

## CHICHAS

<b>MENTHE</b>	<b>250</b>
<b>MENTHE SUCRÉE</b>	<b>400</b>
<b>WHITE ANGEL LOVE</b>	<b>300</b>
<b>MI AMOR</b>	<b>300</b>
<b>BLUEBERRY</b>	<b>250</b>
<b>RAISIN</b>	<b>250</b>
<b>POMME</b>	<b>250</b>
<b>LOVE 21</b>	<b>250</b>
<b>LOVE 66</b>	<b>300</b>
<b>HAWAÏ</b>	<b>300</b>
<b>LADY KILLER</b>	<b>400</b>
<b>CHEWING-GUM</b>	<b>250</b>
<b>ORANGE</b>	<b>250</b>
<b>RAISIN-MENTHE</b>	<b>250</b>
<b>POMME-MENTHE</b>	<b>250</b>
<b>VANILLE-MENTHE</b>	<b>250</b>
<i>TÊTE EL QUASAR</i>	<b>100</b>
<i>KALOUD</i>	<b>50</b>

*La commande d'une chicha est obligatoire. Merci pour votre compréhension.*

## PIZZAS

<b>MANZO E SALSA</b>	<b>90</b>
<i>Sauce tomate, bœuf épicé, oignons, poivrons, œuf, origan</i>	
<b>POLLO ARROSTO</b>	<b>70</b>
<i>Sauce tomate, poulet rôti, ananas, crème fraîche, curry</i>	
<b>TRITATO</b>	<b>80</b>
<i>Sauce tomate, émincé de bœuf, poivrons, mozzarella, origan</i>	
<b>CARNE MACINATA</b> 	<b>100</b>
<i>Viande hachée, émincé d'agneau, épinards, mazzarella</i>	
<b>FESTA DEL PICCANTE</b>	<b>70</b>
<i>Sauce tomate, merguez de bœuf, maïs, piment vert, tomate, échalote, basilic, piment de Cayenne en poudre, mozzarella</i>	
<b>PESCATORE</b> 	<b>110</b>
<i>Sauce tomate, calamars, moules, crevettes, mozzarella, persil, origan</i>	
<b>REGINA</b>	<b>70</b>
<i>Sauce tomate, jambon de dinde, champignons, mozzarella, origan</i>	
<b>VEGGIE</b> 	<b>80</b>
<i>Sauce tomate, oignons, champignons, paprika, piment rouge, féta, fromage de chèvre, tomates, ail, poivre, huile d'olive, persil, origan, olives noires</i>	



*Sélection du chef*



*Végétarien*



*Végan*

# SANDWICHES

<b>LE MEXICAIN</b>	90
<i>Pain au paprika, blanc de poulet mariné au lait de coco et curry, oignons, fromage</i>	
<b>L'AMÉRICAIN</b>	110
<i>Pain ciabatta, viande hachée, sauce barbecue, salade, tomates, oignons, fromage</i>	
<b>LE FRENCHIE</b> 	90
<i>Pain maison, chiffonnade de jambon de dinde, emmental, salade, tomates, oignons, mayonnaise</i>	
<b>LE VÉGÉTARIEN</b> 	80
<i>Pain ciabatta, tomates, mozzarella, basilic</i>	
<b>LE MÉDITERRANÉEN</b> 	100
<i>Pan bagnat maison au basilic, thon, tomates, emmental, salade, oignons, olives noires, œuf dur, sauce César</i>	
<b>NUGGETS POULET</b>	90
<i>Poulet pané, sauce barbecue</i>	

