

# La Table du Souk

CARTE PROPOSÉE POUR LE DÉJEUNER DE 12H00 À 15H30  
AU RESTAURANT 'LA PERGOLA' ET 'LE PATIO' EN FONCTION DE LA MÉTÉO

Havre de paix en plein cœur de Marrakech !

La Sultana Marrakech abrite l'une des plus jolies terrasses de la ville, au-dessus des Souks et des monuments historiques pour admirer la ville à 360°: l'Atlas enneigé, les cigognes, le mausolée des Princes Saadiens et la Koutoubia au loin.

Ici, c'est l'adresse secrète des amoureux de la Médina pour savourer dès les premiers beaux jours une cuisine authentique simple, Street Food local et Méditerranéenne d'une extrême fraîcheur, dans une ambiance élégante et détendue.

N'hésitez pas à demander au maître d'hôtel pour toute préparation spécifique...

Oasis of calm in the heart of Marrakech!

Did you know that La Sultana Marrakech host one of the most enjoyable rooftop of Marrakech that owes most of its fame to the surroundings with snow capped Atlas Mountains, the white stork colony, Saadian Mausoleum peak view and even the Koutoubia in the distance...

Here is a secret place for Medina's lovers to enjoy delicious lunch with priority to the fresh & local ingredients served in elegant and relaxed atmosphere...

Do not hesitate to ask the waiter for any specific diet request...

# Street Food Marocain

## Entrées – Starters

Briouates aux épinards & fromage, légumes, poulet façon pastilla, foie de poulet Spinach & Goatcheese briouates	140 MAD
Salades marocaines de saison Seasonal Moroccan salads	140 MAD
Croutes d'escargots en court-bouillon "façon babbouche" Cooked crust snail in its broth "babbouche mode"	140 MAD

## Plats - Main Courses

Accompagnement au choix: Purée Maison, Légumes sautés à l'herbe de l'Atlas, frites maison, pomme nouvelles champignons Served with a choice of: home-made Purée, Sautéed vegetables with Atlas herbs, home-made French fries, new potatoes, mushrooms	
Barbecue, spécialité du quartier Charcoal grill, specialty of the neighborhood	
Mix grill viande grillée	250 MAD
Mix grill de Poisson	280 MAD
Couscous Végétarien Seven Vegetables Couscous	210 MAD
Authentique tagine de pieds de veau en Kerain Real Veal trotters Tajine	250 MAD
Souris d'agneau façon mechoui A knuckle of lamb « Mechoui » style	260 MAD
Sandwich Marrakchi de dromadaire & pommes frites maison Marrakchi Sandwich of Camel & home-made French fries	230 MAD

## Desserts - Deserts

Churros Marocains Moroccan Churros	90 MAD
Thé & pâtisseries marocaines Mint tea & Moroccan pastries	90 MAD
Gaspacho de fruits de Saison Fresh Fruits Gaspacho	90 MAD
Glaces & sorbets maison Homemade sorbets & Ice cream	90 MAD

## Saveurs du Marché

### Entrées – Starters

Salade de potirons rôtis, crème de potiron à l'huile d'argan, feta, graines de courge  
Roasted pumpkin salad with creamy pumpkin sauce cooked with Argan oil, feta and pumpkin seeds 140 MAD

Betterave rouge en croûte de sel soupe de betterave orange parfumée à l'anis étoilée, cannelle  
Red beetroot cooked in a salt crust served with a beetroot and orange soup flavoured with anise and cinammon 140 MAD

Salade de mini courgettes, fromage Jben frais à l'ail  
Mini courgettes and Jebli garlic cheese salad 140 MAD

### Plats - Main Courses

Accompagnement au choix: Purée Maison, Légumes sautés à l'herbe de l'Atlas, frites maison, pommes nouvelles champignons  
Served with a choice of: home-made Purée, Sautéed vegetables with Atlas herbs, home-made French fries, new potatoes, mushrooms

Côte de Boeuf grillée (700g) purée de pomme de terre à l'huile d'argan  
Beef rib steak, home-made potato purée with Argan oil 300 MAD

Filet de poisson grillé & purée de légumes verts  
Grilled fish with green vegetables purée 260 MAD

Cœur de sucrine, copeaux de parmesan, et croûtons façon césar aux gambas ou poulet  
Chicken or prawns Sucrine salad, Parmesan cheese shavings and cesar-style croutons 220 MAD

### Desserts - Deserts

Tiramisu au Yaourt Marocain  
Tiramisu with Moroccan Yogurt 90 MAD

Crème Brulée à la Vanille  
Vanilla Crème Brulée 90 MAD

Café gourmand  
Coffee served with assortment of Sweets 90 MAD