



TRIO DE NEMS CROUSTILLANTS 90

Salade croquante, sauce douce-épicée maison

FOCACCIA MAISON AU ROMARIN 55

Pain moelleux et doré, parfumé au romarin, tomates cerises du marché, huile d'olive

HŪÎTRES DES CÔTES MAROCAINES (à la pièce) 25

Servies fraîches avec sauce échalote classique, sauce asiatique maison et citron du Bled
6 ou 12 pièces

FRITES À L'ITALIENNE 55

Frites dorées et croustillantes, nappées de parmesan râpé, parsemées de ciboulette fraîche, sel et poivre

BOUCHÉE DE BOEUF AUX ÉPICES LOCALES 90

Recette traditionnelle, servie avec sauce tomate relevée et herbes fraîches

NOTRE PLATEAU DE LA MER 600

Douze huîtres fraîches des côtes marocaines, gambas charnues, tartare de thon rouge, ceviche de daurade, tataki de saumon, aïoli maison, sauce échalote classique et sauce asiatique

TARTARE D'AVOCAT ACIDULÉ AU CITRON DU BLED 80

Avocat crémeux, tomates séchées parfumées, basilic frais et citron du Bled

ANTIPASTI DE POIVRONS MARINÉS AUX OLIVES VERTES 60

Poivrons rouges, jaunes et verts, doucement marinés dans une huile d'olive parfumée aux herbes de Provence

SANDWICH GOURMAND À L'ENTRECÔTE MATURÉE 130

Entrecôte maturée en morceaux, oignons fondants, roquette fraîche et sauce maison, servis dans un pain toasté au beurre et parfumé à l'ail

TENDERS AUX PARFUMS DE L'ATLAS 95

Morceaux de poulet marinés aux herbes fraîches, accompagnés d'une sauce barbecue maison légèrement fumée

Carte valable de l'ouverture à 21h00



ES SAADI
MARRAKECH RESORT



TRIO OF CRISPY SPRING ROLLS 90

Crunchy salad, homemade sweet and spicy dressing

HOMEMADE ROSEMARY FOCACCIA 55

Soft, golden bread flavored with rosemary, cherry tomatoes from the market, olive oil

OYSTERS FROM THE MOROCCAN COAST (per piece) 25

Served fresh with classic shallot sauce, homemade Asian sauce, and lemon from Bled
6 or 12 pieces

ITALIAN-STYLE FRIES 55

Golden, crispy fries, topped with grated Parmesan cheese, sprinkled with fresh chives, salt & pepper

BEEF BITES WITH LOCAL SPICES 90

Traditional recipe, served with spicy tomato sauce and fresh herbs

OUR SEA PLATEAU 600

Twelve fresh oysters from the Moroccan coast, plump prawns, red tuna tartare, sea bream ceviche, salmon tataki, homemade aioli, classic shallot sauce, and Asian sauce

AVOCADO TARTARE WITH LEMON FROM BLED 80

Creamy avocado, fragrant sun-dried tomatoes, fresh basil, and lemon from Bled

ANTIPASTI OF MARINATED PEPPERS WITH GREEN OLIVES 60

Red, yellow, and green peppers, gently marinated in olive oil flavored with herbes de Provence

GOURMET SANDWICH WITH MATURED RIBEYE STEAK 130

Aged ribeye steak cut into pieces, caramelized onions, fresh arugula, and homemade sauce, served on buttered toast with garlic flavor

TENDERS WITH ATLAS MOUNTAIN FLAVORS 95

Chicken pieces marinated in fresh herbs, served with a lightly smoked homemade barbecue sauce

Menu valid from opening until 9:00 pm



ES SAADI
MARRAKECH RESORT