# ENTRÉES

<b>DÉCLINAISON DE SALADES MAROCAINES</b> 	145
<i>Zaalouk, Chlada, salade de pommes de terre, poivrons à l'ail, carottes Mchermel, betteraves en vinaigrette</i>	
<b>TACOS CROQUANTS DE GAMBAS</b> 	195
<i>Avocat, chou rouge, citron, sauce mangue épicée</i>	
<b>TARTARE DE THON ROUGE</b>	190
<i>Citron, échalote, vinaigre mirin</i>	
<b>SALADE DE GAMBAS</b>	180
<i>Mesclun, pomme, ananas, vinaigrette au miel</i>	
<b>"NEMS" ROULEAU DE PRINTEMPS VIETNAMIEN</b>	125
<i>Au Poulet</i>	
<b>TACOS DE BŒUF</b> 	195
<i>Poivrons marinés, tomates, oignons, roquette, paprika fumé</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF XXL</b>	160
<i>Roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan</i>	
<b>HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6 / Par 12)</b> 	160 / 300
<i>Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Uniquement Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche)</i>	
<b>LA BURRATA</b> 	150
<i>Tomates cerises, aubergines marinées, pesto</i>	
<b>AVOCAT EN TARTARE</b> 	100
<i>Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled</i>	
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b>	180
<i>Blinis maison, crème acidulée, ciboulette, poivre vert, œuf dur</i>	
<b>SALADE CÉSAR</b>	130
<i>Poulet, croûtons, parmesan</i>	
<b>LE SAUMON EN TATAKI</b>	175
<i>Mariné pendant 24h, sauce traditionnelle nippone</i>	
<b>CEVICHE DE DAURADE</b> 	195
<i>Agrumes, pommes vertes, sorbet citron-gingembre</i>	



Sélection du chef



Végétarien



Végan



# VIANDES

<b>LE BURGER</b> 	210
<i>Viande hachée aux épices, roquette, oignons caramélisés, frites maison</i>	
<b>LA VÉRITABLE MOUSSAKA</b>	200
<i>Agneau, aubergines, tomates fraîches, oignons, parmesan, laurier</i>	
<b>POULET À LA CITRONNELLE</b>	190
<i>Riz sauté, champignons, sauce thaï</i>	
<b>BŒUF TEPPANYAKI</b> 	260
<i>Sauce chimichurri, haricots verts sautés à l'ail, purée de pommes de terre</i>	
<b>ENTRECÔTE FINEMENT TRANCHÉE</b>	200
<i>Frites maison, sauce au poivre</i>	
<b>FILET DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE</b> 	280
<i>Gratin dauphinois, légumes de saison sautés</i>	
<b>LA TRADITIONNELLE SOURIS D'AGNEAU CONFITE</b>	280
<i>Écrasé de pommes de terre, sauce sucré-salé</i>	
<b>BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ</b>	200
<i>Choux rouge, caviar d'aubergines, poivrons marinés</i>	

# POISSONS

<b>MI-CUIT DE THON ROUGE</b>	240
<i>Riz basmati, sauce asiatique</i>	
<b>DAURADE RÔTIE</b>	230
<i>Gratin dauphinois</i>	
<b>PAVÉ DE SAUMON</b>	240
<i>Légumes sautés, beurre blanc</i>	
<b>LANGOUSTE THERMIDOR</b> 	500
<i>Linguine au beurre</i>	
<b>SOLE MEUNIÈRE AU YUZU</b> 	240
<i>Sauce au beurre, légumes de saison sautés</i>	
<b>GAMBAS BLACK TIGER GRILLÉES</b>	200
<i>Sauce aioli, pommes nouvelles sautées</i>	

# PÂTES ET RIZ

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



Sélection du chef



Végétarien



Végan

## 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 20 EN SUPPLÉMENT

POIVRE  
BARBECUE  
CHIMICHURRI  
BÉARNAISE

## DESSERTS

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

## FINGER FOOD

<b>POULET CRISPY</b> <i>Mariné à la verveine, sauce asiatique et barbecue</i>	90
<b>"NEMS" ROULEAU DE PRINTEMPS VIETNAMIEN</b> <i>Au Poulet</i>	125
<b>TACOS CROQUANTS DE GAMBAS</b>  <i>Avocat, chou rouge, citron, sauce mangue épicée</i>	195
<b>HUÎTRES DE OUALIDIA</b> (Par 6 / Par 12)  <i>Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled</i> (Uniquement Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche)	160 / 300



Sélection du chef



Végétarien



Végan

# BIÈRES

<b>HEINEKEN</b>	<b>80</b>
<b>SAN MIGUEL</b>	<b>90</b>
<b>CASABLANCA</b>	<b>90</b>
<b>CORONA</b>	<b>90</b>
<b>BUDWEISER</b>	<b>90</b>

# BIÈRES PRESSION

<b>CASABLANCA 33 CL / 50 CL</b>	<b>70 / 120</b>
---------------------------------	-----------------

