

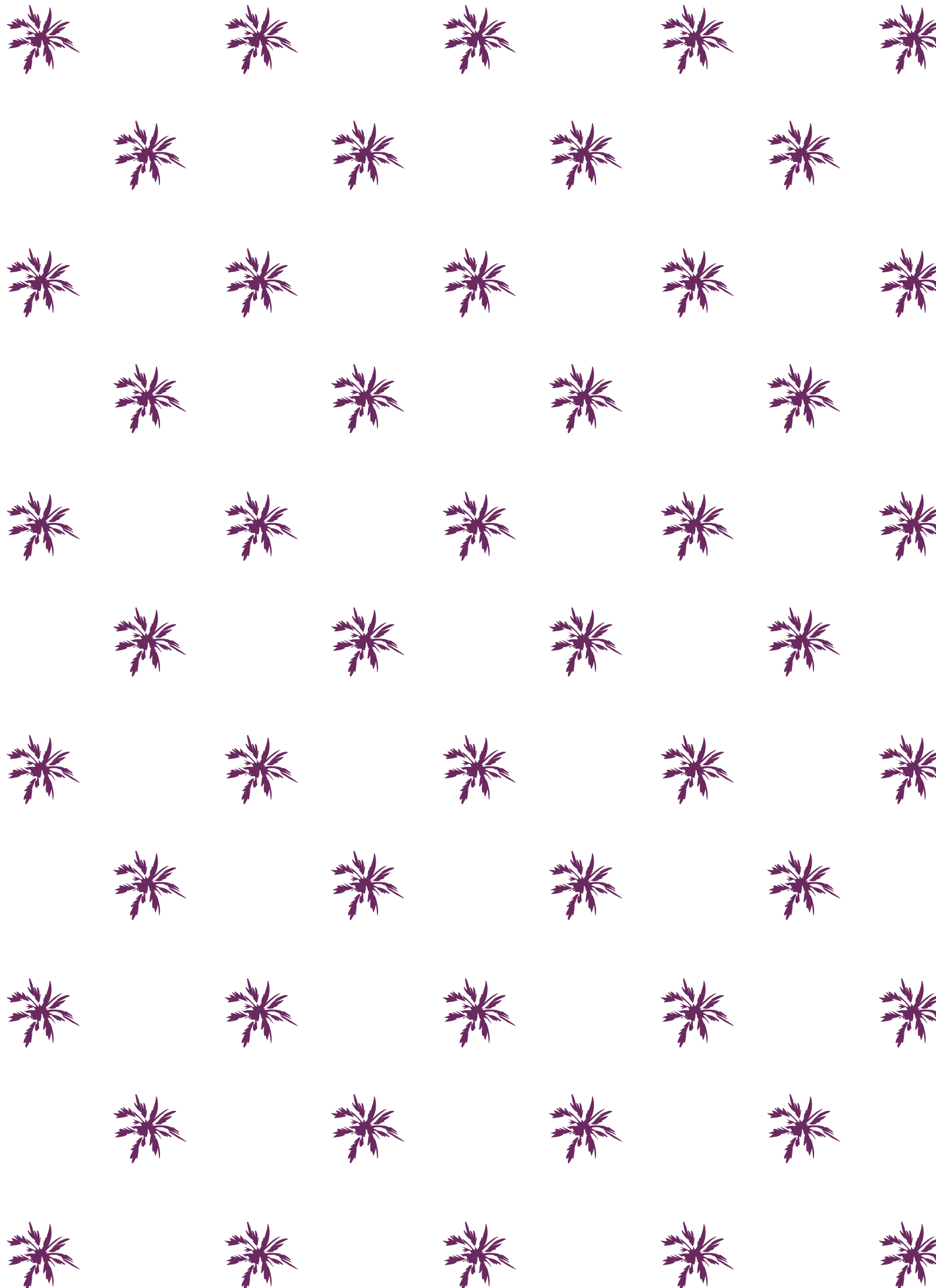


LE SAADI

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

LA CARTE

— SINCE 1966 —



LE POTAGER DU BLED



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 talent toutes les saveurs des produits de nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et traditionnelle.

Les pictogrammes suivants figurent devant les noms des plats contenant des produits en provenance de notre potager.



Every day, our organic farm provides fresh fruits and vegetables to Es Saadi's restaurants.

Season after season, our chefs brilliantly enhance all the flavours of our garden products, coming from an organic, authentic and traditional culture.

The following pictograms appear in front of the names of dishes containing products from our garden.



FRUITS ET LÉGUMES
FRUITs AND VEGETABLES



VOLAILLE
POULTRY



HERBES ARÔMATIQUES
AROMATIC HERBS



LES POTAGES
THE SOUPS

LA SOUPIÈRE DE LÉGUMES FRAIS DE NOTRE POTAGER BIOLOGIQUE 	90
<i>Soup tureen with fresh vegetables from our organic garden</i>	
LA HARIRA MARRAKCHIA	110
<i>Harira marrakchia soup</i>	
LA SOUPE DE POISSON DE ROCHE DES CÔTES MAROCAINES	140
<i>Rock fish soup from Moroccan coast</i>	

