CL / 75 CL	35 / 70
OULMÈS 50 CL / 75 CL	35 / 70

SODAS	80
-------	----

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO 30 cl
SPRITE 30 cl

SCHWEPPES CITRON / SCHWEPPES TONIC 30 cl
--

RED BULL	100
----------	-----

JUS DE FRUITS	80
---------------	----

SELON SAISON

LE
POTAGER
DU
BLED



TOUTES LES SAVEURS ET VERTUS
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 leur talent toutes les saveurs des produits de nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et traditionnelle.



EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

Starters

SELECTION OF MOROCCAN SALADS *Vegan* 145
Zaalouk, Chlada, potato salad, peppers with garlic,
Mchermel carrots, beets in vinaigrette

CRISPY PRAWN TACOS 195
Avocado, red cabbage, lemon, spicy mango sauce

BLUEFIN TUNA TARTARE 190
Lemon, shallot, mirin

PRAWN SALAD 180
Baby greens, apple, pineapple, honey vinaigrette

VIETNAMESE NEMS 125
With chicken

SMOKED SALMON PLATTER 180
Homemade blinis, sour cream, chives, green pepper,
hard-boiled egg

BEEF CARPACCIO XXL 160
Arugula, balsamic vinegar, parmesan shavings

OUALIDIA OYSTERS (By 6 / By 12) 160 / 300
Shallot sauce, Asian sauce, lemon from the Bled
(From Thursday to Sunday)

THE BURRATA *Vegetarian* 150
Cherry tomatoes, marinated eggplant, pesto

AVOCADO TARTAR *Vegan* 100
Tomatoes, fresh basil, lemon juice from the Bled

BEEF TACOS 195
Pickled peppers, tomatoes, onions, arugula, smoked
paprika

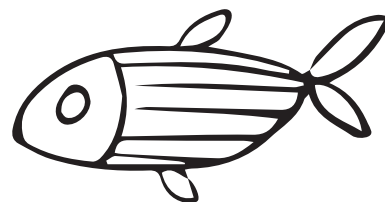
CAESAR SALAD 130
Chicken, anchovies, croutons, parmesan cheese

SALMON TATAKI 175
Marinated for 24 hours, traditional Japanese sauce

SEA BREAM CEVICHE 195
Citrus fruits, green apples, lemon-ginger sorbet

Fish

HALF-COOKED BLUEFIN TUNA
Basmati rice, asian sauce



240

GRILLED BLACK TIGER PRAWNS
Sautéed new potatoes, aioli sauce



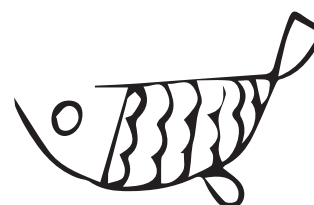
200

SOLE MEUNIÈRE WITH YUZU
Sautéed seasonal vegetables, butter sauce



240

ROASTED SEA BREAM
Gratin dauphinois



230

LOBSTER THERMIDOR
Butter linguine

500

SALMON STEAK
Sautéed seasonal vegetables, beurre blanc

240

Meats

THE TRADITIONAL CONFIT LAMB SHANK
Smashed potatoes, sweet and salty sauce

280

THE BURGER
Ground meat with spices, arugula, caramelized onions, homemade french fries

210

THE AUTHENTIC MOUSSAKA
Lamb, eggplant, tomatoes, onions, parmesan, bay leaf

190

BEEF TEPPANYAKI
Sautéed green beans with garlic, mashed potatoes, chimichurri sauce

260

LEMONGRASS CHICKEN
Fried spicy rice, mushrooms, thai sauce

190

BEEF TENDERLOIN, JUST GRILLED
Gratin dauphinois, sautéed seasonal vegetables, béarnaise sauce