# COCKTAILS CRÉATION **140**

## **PIÑA BLEU**

*Vodka, sirop de curaçao, sirop de coco, crème de coco, jus d'ananas*

## **NICE GREEN**

*Vodka, liqueur de melon, purée de kiwi, jus de citron, jus d'ananas*

## **STRAWBERRY DAÏQUIRI**

*Rhum blanc, sirop de pastèque, purée de fraise, jus de citron*

## **FAN F**

*Gin, Prosecco, sirop de grenadine*

## **CONTINENTAL SOUR**

*Whisky, Amaretto, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf*

## **BLUEBERRY MARGARITA**

*Tequila, Triple Sec, jus de citron, myrtille fraîche*

## **SMIRNOFF TIME**

*Smirnoff, Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron, feuilles de menthe fraîche*

**210**

# COCKTAILS CLASSIQUES **130**

## **COSMOPOLITAN**

*Vodka Absolut Blue, Triple Sec, jus de citron, jus de cranberry*

## **SEX ON THE BEACH**

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

## **DAÏQUIRI**

*Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron*

## **MAI TAI**

*Rhum Blanc Havana 3 ans, Rhum Brun Havana 7 ans, Triple Sec, sucre de canne, jus de citron, sirop d'orgeat*

## **PIÑA COLADA**

*Rhum Blanc Havana 3 ans, liqueur de noix de coco, crème de noix de coco, jus d'ananas*

# MOJITOS

**LE CLASSIQUE** 130

*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 \** 130

**MOJITO ROYAL** 160

**MOJITO RED BULL** 160

*Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron vert, Red Bull, feuilles de menthe fraîche*

**VIRGIN MOJITO** 110

*Limonade, tranches de citron vert, feuilles de menthe fraîche*

*\*Ces goûts sont aussi disponibles en Virgin Mojito*

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

# COCKTAILS SANS ALCOOL 110

**KING KONG**

*Jus d'orange, jus de citron, grenadine*

**VIRGIN COLADA**

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

**ONE LOVE**

*Sirop de pastèque, jus de citron, jus d'orange, framboise fraîche*

**OCÉAN KISS**

*Purée de kiwi, jus de citron, jus d'ananas*

# APÉRITIFS

**LILLET (ROUGE, BLANC, ROSÉ)** 90

**RICARD, PASTIS** 90

**CAMPARI, PORTO** 100

**KIR VIN BLANC** 100

**KIR ROYAL** 250



# VINS

## ROUGES MAROCAINS

	VERRE	BT
LA FERME ROUGE	90	280
S DE SIROUA		290
VOLUBILIA	100	320
LE ROUGE - <i>Casher</i>		330
ECLIPSE		390
TERRES SAUVAGES	110	400
PREMIÈRE DE BACCARI		430
ITHAQUE		450
TANDEM		470
AZAYI - <i>Bio</i>		520
COTEAUX DE L'ATLAS		560
CB INITIALES		560

## ROUGES FRANÇAIS

LES JAMELLES		430
BROUILLY - MAISON ALBERT BICHOT		460
CHÂTEAU CAP DE MERLE - LUSSAC SAINT-ÉMILION		460
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU		560
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS - SAINT-ÉMILION		900

## ROSÉS MAROCAINS

LA FERME ROSÉ	90	280
LE ROSÉ - <i>Casher</i>		330
ECLIPSE		350
TERRES SAUVAGES	110	400
MAGNUM VOLUBILIA		820

## ROSÉS ÉTRANGERS

ROSATO - CANTINA GABRIELE - <i>Casher</i>		360
CUVÉE MARIE-CHRISTINE - CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE		410
LES JAMELLES - <i>Casher</i>		430

## GRIS MAROCAINS

LA FERME GRIS	90	280
VOLUBILIA	100	320
TERRES SAUVAGES	110	400
CLOS HERMITAGE		430
MAGNUM VOLUBILIA		820

## BLANCS MAROCAINS

LA FERME BLANC	90	280
S DE SIROUA		290
VOLUBILIA		320
BEAUVALLON		330
LE BLANC - <i>Casher</i>		330
TERRES SAUVAGES	110	400
DOMAINE JIRRY		450
ODYSSÉE		470
CB INITIALES		560

## BLANCS FRANÇAIS

SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU		560
CHABLIS - CHRISTOPHE ET FILS		730
CHABLIS - ALBERT BICHOT		730
POUILLY FUMÉ - DOMAINE PASCAL JOLIVET		730