LES ENTRÉES FROIDES
COLD STARTERS

L'ASSIETTE GOURMANDE DE LÉGUMES GRILLÉS DE NOTRE POTAGER BIOLOGIQUE 	110
<i>The « assiette gourmande » of grilled vegetables from our organic garden</i> 	
LA TOMATE CONFITE AU CHÈVRE ET BASILIC, TUILE AU PARMESAN	120
<i>Crystallized tomato with goat cheese, basil and thin parmesan wafer</i>	
L'ASSORTIMENT DE PETITES SALADES MAROCAINES	130
<i>Selection of fine moroccan salads</i>	
LA MARINADE DE BAR À L'HUILE D'ARGAN CITRONNÉE	160
<i>Sea bass marinated with lemony argan oil</i>	
LA GRANDE SALADE RICHE « ES SAADI » 	240
<i>Lush salad "es saadi"</i>	
LE SAUMON NORVÉGIEN FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE ET SES BLINIS	240
<i>Smoked norwegian salmon and blinis</i>	
LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU CHUTNEY DE FRUITS 	240
<i>"Mi-cuit " duck foie gras and fruit chutney</i>	

LES ENTRÉES CHAUDES
HOT STARTERS

LES BRIOUATES DE POISSON ET LEUR SAUCE LÉGÈREMENT PIQUANTE 	180
<i>Fish briouates with its mild chili sauce</i>	
LE FEUILLETÉ D'ŒUFS POCHÉS AU SAUMON FUMÉ	160
<i>Poached egg nestled in a puff pastry with smoked salmon</i>	
LES BRIOUATES DE FOIE GRAS AUX POMMES CARAMELISÉES AU MIEL ET VINAIGRE DE CIDRE	220
<i>Foie gras briouates served with caramelized apples, honey and cider vinegar</i>	
LES TAGLIATELLES AUX CREVETTES ROYALES SAFRANÉES	260
<i>Tagliatelles with saffron royal shrimps</i>	



LES POISSONS
FISHES

LE TAGINE DE POISSON SOUIRI AUX ÉPICES	260
<i>Fish tagine - essaouira way with spices</i>	
LE DOS DE SAUMON RÔTI AU TANIN DE SAINT ÉMILION	270
<i>Roasted salmon with saint emilion wine tannins</i>	
LA BELLE SOLE MEUNIÈRE DÉCOUPÉE À VOTRE TABLE, POMMES DE TERRE VAPEUR ET HARICOTS VERTS	360
<i>Pan fried sole fish, with butter brown parsley and lemon sauce, cut at your table, steamed potatoes and green beans</i>	
LE SUPRÊME DE SAINT-PIERRE EN ÉCAILLES D'OR	320
<i>Pan-fried john dory filet with its vegetables</i>	
LE BAR RÔTI ET SES LÉGUMES CARAMELISÉS AU PORTO 	320
<i>Roasted seabream with port wine caramelized vegetables</i>	

LES VIANDES
MEATS

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX PARFUMS MARAÎCHERS 	190
<i>Stuffed chicken breast with market vegetables</i>	
LE TAJINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES VIOLETES 	190
<i>Chicken with pickled lemons and purple olives</i>	
LE TAGINE DE KEFTA À LA TOMATE ET AUX ŒUFS	190
<i>Kefta tagine with eggs and tomatoes</i>	
LE TAGINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX ET AMANDES RÔTIES	240
<i>Lamb tagine with plums and roasted almonds</i>	
LA FRICASSÉE DE ROGNONS EN FEUILLETÉ, AUX GRAINES DE PAVOT	230
<i>Fricassee of kidneys in pastry topped with poppy seeds</i>	
L'ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD, AUX NAVETS CARAMELISÉS	280
<i>Thinly sliced magret of duck with caramelized turnips</i>	
LES NOISETTES D'AGNEAU POÊLÉES AUX SENTEURS DE PROVENCE	320
<i>Grilled lamb shops, provence-flavoured</i>	
LE FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT, FLAMBÉ DEVANT VOUS	330
<i>Flanbéed beef fillet with green pepper, prepared at your table</i>	
Pour deux personnes - For two people	
LE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES MOUTARDÉE 	600
<i>Mustard and herbs crusted rack of lamb</i>	
LA CÔTE DE BŒUF GRILLÉE, SAUCE BORDELAISE	580
<i>Grilled rib steak, with wine sauce</i>	
LE CHATEAUBRIAND GRILLÉ BÉARNAISE	580
<i>Grilled "chateaubriand", with béarnaise sauce</i>	

Pour deux personnes minimum - À commander la veille
Minimum of two people - To be ordered one day prior -

LA PASTILLA AU PIGEON <i>Pigeon “pastilla”</i>	500
LE COUSCOUS À L’AGNEAU ET AUX SEPT LÉGUMES 🍷 <i>Lamb couscous with seven vegetables</i>	500
L’ÉPAULE D’AGNEAU CONFITE M’HAMMER <i>M’hammer confit lamb shoulder</i>	700

LES DESSERTS
SWEET DELICACIES

À commander en début de repas / Please confirm your choice at the beginning of your meal

LA TARTE FINE AUX POMMES CUITES “MINUTE” ET SA GLACE VANILLE <i>Freshly baked apple tart, served with vanilla ice cream</i>	90
LE MI-CUIT AU CHOCOLAT EXTRA BITTER ET SA QUENELLE DE GLACE VANILLE <i>Molten extra bitter chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	90
LE SOUFFLÉ MOELLEUX AU CHOCOLAT OU GRAND MARNIER <i>Chocolate or grand marnier soufflé</i>	140
LES CRÊPES SUZETTE, FLAMBÉES DEVANT VOUS <i>Crepes suzette flambé at the tableside</i>	120
LA PASTILLA AU LAIT ET À LA FLEUR D’ORANGER (2 PERS.) <i>Pastilla with milk and orange blossoms (for two)</i>	180
SELECTION DE GLACES ET SORBETS MAISON <i>Selection of homemade sorbets and ice cream</i>	80



L'émotion est notre héritage

RUE IBRAHIM EL MAZINI · HIVERNAGE · MARRAKECH · TEL: +212 5 24 33 74 00 · info@essaadi.com · www.essaadi.com