280

GIANT MARINATED CHICKEN SKEWER
Red cabbage, eggplant caviar, pickled peppers

200

THINLY SLICED RIB STEAK
Homemade french fries, pepper sauce

200

Pasta

TWO-SALMON LINGUINE	190
PENNE 4 CHEESES <i>Vegetarian</i>	160
FARMER'S TAGLIATELLE	190

Extra
Garnish35

- HOMEMADE FRENCH FRIES
- GRATIN DAUPHINOIS
- SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES
- GREEN SALAD WITH MUSTARD VINAIGRETTE
- LINGUINE WITH GARLIC STEAMED VEGETABLES
- MASHED POTATOES
- SAUTÉED RICE WITH SPICES

Desserts

REVISITED TIRAMISU Speculoos, salted butter caramel	90
78% DARK CHOCOLATE CAKE Scoop of vanilla ice cream	100
THE TATIN SISTERS' TART Scoop of vanilla ice cream	90
DARK CHOCOLATE PROFITEROLES	85
EXOTIC CHEESECAKE Passion fruit, mango	90
THE MUST-HAVE BANANA SPLIT Chocolate, vanilla, pistachio ice cream, whipped cream	100
THE FRUIT DOME Mango, passion fruit, yuzu	90
VANILLA CRÈME BRÛLÉE	85
LEMON MERINGUE PIE	90
SEASONAL FRUIT PLATTER	85
MILLE ET UNE FEUILLES Semi-salted caramel, crème diplomate	90

Extra
Sauces20

- PEPPER
- BARBECUE
- CHIMICHURRI
- BÉARNAISE



To share

CRISPY CHICKEN	90
Verbena marinade, asian sauce and barbecue	
VIETNAMESE ENEMES	125
With chicken	
CRISPY PRAWN TACOS	195
Avocado, red cabbage, lemon, spicy mango sauce	
QUALIDIA OYSTERS (By 6 / By 12)	160 / 300
Shallot sauce, Asian sauce, lemon from the Bled (From Thursday to Sunday)	

DRINKS

Signature Cocktails

RUSSIAN BEAR	170
<i>Absolut Vodka, homemade lemon cordial, homemade ginger beer</i>	
AIE AIE AIE! THE SPICY MEXICAN MULE	170
<i>Tequila, homemade lemon cordial, Mexican jalapeño syrup, homemade ginger beer</i>	
MARRAKECH MON AMOUR	170
<i>Gin, homemade love flower syrup, cucumber extract, homemade lemon cordial, homemade cherry bitter</i>	
BASILIC BAZAR	170
<i>Gin, homemade basil syrup, geranium, sage, homemade lemon cordial, homemade orange bitter</i>	
VODKA EN FOLIE	170
<i>Vodka, homemade lemon and blueberry cordial, fresh basil, homemade simple syrup</i>	
DAÏQUIRI BELDI	170
<i>Rum infused with thyme from the garden, homemade simple syrup, homemade lemon cordial</i>	
CINNAMON MINT JULEP	170
<i>Ballantine's bourbon, mint from the garden, homemade cinnamon syrup, homemade orange blossom bitter</i>	
TROPICAL SUNSHINE FIZZ	220
<i>Gin, Vodka, Rum, St-Germain flower syrup, lemonade made with homemade lemon cordial, grapefruit bitter</i>	



Classic Cocktails

COSMOPOLITAN	150
Absolut Blue Vodka, Triple Sec, lemon juice, cranberry juice	
PORN STAR	150
Absolut Blue vodka, Champagne, vanilla liqueur, passion fruit purée	
MOSCOW MULE	150
Absolut Blue vodka, homemade ginger beer, cane sugar, lemon juice	
SEX ON THE BEACH	150
Absolut Blue vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice	
BLUE LAGOON	150
Absolut Blue vodka, blue Curaçao, lemon juice	
WHISKY SOUR	150
Whisky Chivas 12 ans, Angostura, cane sugar, lemon juice, egg white	
CAÏPIRINHA	150
Cachaça, brown sugar, lemon juice, crushed ice	
BASIL SMASH	150
Beefeater gin, cane sugar, lemon juice, fresh basil leaves	
DAÏQUIRI	150
Havana White Rum 3 years, cane sugar, lemon juice	