## CHAMPAGNES

	VERRE	BT
MUMM BRUT	250	1900
MUMM ROSÉ		3100
MUMM BRUT MAGNUM		3200
MUMM ROSÉ MAGNUM		6200
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		2300
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE		6000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM		12000
CRISTAL BRUT		9000
CRISTAL ROSÉ		25000
CRISTAL MAGNUM		16000



# WHISKIES

<b>BALLANTINE'S</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>JAMESON</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>CHIVAS REGAL 12 ANS</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>
<b>CHIVAS REGAL 18 ANS</b>	<b>200</b>	<b>3600</b>
<b>CHIVAS REGAL 25 ANS</b>		<b>9300</b>
<b>ROYAL SALUTE 21 ANS</b>		<b>6500</b>
<b>ROYAL SALUTE 38 ANS</b>		<b>12000</b>

# VODKAS

<b>ABSOLUT BLUE</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>ABSOLUT ELYX</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>
<b>ABSOLUT ELYX MAGNUM</b>		<b>3400</b>
<b>SMIRNOFF ICE</b>	<b>100</b>	

# GINS

<b>BEEFEATER</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>
<b>MONKEY 47</b>	<b>150</b>	<b>2600</b>

# RHUMS

<b>HAVANA CLUB 3 ANS</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>HAVANA CLUB ESPECIAL</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>

# TEQUILAS

<b>OLMECA ALTOS PLATA</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>OLMECA ALTOS REPOSADO</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>

# SHOOTERS

**JÄGERMEISTER** 100

**B52** 100

*Crème de whisky, Triple Sec, liqueur de café*

**KISS COOL** 120

*Vodka, Sambuca, curaçao bleu*

**JÄGERBOMB (2 SHOTS)** 200

*Jägermeister, Red Bull*

# DIGESTIFS

**GET 27 /MALIBU** VERRE BT 100 1500

**BAILEYS** 100 1500

**SAMBUCA** 100 1500

**MARIE BRIZARD / COINTREAU** 100

**DISARONNO / KAHLÚA** 100

**SAKE** 100 1500

# EAUX-DE-VIE

**MARTELL VS** 100 1700

**ARMAGNAC** 110

**POIRE WILLIAMS** 110

**COURVOISIER V.S.** 110

# SOFTS

## SODAS

*Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite,  
Schweppes tonic, Schweppes citron*

60

## RED BULL

90

## EAUX

*Sidi Ali 50 cl / 75 cl  
Oulmès 50 cl / 75 cl*

50/80  
50/80

## BOISSONS CHAUDES

*Espresso  
Double Espresso  
Thé à la menthe, Thé noir*

70  
100  
100

# CAFÉS GLACÉS

100

## ICE COCO

*Café, sucre de canne, poudre de cacao, sirop de coco*

## ICE CANNELLE

*Café, sucre de canne, poudre de cacao, sirop de cannelle*

# 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.



ES SAADI

MARRAKECH RESORT

## HOOKAHS

<b>MINT</b>	<b>250</b>
<b>SWEET MINT</b>	<b>400</b>
<b>WHITE ANGEL LOVE</b>	<b>300</b>
<b>MI AMOR</b>	<b>300</b>
<b>BLUEBERRY</b>	<b>250</b>
<b>GRAPE</b>	<b>250</b>
<b>APPLE</b>	<b>250</b>
<b>LOVE 21</b>	<b>250</b>
<b>LOVE 66</b>	<b>300</b>
<b>HAWAÏ</b>	<b>300</b>
<b>LADY KILLER</b>	<b>400</b>
<b>CHEWING-GUM</b>	<b>250</b>
<b>ORANGE</b>	<b>250</b>
<b>GRAPE-MINT</b>	<b>250</b>
<b>APPLE-MINT</b>	<b>250</b>
<b>VANILLA-MINT</b>	<b>250</b>
<i>QUASAR RAAS</i>	<b>100</b>
<i>KALOUD</i>	<b>50</b>

