



Entre tradition et modernité,
notre carte vous invite au voyage...



ES SAADI
MARRAKECH RESORT
LE PALACE



L'émotion est notre héritage

MENU ANNIVERSAIRE 50 ANS DU ES SAADI

490 DH par pers. À partir de 2 pers.



PASTILLA AU ST-PIERRE

La Warqa traditionnelle avec une farce délicieusement moderne,
St Pierre et ses petits légumes

ou

SALADE D'ASPERGES SAUVAGES AU PARMESAN

Une si jolie rencontre,
les asperges du Maroc et le fameux parmesan Italien



TAJINE D'AGNEAU EN FÊTE

Une sauce parfumée aux épices, des abricots caramélisés
et de fines crêpes aux éclats d'amandes

ou

COUSCOUS SAFRANÉ AUX CREVETTES ET DAURADE D'ESSAOUIRA



« LA DANSE DU PALACE »

Un joyeux gâteau d'anniversaire, création d'une gourmandise
pour célébrer un jour pas comme les autres



THÉ OU CAFÉ FINES PÂTISSERIES MAROCAINES

MENU D'UN ÉTÉ À MARRAKECH

490 DH par pers.

UNE INVITATION POUR UN MENU
FRAIS ET CROQUANT

LES ENTRÉES

De jolies et savoureuses salades fraîches du Maroc.

Le Zaalouk, une purée d'aubergines et tomates, à la coriandre et au citron
Felfla mechouia, poivron grillé, tomates gorgées de soleil et huile d'olive,
confiture de tomates à la poudre de roses et à la cubèbe

Courgettes au thym

Les radis de nos campagnes à l'huile d'argan et à la fleur de sel noir

Un rafraîchissement gourmand garanti avec :

Les trois veloutés : betteraves parfumées au citron, concombres au thym
et carottes à l'eau de fleur d'oranger

2 briouates à la viande hachée, 2 cigares au fromage de chèvre
et menthe fraîche, 2 R'ghaifs au Khili' (viande confite)

Un doigt de la marié

DESSERT

Assiette de fruits d'été

ou

La fameuse pastilla au lait avec son lait d'amandes

THÉ OU CAFÉ

Café ou thé à la menthe et cornes de gazelle



REPAS DÉCOUVERTE À PARTAGER

690 DH par pers. À partir de 2 pers.

LA COUR DES LIONS VOUS SUGGÈRE UN VOYAGE
CULINAIRE À TRAVERS DES RECETTES ANCESTRALES

UNE INVITATION GUSTATIVE INOUBLIABLE !

LES ENTRÉES

Découvrez les saveurs marocaines :

Le Zaalouk, une purée d'aubergines à la coriandre et au citron

La salade de poivrons grillés, la confiture de tomate à la rose et au cubèbe

Courgettes au thym

Les radis de nos campagnes à l'huile d'argan et à la fleur de sel noir du Maroc.

Et bien d'autres surprises ...

Briouate à la viande hachée, cigare au fromage de chèvre et menthe fraîche
et R'ghaif au Khli' (viande confite)

POULET AUX OLIVES « MESS LALLA » ET AUX CITRONS CONFITS

Servi avec une sauce safranée, onctueuse et légère...

Un grand classique du Es Saadi

COUSCOUS D'ORGE À L'AGNEAU ET AUX LÉGUMES DE SAISON

... Un bel héritage berbère.

Option végétarienne sur demande

SALADE D'ORANGES

À l'eau de fleur d'oranger et à la cannelle

PASTILLA AU LAIT

Feuilleté marocain accompagné de son lait d'amandes

THÉ OU CAFÉ

Café ou thé à la menthe et cornes de gazelle



LES ENTRÉES

L'HARIRA

150 DH

La soupe traditionnelle marocaine
qui redonne de l'énergie au quotidien au sein des familles.
Savant mélange d'épices, d'herbes, de tomates et de légumes secs

LES PETITES SALADES MAROCAINES

190 DH

Le Zaalouk, une purée d'aubergines à la coriandre et au citron
La salade de poivrons grillés, la confiture de tomate à la rose et au cubèbe
Courgettes au thym
Les trois veloutés : betteraves parfumées au citron, concombres au thym
et carottes à l'eau de fleur d'oranger

DOIGTS DE LA MARIÉE À LA CHAIR D'ARAIGNÉE

210 DH

Feuilles Warqa farcies à la chair d'araignée,
parfumées à la coriandre et aux citrons confits

KEMIA DE BRIOUATES À PARTAGER :

Pour deux personnes

180 DH

2 briouates à la viande hachée, 2 cigares au fromage de chèvre
et menthe fraîche, 2 R'ghaifs au Khili' (viande confite)



LES
PLATS « SIGNATURE »