MAI TAI	150
Havana White Rum 3 years, Havana Club Especial, Triple Sec, cane sugar, lemon juice, orgeat syrup	
PIÑA COLADA	150
Havana White Rum 3 years, coconut liqueur, coconut cream, pineapple juice	
MARGARITA	150
Tequila, Triple Sec, lemon juice	
GODFATHER	150
Whisky, Amaretto	
AMERICANO	150
Campari, red Lillet, sparkling water	
ESPRESSO MARTINI	160
Absolut Blue vodka, white cocoa liqueur, espresso coffee	
AMARETTO SOUR	160
Amaretto, cane sugar, lemon juice, egg white	
NEGRONI	200
Gin, red Lillet, Campari	
LONG ISLAND ICED TEA	250
Vodka, gin, white rum, tequila, Triple Sec, lemon juice, Coca-Cola	

Mojitos

THE CLASSIC	150
Havana White Rum 3 years, cane sugar, sparkling water, lime juice, fresh mint leaves	
Red fruit, mango, rose, passion fruit, kiwi	150
ROYAL MOJITO	160
RED BULL MOJITO	170
Havana White Rum 3 years, cane sugar, lime juice, Red Bull, fresh mint leaves	
VIRGIN MOJITO	120
Lemonade, lime slices, fresh mint leaves	
Red fruit, mango, rose, passion fruit, kiwi	130

All our mojitos are made with lime, mint leaves from our garden and brown sugar.

XXL Cocktails *For 4 people*

600

MOJITO

Havana White Rum 3 years, cane sugar, sparkling water, lime juice, fresh mint leaves

SEX ON THE BEACH

Absolut Blue vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice

SANGRIA

White wine, red lillet, raspberry liqueur, cut fruit, lemonade

Mocktails

120

FRAÎCHEUR ESTIVALE

Orange juice, pineapple juice, kiwi purée, fresh mint leaves

VIRGIN COLADA

Pineapple juice, coconut cream, sour cream

L'EPICURIEN

Lemon juice, pineapple juice, passion fruit purée, fresh basil leaves

HIBISCUS GINGER FIZZ

Hibiscus tea, lemon juice, fresh ginger, sparkling water



Red Bull Cocktails

140

JUS D'AMOUR

Ginger syrup, blueberries, flambéed rosemary, apple slices, Red Bull

CALL OF THE FOREST

Lemon juice, blueberries, fresh basil leaves, Red Bull

LOVE STORY

Raspberry juice, lemon juice, fresh mint leaves, Red Bull

TROPICALE

Pineapple chunks, passion fruit purée, Red Bull

VIRGIN MOJITO

Lime juice, fresh mint leaves, Red Bull

The herbs used in our recipes come from Potager du Bled, our family-run organic farm.

Aperitifs

LILLET <i>(Red, White, Rosé)</i>	100
RICARD, PASTIS	100
CAMPARI, PORTO	100
KIR WHITE WINE	100
ROYAL KIR	260

Beers

HEINEKEN <i>25 cl</i>	90
SAN MIGUEL <i>25 cl</i>	90
CASABLANCA <i>33 cl</i>	100
CORONA <i>35,5 cl</i>	100
BUDWEISER <i>35,5 cl</i>	100



Wines

MOROCCAN RED WINES

	GLASS	½ BT	BT
LA FERME ROUGE	80	180	320
S DE SIROUA			370
LE ROUGE - <i>Kosher</i>			370
ECLIPSE			440
VOLUBILIA	90		450
TERRES SAUVAGES	100		460
PREMIÈRE DE BACCARI			480
ITHAQUE			520
TANDEM			540
AZAYI - <i>Organic</i>			560
CB INITIALES			580
COTEAUX DE L'ATLAS			600