*The order of a hookah is mandatory. Thank you for your understanding.*

## PIZZAS

<b>MANZO E SALSA</b>	<b>90</b>
<i>Tomato sauce, spicy beef, onions, peppers, egg, origano</i>	
<b>POLLO ARROSTO</b>	<b>70</b>
<i>Tomato sauce, roasted chicken, pineapple, crème fraîche, curry</i>	
<b>TRITATO</b>	<b>80</b>
<i>Tomato sauce, minced beef, peppers, mozzarella, origano</i>	
<b>CARNE MACINATA</b> 	<b>100</b>
<i>Ground beef, minced lamb, spinach, mazzarella</i>	
<b>FESTA DEL PICCANTE</b>	<b>70</b>
<i>Tomato sauce, beef sausage, sweet corn, green pepper, tomato, shallot, basil, ground Cayenne pepper, mozzarella</i>	
<b>PESCATORE</b> 	<b>110</b>
<i>Tomato sauce, calamari, mussels, shrimps, mozzarella, parsley, origano</i>	
<b>REGINA</b>	<b>70</b>
<i>Tomato sauce, turkey ham, mushrooms, mozzarella, origano</i>	
<b>VEGGIE</b> 	<b>80</b>
<i>Tomato sauce, onions, mushrooms, paprika, red pepper, féta, goat cheese, tomatoes, garlic, pepper, olive oil, parsley, origano, black olives</i>	



*Chef's selection*



*Vegetarian*



*Vegan*

# SANDWICHES

<b>THE MEXICAIN</b> <i>Bread with paprika, chicken breast marinated in coconut milk and curry, onions, cheese</i>	<b>90</b>
<b>THE AMERICAN</b> <i>Ciabatta bread, minced meat, barbecue sauce, salad, tomatoes, onions, cheese</i>	<b>110</b>
<b>THE FRENCHIE</b>  <i>Homemade bread, turkey ham ragout, emmental cheese, salad, tomatoes, onions, mayonnaise</i>	<b>90</b>
<b>THE VEGETARIAN</b>  <i>Ciabatta bread, tomatoes, mozzarella, basil</i>	<b>80</b>
<b>THE MEDITERRANEAN</b>  <i>Homemade pan bagnat with basil, tuna, tomatoes, emmental cheese, salad, onions, black olives, hard-boiled egg, Caesar sauce</i>	<b>100</b>
<b>CHICKEN NUGGETS</b> <i>Breaded chicken with BBQ sauce</i>	<b>90</b>

# STARTERS

<b>VARIETY OF MOROCCAN SALADS</b>  <i>Zaalouk, Chlada, potato salad, garlic peppers, Mchermel carrots, beets in vinaigrette</i>	<b>145</b>
<b>CRISPY PRAWN TACOS</b>  <i>Avocado, red cabbage, lemon, spicy mango sauce</i>	<b>195</b>
<b>BLUEFIN TUNA TARTAR</b> <i>Lemon, shallot, mirin vinegar</i>	<b>190</b>
<b>PRAWN SALAD</b> <i>Mesclun, apple, pineapple, honey vinaigrette</i>	<b>180</b>
<b>"NEMS" VIETNAMESE SPRING ROLLS</b> <i>With chicken</i>	<b>125</b>
<b>BEEF TACOS</b>  <i>Marinated peppers, tomatoes, onions, arugula, smoked paprika</i>	<b>195</b>
<b>BEEF CARPACCIO XXL</b> <i>Arugula, balsamic vinegar, parmesan shavings</i>	<b>160</b>
<b>OUALIDIA OYSTERS</b> (6 pieces / 12 pieces)  <i>Shallot sauce, asian sauce, locally cultivated lemons (Only Thursday / Friday / Saturday / Sunday)</i>	<b>160 / 300</b>
<b>THE BURRATA</b>  <i>Cherry tomatoes, marinated aubergines, pesto</i>	<b>150</b>
<b>AVOCADO TARTAR</b>  <i>Tomatoes, fresh basil, local lemon juice</i>	<b>100</b>
<b>SMOKED SALMON PLATE</b> <i>Homemade blinis, sour cream, chives, green pepper, boiled egg</i>	<b>180</b>
<b>CAESAR SALAD</b> <i>Chicken, croutons, parmesan cheese</i>	<b>130</b>
<b>SALMON TATAKI</b> <i>Marinated for 24h, nippone sauce</i>	<b>175</b>
<b>SEA BREAM CEVICHE</b>  <i>Citrus fruits, green apples, lemon-ginger sorbet</i>	<b>195</b>



