

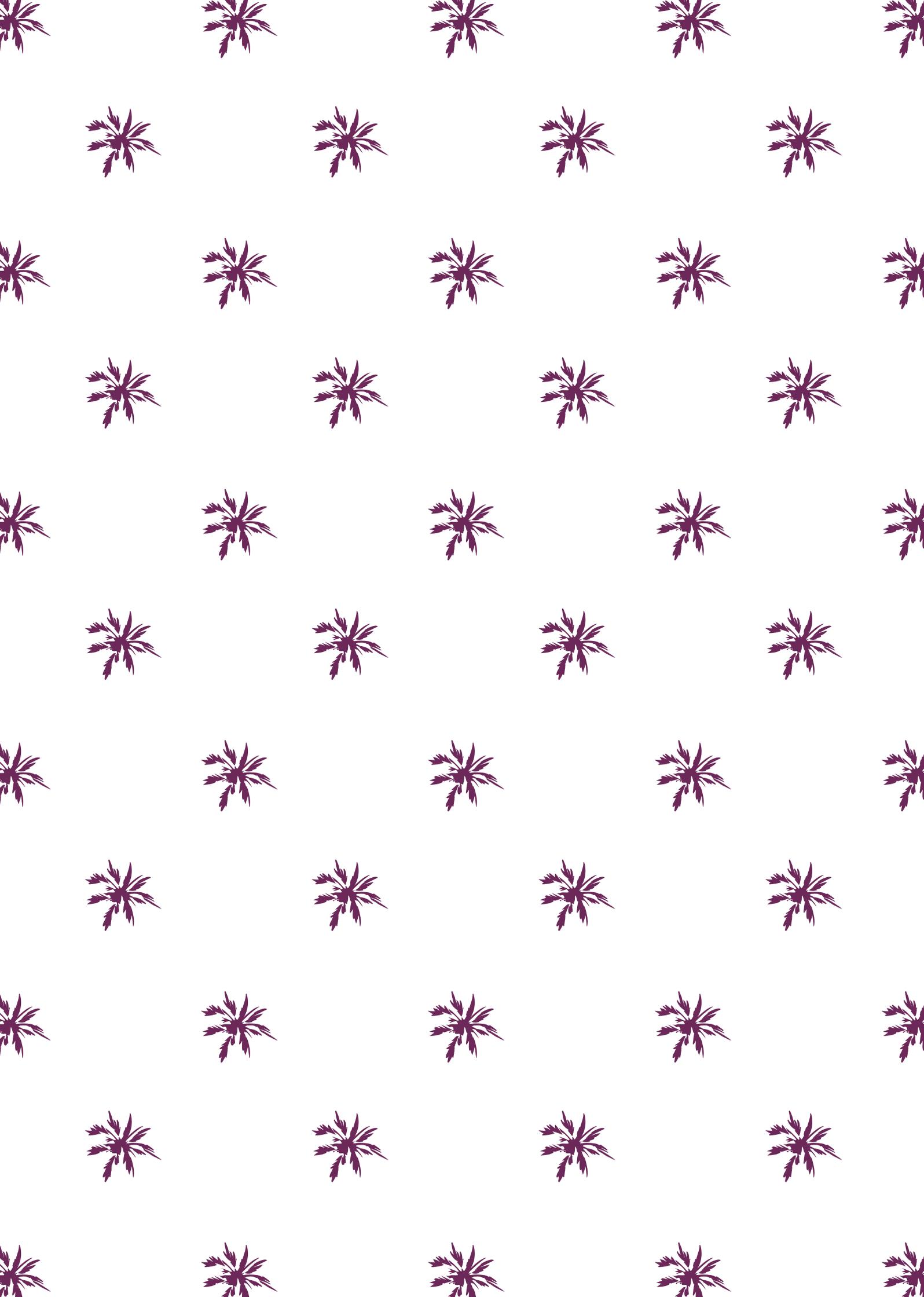


LE SAADI

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

LA CARTE

— DEPUIS 1966 —



Toutes nos préparations de cuisine, de pâtisserie et de boulangerie sont faites « maison », à base de produits bio cultivés dans notre ferme « Le Bled » dans la vallée de l'Ourika.