FOREIGN RED WINES

LES JAMELLES - <i>Kosher - 2019</i>	BT
BROUILLY - <i>MAISON ALBERT BICHOT - 2021</i>	440
CHÂTEAU CAP DE MERLE <i>LUSSAC SAINT-ÉMILION - 2020</i>	560
SANCERRE - <i>DOMAINE SAUTEREAU - 2020</i>	640
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS <i>SAINT-ÉMILION - 2015</i>	640
SANTENAY - <i>MAISON ALBERT BICHOT - 2015</i>	900
LES FIEFS DE LAGRANGE <i>SAINT-JULIEN - 2013</i>	1000
CHÂTEAU COS LABORY <i>SAINT-ESTÈPHE - 2014</i>	1600
GEVREY-CHAMBERTIN <i>CÔTE DE NUITS - 2017</i>	1900
SEIGNEUR DE MAUGIRON <i>CÔTE-RÔTIE - 2019</i>	2000
CHÂTEAU GISCOURS - <i>MARGAUX - 2013</i>	2100
CHÂTEAU BEYCHEVELLE <i>SAINT-JULIEN - 2015</i>	2900
CHÂTEAU LYNCH-BAGES <i>PAUILLAC - 2015</i>	6300
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL <i>SAINT-ESTÈPHE - 2008</i>	6600
	8300

MOROCCAN WHITE WINES

	GLASS	½ BT	BT
LA FERME BLANC	80	180	320
S DE SIROUA			370
LE BLANC - <i>Kosher</i>			370
VOLUBILIA	90		450
TERRES SAUVAGES	100		460
DOMAINE JIRRY			480
ODYSSÉE			520
CB INITIALES			590
COTEAUX DE L'ATLAS			600

FOREIGN WHITE WINES		BT
SANCERRE - <i>DOMAINE SAUTEREAU - 2022</i>		650
CHABLIS - <i>MAISON ALBERT BICHOT - 2022</i>		750
POUILLY-FUMÉ <i>DOMAINE PASCAL JOLIVET - 2021</i>		800
CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME <i>LE DOMAINE D'HENRI - 2018</i>		1060

MOROCCAN GREY WINES		VERRE	BT
LA FERME GRIS		80	320
CLOS HERMITAGE			440
VOLUBILIA		90	450
TERRES SAUVAGES		100	460
MAGNUM VOLUBILIA			900

MOROCCAN ROSÉ WINES		BT	BT
LA FERME ROSÉ		80	320
LE ROSÉ - <i>Kosher</i>			370
ECLIPSE			440
TERRES SAUVAGES		100	460
MAGNUM VOLUBILIA			900

FOREIGN ROSÉ WINES		BT
ROSATO - <i>GABRIELE CANTINA - 2022</i>		350
LES JAMELLES - <i>Kosher - 2019</i>		430
CUVÉE MARIE-CHRISTINE - <i>CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE - 2020</i>		480
MAISON SAINTE MARGUERITE <i>SYMPHONIE - CÔTES-DE-PROVENCE - 2022</i>		650





Champagne

	FLUTE	BT
MUMM BRUT	250	2000
MUMM ROSÉ		3000
MUMM BRUT MAGNUM		4000
MUMM ROSÉ MAGNUM		6000
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		2200
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS		4000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE		6000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM		12000
LAURENT-PERRIER CASHER		2500
LAURENT-PERRIER BRUT MAGNUM		4000
RUINART BLANC DE BLANCS		5000
FREREJEAN FRÈRES BLANC DE BLANCS		3500
DOM PÉRIGNON		10000
CRISTAL BRUT		9000
CRISTAL ROSÉ		25000
CRISTAL MAGNUM		16000

Whiskies

Blended

	GLASS	BT
BALLANTINE'S - <i>Scotland</i>	120	1600
JAMESON - <i>Ireland</i>	130	1600
CHIVAS 12 YEARS - <i>Scotland</i>	130	1800
MARS MALTAGE "COSMO" - <i>Japan</i>		3500
CHIVAS 18 YEARS - <i>Scotland</i>	200	3500
CHIVAS 25 YEARS - <i>Scotland</i>		9000
ROYAL SALUTE 21 YEARS - <i>Scotland</i>		6000
ROYAL SALUTE 38 YEARS - <i>Scotland</i>		12000