Chef's selection



Vegetarian



Vegan

# MEAT

<b>THE BURGER</b> 	210
<i>Ground beef with spices, arugula, caramelized onions, homemade french fries</i>	
<b>THE REAL MOUSSAKA</b>	200
<i>Lamb, eggplants, fresh tomatoes, onions, parmesan, bay leaf</i>	
<b>LEMONGRASS CHICKEN</b>	190
<i>Fried rice, mushrooms, thai sauce</i>	
<b>BEEF TEPPANYAKI</b> 	260
<i>Chimichurri sauce, sautéed green beans with garlic, potatoe purée</i>	
<b>THINLY SLICED RIB STEAK</b>	200
<i>Homemade french fries, pepper sauce</i>	
<b>BEEF FILET, BÉARNAISE SAUCE</b> 	280
<i>Gratin dauphinois, sautéed seasonal vegetables</i>	
<b>TRADITIONAL LAMB SHANK CONFIT</b>	280
<i>Mashed potatoes, sweet &amp; salty sauce</i>	
<b>GIANT MARINATED CHICKEN SKEWERS</b>	200
<i>Red cabbage, eggplant caviar, marinated peppers</i>	

# FISH

<b>HALF-COOKED BLUEFIN TUNA</b>	240
<i>Basmati rice, asian sauce</i>	
<b>ROASTED SEA BREAM</b>	230
<i>Gratin dauphinois</i>	
<b>SALMON STEAK</b>	240
<i>Sautéed vegetables, beurre blanc</i>	
<b>LOBSTER THERMIDOR</b> 	500
<i>Butter linguine</i>	
<b>SOLE MEUNIÈRE WITH YUZU</b> 	240
<i>Butter sauce, sautéed seasonal vegetables</i>	
<b>GRILLED BLACK TIGER PRAWNS</b>	200
<i>Aioli sauce, sautéed new potatoes</i>	

# PASTA & RICE

<b>LINGUINE WITH TWO SALMONS</b>	190
<b>FARMHOUSE TAGLIATELLE</b> 	190
<b>4 CHEESE PENNE</b> 	160



*Chef's selection*



*Vegetarian*



*Vegan*



## EXTRA GARNISH

35

HOMEMADE FRENCH FRIES  
GRATIN DAUPHINOIS  
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES  
GREEN SALAD, MUSTARD VINAIGRETTE  
GARLIC LINGUINE  
STEAMED VEGETABLES  
POTATOE PURÉE  
SAUTÉED RICE WITH SPICES

## EXTRA SAUCE

20

PEPPER  
BARBECUE  
CHIMICHURRI  
BÉARNAISE

## DESSERTS

- MILLE ET UNE FEUILLES**  90  
*Semi-salted caramel, diplomatic cream*
- SEASONAL FRUITS PLATE** 85  
*Virgin Mojito granita*
- TATIN SISTER'S PIE** 90  
*Scoop of vanilla ice cream*
- 78% BLACK CHOCOLATE LAVA CAKE**  100  
*Vanilla ice cream*
- CHEESECAKE** 90  
*Passion fruit, mango*
- DARK CHOCOLATE PROFITEROLES** 85
- VANILLA CRÈME BRÛLÉE** 85
- THE FRUIT DOME** 90  
*Mango, passion fruit, yuzu*
- THE MUST-HAVE BANANA SPLIT**  100  
*Chocolate, vanilla, pistachio ice cream & whipped cream*
- LEMON MERINGUE PIE** 90
- REVISITED TIRAMISU** 90  
*Speculoos, salted caramel*

## FINGER FOOD

- CRISPY CHICKEN** 90  
*Marinated verbena, asian and barbecue sauce*
- "NEMS" VIETNAMESE SPRING ROLLS** 125  
*With chicken*
- CRISPY PRAWN TACOS**  195  
*Avocado, red cabbage, lemon, spicy mango sauce*
- OUALIDIA OYSTERS** (6 pieces / 12 pieces)  160 / 300  
*Shallot sauce, asian sauce, locally cultivated lemons  
(Only Thursday / Friday / Saturday / Sunday)*