**LA PASTILLA AU PIGEON...
PRONONCEZ « BASTELLA BEL HMAME »**

À déguster en plat ou à partager à deux en entrée

280 DH

C'est par elle que nos belles cérémonies commencent...
Majestueuse et gourmande, elle allie le croquant et le moelleux, le sucré et le salé.
Doux mélange d'amandes dorées, de chair de pigeon et de parfums d'épices
savamment composés

**L'ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE
PARFUMÉE AU SAFRAN DE TALIOUINE**

Pour deux personnes

580 DH

Un plat de fête... Tendre pièce d'agneau servie avec des légumes de saison
ou un couscous aux 7 légumes

**LA VRAIE MOUROUZIA AU RAS EL HANOUT
RECETTE DU 12^{ème} SIÈCLE**

270 DH

Pour le plaisir de partager une partie de notre histoire
Souris d'agneau lentement mijotée avec des raisins secs, du jus de datte
et le sublime Ras El Hanout du Saadi (recette gardée secrète...)

TANJIA MARRAKCHIA AUX ÉPICES

À commander 24 heures à l'avance

270 DH

Le plat traditionnel de Marrakech. Jarret d'agneau au citron et au safran
cuit très lentement à l'étouffée dans un pot en argile



LES
TAJINES
طواجن

À découvrir ou à redécouvrir...

Les tajines ne sont jamais accompagnés de semoule ni de couscous.

Ils se dégustent avec un très bon pain...

**POULET AUX OLIVES « MESS LALLA »
AUX CITRONS CONFITS**

240 DH

Avec une sauce safranée, onctueuse et légère...

Un grand classique du Es Saadi

**TAJINE DE BŒUF
AUX FIGUES CARAMÉLISÉES**

270 DH

Une rencontre heureuse entre de tendres morceaux de bœuf mijotés lentement, et de figues caramélisées par nos soins

TAJINE DE DAURADE SOURI

260 DH

Les daurades royales d'Essaouira servie avec les légumes de l'Ourika

TAJINE DE LÉGUMES VERTS

210 DH

Petis pois, fèves et asperges
(selon saison)



LES COUSCOUS

كسكسو

*Partout au Maroc et particulièrement le vendredi,
on partage le Kseksou*

COUSCOUS DES VILLES CÔTIÈRES ESSAOUIRA ET SAFI « BADDAZ »

250 DH

Couscous de maïs (sans gluten) aux daurades royales
et aux légumes de saisons.

COUSCOUS BERBÈRE DE NOS MONTAGNES « BELBOULA »

260 DH

Couscous d'agneau à l'orge concassé avec de la courge,
des navets et des fèves séchées

Végétarien : 200 DH

COUSCOUS D'AGNEAU TRADITIONNEL « LA COUR DES LIONS »

270 DH

Fines graines de blé dur, agneau, sept légumes, raisins secs
et pois chiches

Végétarien : 200 DH

L'IMPÉRIAL MADFOUN « COUSCOUS VOILÉ »

260 DH

Fines graines de couscous enveloppant de délicates cailles rôties et désossées,
aux oignons confits, amandes grillées et sauce au safran, cannelle et nouira



LES DESSERTS

SALADE D'ORANGES

95 DH

À l'eau de fleur d'oranger et à la cannelle

PETITE COUPE DE JBEN

90 DH

Fromage frais de brebis à l'Amlou (pâte d'amande à l'huile d'argan et au miel)

SORBETS

95 DH

Citron, Menthe, Melon

GLACES

95 DH

Chocolat, Pistache, Vanille

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

95 DH

PASTILLA AU LAIT

110 DH

Feuilleté savamment construit avec sa crème légère à l'eau de rose
Accompagné de son lait d'amande

FINES PÂTISSERIES MAROCAINES

110 DH

Cornes de gazelle
Ghriba, l'antre du sablé
Fekkas, croquants d'amandes
Ghriouch au miel et grains de sésame

LES BOISSONS CHAUDES

50 DH

THÉ À LA MENTHE

THÉ À LA SAUGE DU JARDIN

CHARIOT DE NOS MEILLEURES INFUSIONS DU JARDIN

Verveine, thym, géranium et sauge

CAFÉ PARFUMÉ À LA CANNELLE
ET À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER



“

La cuisine marocaine est avant tout une cuisine d'amour et de patience transmise de mère en fille. Elle sait toujours prendre et donner et raconter à travers sa richesse des siècles d'histoire. La cuisine marocaine préserve ses techniques ancestrales tout en se tournant vers l'avenir : généreuse, salée, sucrée, ses mélanges d'épices créent l'accord parfait pour donner le ton juste à ses plats. La mesure sans mesurer est naturelle chez les femmes marocaines : Aïnek Misaneek (ton oeil, c'est ta balance). Et puis, surtout, elle reste la cuisine du lien entre la cuisine berbère, la cuisine arabo-musulmane et la cuisine juive.

”

Fatema Hal

PRIX FRANÇOIS RABELAIS
2016