— LES POTAGES —

LE CONSOMMÉ CHAUD AUX PERLES DE LÉGUMES	70
LA SOUPIÈRE DE LÉGUMES FRAIS DE NOTRE POTAGER BIOLOGIQUE	70
LA HARIRA MARRAKCHIA	70
LA BISQUE DE CREVETTES AU VERMOUTH ET SA JULIENNE DE LÉGUMES	90

— LES ENTRÉES FROIDES —

L'ASSIETTE GOURMANDE DE LÉGUMES GRILLÉS DU BLED	80
LA FAMEUSE BARIGOULE VÉGÉTARIENNE, FROIDE OU CHAUDE	90
LA TOMATE CONFITE AU CHÈVRE ET BASILIC, TUILE AU PARMESAN	90
L'ASSORTIMENT DE PETITES SALADES MAROCAINES	90
LA MARINADE DE BAR À L'HUILE D'ARGAN CITRONNÉE	130
LA SALADE D'HERBES AU SAUMON FUMÉ ET SES AIGUILLETES DE SOLE AU PAMPLEMOUSSE	170
LA GRANDE SALADE RICHE « ES SAADI »	200
LE SAUMON NORVÉGIEN FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE ET SES BLINIS	200
LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU CHUTNEY DE FRUITS	200
LA SALADE BAROQUE AU SAUMON FUMÉ ET CREVETTES ROYALES	220

— LES ENTRÉES CHAUDES —

LES BRIQUATES DE POISSON ET LEUR SAUCE LÉGÈREMENT PIQUANTE	90
LES GOIJONNETTES DE FOIE DE VEAU ET HARICOTS VERTS CROQUANTS AU VINAIGRE DE LAVANDE	110
LE TAGINE DE LÉGUMES BIO AUX SENTEURS D'ORIENT	120
LE FEUILLETÉ D'ŒUFS POCHÉS AU SAUMON FUMÉ	130
LA RAVIOLE OUVERTE ET SES POISSONS DE ROCHE PHOCÉENNE	140
LES BRIQUATES DE FOIE GRAS AUX POMMES CARAMÉLISÉES AU MIEL ET VINAIGRE DE CIDRE	180
LES TAGLIATELLES AUX CREVETTES ROYALES SAFRANÉES	220

— LES POISSONS —

(SUIVANT ARRIVAGE)

LE TAGINE DE POISSON SOUIRI AUX ÉPICES	190
LES FILETS DE ROUGET À LA NAGE, AU BASILIC	210
LE DOS DE SAUMON RÔTI AU TANIN DE SAINT ÉMILION	210
LES PAUPIETTES DE SOLE AU CHAMPAGNE	220
LE FILET DE LOTTE PIQUÉ À L'AIL ET POIVRONS DOUX	230
LE SUPRÊME DE SAINT PIERRE EN ÉCAILLES D'OR	230
NOS POISSONS GRILLÉS, MEUNIÈRE OU POCHÉS « SELON VOTRE GOÛT »	230
LA DAURADE RÔTIE AUX CITRONS VERTS ET ZESTES D'ORANGE	240
LE BAR RÔTI ET SES LÉGUMES CARAMÉLISÉS AU PORTO	240
POUR DEUX PERSONNES :	
LE GIGOT DE LOTTE ENTIER ET SA SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	480

— LES VIANDES —

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE AUX PARFUMS MARAÎCHERS	180
LE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES VIOLETTES	190
LE TAGINE DE KEFTA À LA TOMATE ET AUX ŒUFS	190
LE TAGINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX ET AMANDES RÔTIES	190
LA FRICASSÉE DE ROGNONS EN FEUILLETÉ, AUX GRAINES DE PAVOT	210
LE FOIE DE VEAU ÉTUVÉ AUX RAISINS SECS	210
L'ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD BIO DU BLED, AUX NAVETS CARAMÉLISÉS	210
LES NOISETTES D'AGNEAU POÊLÉES AUX SENTEURS DE PROVENCE	230
LE FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT, FLAMBÉ DEVANT VOUS	250
POUR DEUX PERSONNES :	
LE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES MOUTARDÉE	460
LA CÔTE DE BŒUF GRILLÉE, SAUCE BORDELAISE	480
LE CHATEAUBRIAND GRILLÉ BÉARNAISE	490
POUR DEUX PERSONNES MINIMUM - À COMMANDER LA VEILLE	
LA PASTILLA AU PIGEON	420
LE COUSCOUS À L'AGNEAU ET AUX SEPT LÉGUMES	420
L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE M'HAMMER	480





— LES DESSERTS —

(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

LE GRATIN DE FRUITS FRAIS AU SABAYON	80
LA TARTE FINE AUX POMMES CUITES "MINUTE" ET SA GLACE VANILLE	90
LE MI-CUIT AU CHOCOLAT EXTRA BITTER ET SA QUENELLE DE GLACE VANILLE	90
LE SOUFFLÉ MOELLEUX AU CHOCOLAT, AU GRAND MARNIER, OU SELON VOTRE GOÛT	100
LES CRÊPES SUZETTE, FLAMBÉES DEVANT VOUS	120
LA PASTILLA AU LAIT ET À LA FLEUR D'ORANGER (2 PERS.)	160