*Chef's selection*



*Vegetarian*



*Vegan*

# BEERS

<b>HEINEKEN</b>	80
<b>SAN MIGUEL</b>	90
<b>CASABLANCA</b>	90
<b>CORONA</b>	90
<b>BUDWEISER</b>	90

# DRAFT BEERS

<b>CASABLANCA 33 CL / 50 CL</b>	70 / 120
---------------------------------	----------

# CREATION COCKTAILS 140

## PIÑA BLEU

*Vodka, curacao syrup, coconut syrup, coconut cream, pineapple juice*

## NICE GREEN

*Vodka, melon liqueur, kiwi puree, lemon juice, pineapple juice*

## STRAWBERRY DAÏQUIRI

*White rum, watermelon syrup, strawberry puree, lemon juice*

## FAN F

*Gin, Prosecco, grenadine syrup*

## CONTINENTAL SOUR

*Whisky, Amaretto, cane sugar, lemon juice, egg white*

## BLUEBERRY MARGARITA

*Tequila, Triple Sec, lemon juice, fresh blueberry*

## SMIRNOFF TIME

*Smirnoff, Havana 3 years white rum, cane sugar, lemon juice, fresh mint leaves*

210

# CLASSIC COCKTAILS 130

## COSMOPOLITAN

*Absolut Blue vodka, Triple Sec, lemon juice, cranberry juice*

## SEX ON THE BEACH

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

## DAÏQUIRI

*Havana 3 years white rum, cane sugar, lemon juice*

## MAI TAI

*Havana 3 years white rum, Havana 7 years brown rum, Triple Sec, cane sugar, lemon juice, orgeat syrup*

## PIÑA COLADA

*Havana 3 years white rum, coconut liqueur, coconut cream, pineapple juice*

# MOJITOS

**THE CLASSIC** 130

*Havana 3 years white rum, cane sugar, sparkling water, lime juice, fresh mint leaves*

*Red fruits, mango, rose, passion fruit, kiwi\** 130

**ROYAL MOJITO** 160

**RED BULL MOJITO** 160

*Havana 3 years white rum, cane sugar, lime juice, Red Bull, fresh mint leaves*

**VIRGIN MOJITO** 110

*Limonade, lime slices, fresh mint, crushed ice*

*\*These flavors are also available as Virgin Mojitos*

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

# MOCKTAILS 110

**KING KONG**

*Orange juice, lemon juice, pomegranate*

**VIRGIN COLADA**

*Pineapple juice, coconut cream, liquid crème fraîche*

**ONE LOVE**

*Sirop de pastèque, jus de citron, jus d'orange, framboise fraîche*

**OCÉAN KISS**

*Purée de kiwi, jus de citron, jus d'ananas*

# APERITIFS

**LILLET (RED, WHITE, ROSÉ)** 90

**RICARD, PASTIS** 90

**CAMPARI, PORTO** 100

**WHITE WINE KIR** 100

**ROYAL KIR** 250

# WINES

## MOROCCAN RED WINES

	GLASS	BT
LA FERME ROUGE	90	280
S DE SIROUA		290
VOLUBILIA	100	320
LE ROUGE - <i>Kosher</i>		330
TERRES SAUVAGES	110	400
PREMIÈRE DE BACCARI		430
ITHAQUE		450
TANDEM		470
AZAYI - <i>Bio</i>		520
COTEAUX DE L'ATLAS		560
CB INITIALES		560

## FRENCH RED WINES

LES JAMELLES - <i>Kosher</i>		430
BROUILLY - MAISON ALBERT BICHOT		460
CHÂTEAU CAP DE MERLE - LUSSAC SAINT-ÉMILION		460
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU		560
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS - SAINT-ÉMILION		900

## MOROCCAN ROSÉ WINES

LA FERME ROSÉ	90	280
LE ROSÉ - <i>Kosher</i>		330
ECLIPSE		350
TERRES SAUVAGES	110	400
MAGNUM VOLUBILIA		820

## FOREIGN ROSÉ WINES

ROSATO - CANTINA GABRIELE - <i>Kosher</i>		360
CUVÉE MARIE-CHRISTINE - CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE		410
LES JAMELLES - <i>Kosher</i>		430