Single Malt

ABERLOUR 12 YEARS - <i>Scotland</i>	1800
GLENLIVET 15 YEARS - <i>Scotland</i>	2500
GLENLIVET 21 YEARS - <i>Scotland</i>	5500

Vodkas

	GLASS	BT
ABSOLUT BLUE - <i>Sweden</i>	120	1600
ABSOLUT ELYX - <i>Sweden</i>	130	1800
ABSOLUT ELYX MAGNUM - <i>Sweden</i>		3600
CHOPIN FAMILY RESERVE - <i>Poland</i>		5000
SMIRNOFF ICE	120	

Gins

	GLASS	BT
BEEFEATER - <i>England</i>	120	1600
MALFY ORIGINALE - <i>Italy</i>		1800
MALFY ROSA - <i>Italy</i>		1800
MALFY LIMONE - <i>Italy</i>		1800
MONKEY 47 - <i>Germany</i>	150	2500

Rums

	GLASS	BT
HAVANA CLUB 3 YEARS - <i>Cuba</i>	120	1600
HAVANA CLUB ESPECIAL - <i>Cuba</i>	130	1800

Tequilas

	GLASS	BT
OLMECA ALTOS PLATA - <i>Mexico</i>	100	1600
OLMECA ALTOS REPOSADO - <i>Mexico</i>	130	1800
DON JULIO 1942 - <i>Mexico</i>		12000
CLASE AZUL REPOSADO - <i>Mexico</i>		13000

Shooters

<i>B52</i> <i>Kahlúa, cream of whisky, Triple Sec</i>	100
<i>MELON BALL</i> <i>Vodka, melon liqueur, pineapple juice</i>	100
<i>JÄGERMEISTER</i>	100
<i>JACKPOT (10 SHOTS)</i> <i>Vodka, tequila, gin, rum, Triple Sec, lemon juice, apple syrup</i>	600



Liqueurs

	GLASS	BT
SAMBUCA - <i>Italy</i>	100	1600
COINTREAU - <i>France</i>	120	1600
MALIBU - <i>Barbados</i>	120	1600
BAILEYS - <i>Ireland</i>	120	1600
DISARONNO - <i>Italy</i>	120	1600
KAHLÚA - <i>Mexico</i>	120	
GRAND MARNIER CORDON ROUGE - <i>France</i>	130	
LIMONCELLO - <i>Italy</i>	130	
KWAI FEH LYCHEE - <i>Netherlands</i>	130	
GET 27 - <i>France</i>	130	1600

Brandies	GLASS	BT
SAKÉ - <i>Japan</i>	120	1400
CACHAÇA - <i>Brazil</i>	120	1600
POIRE WILLIAMS - <i>France</i>	120	
SAMPÉ ARMAGNAC - <i>France</i>	130	1600
MARTELL VS - <i>France</i>	130	1600
CHÂTEAU DE LAUBADE BAS ARMAGNAC - <i>France</i>		1600
MARTELL XO COGNAC - <i>France</i>		6500

Softs	
WATERS	
SIDI ALI 50 CL / 75 CL	35 / 70
OULMÈS 50 CL / 75 CL	35 / 70
SODAS	80
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 30 cl	
SPRITE 30 cl	
SCHWEPPE LEMON / SCHWEPPE TONIC 30 cl	
RED BULL	100
FRUIT JUICES	80
ACCORDING TO SEASON	

LE

POTAGER

DU

BLED



TOUTES LES SAVEURS ET VERTUS
DE NOS JARDINS

Every day, our kitchen garden supplies fresh fruits and vegetables to the Es Saadi tables.

Season after season, the chefs in our different restaurants bring out all the flavors of our garden produce, grown organically, authentically and traditionally.