

La Sultana

OUALIDIA

La Sultana Oualidia vous propose les meilleurs produits de la région de Oualidia cuisinés simplement pour faire la part belle à la pêche locale de poissons, crustacés et aux huîtres voisines. Notre souhait est de partager une cuisine authentique, locale et d'une extrême fraîcheur, dans une ambiance élégante et détendue.

La Sultana Oualidia selected the best locally sourced products in Oualidia prepared in a simple manner to make the most of fishermen catch of the day and nearby oyster farm supply. Our wish is to share an authentic cuisine with the priority to the fresh & local ingredients served in elegant and relaxed atmosphere.

ENTREES

Calamar (plancha ou friture) 130 MAD
Calamari (roasted or fried)

Gratin de fruits de mer 120 MAD
Seafood gratin

Soupe de poisson, rouille & croutons 120 MAD
Fish soup, French style with rouille & croutons

Guacamole d'avocat et chair d'Araignée de mer, salade et salicorne 130 MAD
Avocado Puree & Spider crab meat, Samphire Salad

Taboulé de langue d'oiseaux au poulpe 120 MAD
Taboulé of "Langue d'oiseaux" pasta with Octopus

Crustacés selon arrivage / *Seafood subject to availability:*

Gambas / <i>King Prawns</i>	Les 300g	220 MAD
Praires / <i>Warty venus</i>	La Douzaine (Gratinés)	130 MAD
Palourdes / <i>Clams</i>	Les 300g (Marinières*)	130 MAD
Moules / <i>Mussels</i>	Les 300g (Marinières*)	110 MAD
Couteaux / <i>Razor clams</i>	Les Six (Plancha ou provençale)	70 MAD
Oursins / <i>Sea urchins</i>	Les Six	60 MAD

Huitres (fraîches ou gratinées*) selon calibre / *Oysters (natural or gratinated) depending on size :*

Calibre	6 huîtres	12 huîtres
0	160 MAD	300 MAD
1	130 MAD	230 MAD
2	110 MAD	200 MAD

Assortiment de l'Ecailler / *Assortment of the Oysters seller* 120 MAD
4 Huitres & 4 Oursins Ou 3 huitres gratinées & 6 couteaux
4 Oysters & 4 sea urchins Or 3 Gratinated Oysters & 6 Razor Clams

Plateau Découverte / *Tasting platter* 350 MAD
Langouste, oursins, huitres
Crayfish, urchins, oysters

Plateau Classique / *Classic seafood platter* 350 MAD
Araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huitres*
Spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters.*

Plateau Royal / *Royal Seafood platter* 900 MAD
Homard, langouste, araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huitres*
Lobster, crayfish, spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters.*

*Plat contenant de l'alcool/ *Preparation with alcohol*

PLATS (Nos plats sont servis garnis) / MAINS (served garnished)

Araignée de mer entière (pochée ou grillée) 170 MAD
Spider crab (poached or grilled)

Poissons & crustacés selon arrivage, présentés au plateau ou à choisir au vivier:

Catch of the day presented on a tray or to choose from our viviers:

Sole Grillée ou Meunière / Dorade/ Pageot (<i>Sole, sea beam</i>)	les 100G	50 MAD
Loup de Mer / Turbot/ Langouste de Dakhla (<i>Sea bass, turbot, crayfish</i>)	les 100G	60 MAD
Homard (<i>lobster</i>)	les 100G	70 MAD
Langouste Rose de la Région (<i>Crayfish</i>)	les 100G	80 MAD

Filet de St Pierre 230 MAD
John dory Fillet

Friture de poissons (*Calamar, merlan, sole, gambas*) 150 MAD
Fried Fish (Calamari, whiting, sole, king prawns)

Les Pâtes linguines aux palourdes 210 MAD
Linguine Pasta with Clams

La Fameuse Paëlla 180 MAD
The traditional Paëlla

Salade du jour Detox 180 MAD
Detox salad of the Day

Poulet Fermier roti 210 MAD
Roaster Free-range chicken

Entrecôte 230 MAD
Rib steak

Pizza Maison – 120 MAD (uniquement le midi – *only available during lunch time*)
4 fromages, fruits de mer, Végétarienne, kefta
Four-cheese, Seafood, Veggie, kefta meat

DESSERTS

Tarte Fine aux pommes & Glace Vanille 100 MAD <i>Thin Apple Pie & Vanilla ice Cream</i>	Le moelleux au chocolat (15 min) 100 MAD <i>Chocolate fudge cake (15 min)</i>
--	--

Omelette Norvégienne 100 MAD <i>Baked Alaska</i>	Crème Brûlée à la Vanille 100 MAD <i>Vanilla « Crème Brûlée »</i>
---	--

Les Glaces et Sorbets maison 100 MAD <i>Home-made selection of Ice Creams & Sorbets</i>	Le Café Gourmand de la Sultana 100 MAD <i>Coffee served with selected sweets</i>
--	---

Méli Melo de Fruits de Saison et Sorbets 100 MAD <i>Blend of Fresh Fruits & homemade Sorbets</i>	Thé & pâtisseries Marocaines 100 MAD <i>Tea with Moroccan pastries</i>
---	---



Tarifs Nets

*Plat contenant de l'alcool/ Preparation with alcohol

LA CARTE D'ICI & D'AILLEURS

A la nuit tombée, notre Chef célèbre la cuisine marocaine et revisite certains classiques avec les produits locaux et les senteurs du Maroc.

A nightfall, our Chef celebrates the true culinary heritage of Morocco with bests of Moroccan cuisine.

*Selection to rediscover the great classics with a Moroccan touch.
The culinary journey continues...*

ENTRÉES

Le Festival de Salades Marocaines <i>Assortment of Moroccan Salads</i>	120 MAD
La Pastilla de pigeon à la senteur de Kerfa <i>Savoury pigeon and almond pie flavoured with cinnamon</i>	120 MAD
Carpaccio de Lotte & sa salade de salicorne <i>Monkfish Carpaccio served with Saltwort Salad</i>	160 MAD
Soupe de Potiron aux huitres <i>Pumpkin Soup with Oysters</i>	120 MAD

PLATS

L'épaule d'agneau façon « Mechoui » et sa garniture (pour 2 personnes) <i>Slow roasted lamb shoulder "mechoui" style (2 persons)</i>	480 MAD
Tajine de Poulet au citron <i>Chicken Tagine with preserved Lemon</i>	230 MAD
Tajine berbère aux légumes <i>Berbere vegetarian Tagine</i>	200 MAD
Tagine de poisson en Charmoula et citron confit <i>Fish Tagine Charmoula Mode & Preserved lemon</i>	230 MAD
Le gigot de 7 heures, crème d'ail <i>7 hours baked leg of lamb with garlic cream</i>	230 MAD
Magret de canard <i>Breast of Duck</i>	280 MAD
Filet de bœuf poêlé <i>Beef Fillet</i>	260 MAD
Risotto verde <i>Risotto Verde</i>	230 MAD

DESSERTS

Orange à la cannelle <i>Orange & cinnamon</i>	70 MAD
Soupe de Mangues à la Vanille de Madagascar <i>Mango Soup, Vanilla flavour</i>	100 MAD
Parfait au citron <i>Lemon « parfait »</i>	100 MAD

*Plat contenant de l'alcool/ Preparation with alcohol