## MOROCCAN GREY WINES

LA FERME GRIS	90	280
VOLUBILIA	100	320
TERRES SAUVAGES	110	400
CLOS HERMITAGE		430
MAGNUM VOLUBILIA		820

## MOROCCAN WHITE WINES

LA FERME BLANC	90	280
S DE SIROUA		290
VOLUBILIA		320
BEAUVALLON		330
LE BLANC - <i>Kosher</i>		330
TERRES SAUVAGES	110	400
DOMAINE JIRRY		450
ODYSSÉE		470
CB INITIALES		560

## FRENCH WHITE WINES

SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU		560
CHABLIS - CHRISTOPHE ET FILS		730
CHABLIS - ALBERT BICHOT		730
POUILLY FUMÉ - DOMAINE PASCAL JOLIVET		730

## CHAMPAGNES

	GLASS	BT
MUMM BRUT	250	1900
MUMM ROSÉ		3100
MUMM BRUT MAGNUM		3200
MUMM ROSÉ MAGNUM		6200
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		2300
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE		6000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM		12000
CRISTAL BRUT		9000
CRISTAL ROSÉ		25000
CRISTAL MAGNUM		16000

# WHISKIES

<b>BALLANTINE'S</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>JAMESON</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>CHIVAS REGAL 12 YEARS</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>
<b>CHIVAS REGAL 18 YEARS</b>	<b>200</b>	<b>3600</b>
<b>CHIVAS REGAL 25 YEARS</b>		<b>9300</b>
<b>ROYAL SALUTE 21 YEARS</b>		<b>6500</b>
<b>ROYAL SALUTE 38 YEARS</b>		<b>12000</b>

# VODKAS

<b>ABSOLUT BLUE</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>ABSOLUT ELYX</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>
<b>ABSOLUT ELYX MAGNUM</b>		<b>3400</b>
<b>SMIRNOFF ICE</b>	<b>100</b>	

# GINS

<b>BEEFEATER</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>
<b>MONKEY 47</b>	<b>150</b>	<b>2600</b>

# RUMS

<b>HAVANA CLUB 3 YEARS</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>HAVANA CLUB ESPECIAL</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>

# TEQUILAS

<b>OLMECA ALTOS PLATA</b>	<b>100</b>	<b>1700</b>
<b>OLMECA ALTOS REPOSADO</b>	<b>120</b>	<b>1900</b>



# SHOOTERS

**JÄGERMEISTER** 100

**B52** 100

*Whiskey cream, Triple Sec, coffee liqueur*

**KISS COOL** 120

*Vodka, Sambuca, blue curaçao*

**JÄGERBOMB (2 SHOTS)** 200

*Jägermeister, Red Bull*

# DIGESTIFS

	GLASS	BT
<b>GET 27 /MALIBU</b>	100	1500

<b>BAILEYS</b>	100	1500
----------------	-----	------

<b>SAMBUCA</b>	100	1500
----------------	-----	------

<b>MARIE BRIZARD / COINTREAU</b>	100	
----------------------------------	-----	--

<b>DISARONNO / KAHLÚA</b>	100	
---------------------------	-----	--

<b>SAKE</b>	100	1500
-------------	-----	------

# BRANDY

<b>MARTELL VS</b>	100	1700
-------------------	-----	------

<b>ARMAGNAC</b>	110	
-----------------	-----	--

<b>POIRE WILLIAMS</b>	110	
-----------------------	-----	--

<b>COURVOISIER V.S.</b>	110	
-------------------------	-----	--

# SOFTS

## SODAS

*Coca-cola, Coca-cola zero, Sprite,  
Schweppes tonic, Schweppes lemon*

60

## RED BULL

90

## WATERS

*Sidi Ali 50 cl / 75 cl  
Oulmès 50 cl / 75 cl*

50/80  
50/80

## HOT DRINKS

*Espresso  
Double Espresso  
Mint tea, Black tea*

70  
100  
100

# ICED COFFEE

# 100

## ICE COCO

*Coffee, cane sugar, cocoa powder, coconut syrup*

## CINNAMON ICE

*Coffee, cane sugar, cocoa powder, cinnamon syrup*

# LE POTAGER DU BLED



TOUTES LES SAVEURS ET VERTUS  
DE NOS JARDINS

Every day, our vegetable garden provides fresh fruits and vegetables for the tables of Es Saadi.

Season after season, the chefs of our different restaurants sublimate with their talent all the flavors of the products of our gardens, stemming from an organic, authentic and traditional culture.



ES SAADI  
MARRAKECH RESORT