

La Sultana
MARRAKECH

La Cuisine Marocaine

Notre Dada, Chef de « La Carte Marocaine », a travaillé les plats selon la plus pure tradition marocaine. La volonté est aux saveurs et à la fraîcheur des produits du terroir.

Our Dada, Chef of the Moroccan Cuisine, celebrates the true culinary heritage of Morocco with priority to the flavor, freshness & quality of local ingredients.

Entrées - Starters

Festival de Salades Marocaines Assortment of Moroccan Salads	160 MAD
Véritable Harira Marrakchia The real Harira soup	140 MAD
Pastilla de Pigeon aux Amandes Pigeon and Almond Pie	180 MAD

Plats - Main Courses

Couscous d'agneau aux Sept Légumes Seven Vegetables Couscous with Lamb	250 MAD
Couscous Végétarien Vegetarian Couscous	230 MAD
Couscous de l'Océan aux Poissons & Crustacés Couscous from the sea prepared with mixed Fish & Shellfish	310 MAD
Tangia « Comme avant » de Notre Dada Braised Beef shank slowly cooked in a clay pot	250 MAD
Tagine de Poulet Beldi aux Citrons Confits & Olives Beldi Poultry in the Candied Lemons and Olive	290 MAD
Tagine de Poisson au Fenouil et fines herbes Fish Tagine with Fennel and Fresh Herbs	260 MAD
Epaule d'Agneau façon « Méchoui » et sa garniture (2 personnes) Slow Roasted Lamb Shoulder « Mechoui » Style (2 pax)	600 MAD
Souris d'Agneau confite aux Epices d'Ici, Abricots caramélisés et Noix A knuckle of lamb candied in spices, caramelized apricots and walnuts	310 MAD
Tagine de Bœuf, Mandarines de L'Oriental confites Beef Tagine, Candied Mandarins from The Oriental	270 MAD
Tagine de Poulet Fermier façon Makfoul et semoule fine Farmer Poultry Tagine « Makfoul » served with couscous	270 MAD
Tagine végétarien aux légumes du Souk Vegetarian Tagine	230 MAD

Desserts - Deserts

Pastilla au Lait, Concassée d'Alouz Milk and almond Pastilla	110 MAD
Thé à la Menthe et Pâtisseries Marocaines Mint Tea with Moroccan Pastries	110 MAD
Orange à la cannelle Orange with Cinnamon	110 MAD
M'hencha à l'Amande M'hencha with Almond	110 MAD



Menu Signature Marocain
Moroccan signature Menu
- 680 MAD -

Entrées – Starters

Pastilla de Pigeon aux Amandes
Pigeon and Almond Pie

Festival de Salades Marocaines
Assortment of Moroccan Salads

Plats – Main Courses

Couscous d'Agneau aux Sept Légumes
Seven Vegetables Couscous with Lamb

Tagine de Poulet Beldi aux Citrons Confits
Beldi Poultry in the Candied Lemons

Tagine de Bœuf, Mandarines de L'Oriental confites
Beef Tagine, Candied Mandarins from The Oriental

Desserts – Deserts

Pastilla au Lait, Concassée d'Alouz
Milk and almond Pastilla

Rituel du Thé à la Menthe & Hallaouiates
Traditional mint tea and petits fours

La Cuisine Française

Notre Chef Exécutif a imaginé pour vous quelques plats afin de revisiter des classiques de la gastronomie française élaborés avec les meilleurs produits locaux et aussi avec les senteurs du Maroc, alors prolongement du voyage culinaire.

The Executive Chef created an additional selection to rediscover the great classics of French gastronomy with a Moroccan touch using the best looked-for products such as Foie Gras & Lobster sourced locally. The culinary journey continues...

Entrées - Starters

Terrine de Foie Gras de Canard "Maison" & Chutney de fruits Home Made Duck Foie Gras Terrine & Fruit Chutney, Beetroot Coulis	230 MAD
Poêlée de Ris de Veau Panés, Blettes & Asperges Vertes, Sauce à l'Orange Pan-fried Coated Sweetbreads, Swiss chards & Green Asparagus, Orange Sauce	230 MAD
Velouté de Topinambour au Foie Gras Poêlé, Cigare de Cuisse de Canard Confité Velouté of Jerusalem artichoke with pan-fried Foie-Gras, Cigar of Duck leg Candied	310 MAD
Carpaccio de St Jacques au Basilic & Huile d'Olive Vierge Scallops Carpaccio with basil & Virgin Olive Oil	230 MAD
Raviole de Langouste à la Salicorne, Emulsion à l'Aneth Ravioli of Spiny Lobster & Saltwort, Emulsion of Dill	310 MAD
Pastilla de Foie Gras Poêlé aux Epinards Frais & Compote de Mangues A Pastilla of pan-fried Foie Gras with Fresh Spinach and stewed of Mangoes	330 MAD

Plats - Main Courses

Filet de Poisson du Marché à la Vapeur, Endives braisées, Purée de Céleri Fish filet of the Market, steamed Braised Endives, Celery purée	350 MAD
Risotto Verde aux Noix de St Jacques, Emulsion au Champagne Risotto Verde with Fresh Scallops, Champagne Emulsion	350 MAD
Magret de Canard juste Rôti, Poire Caramélisée, Sauce à l'Anis Etoilée Pan-fried Duck Breast served with Caramelized Pear, Sauce Flavoured with Star Anis	350 MAD
Filet de Bœuf, Compote d'oignon, Purée de Pommes de Terre Beef filet, stewed of onion and Purée of Potatoes, Rosemary sauce	350 MAD

Desserts - Deserts

Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée Maison Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour	130 MAD
Crème brûlée à la Vanille Vanilla Crème Brulée	120 MAD
Tartelette au Chocolat & Oranges Confites Chocolate Tart with Candied Mandarins	140 MAD
Sélection de Sorbet et Glace faite Maison Homemade Sorbet & Ice Cream Selection	120 MAD
Café Gourmand de la Sultana Coffee served with assortment of Sweets	120 MAD

Menu Découverte Français

Tasting Menu

- 680 MAD -

Entrées – Starters

La Terrine de Foie Gras de Canard “Maison” & Chutney de fruits exotiques
Duck Foie Gras terrine served with a Chutney of exotic fruits

Ris de Veau poêlés aux Epinards frais
Pan-fried Sweetbread served with fresh Spinach

Chair d’Araignée de Mer au Guacamole d’Avocat
Spider Crab in the Guacamole of Avocado

Rouleau de Légumes croquants marinés
Marinated crispy Vegetable Roll

Plats poissons – Ocean delight

Noix de St Jacques & Tombée de Poireaux
A Fresh Scallop and Fall of Leeks

Goujonnettes de St Pierre, Caviar de Courgette
Goujonnettes of John Dory, Caviar of Zucchini

Rouget Barbet au Lard & Fenouil Braisé
Red Mullet in the Bacon and Braised Fennel

Plats viandes – Meat and poultry

Cœur de Filet de Bœuf
Beef Filet, stewed of Onion and crystallized Tomatos

Suprême de Volaille Fermière aux Légumes du Moment
Supreme of Farmer Poultry, sauteed Vegetables

Carré d’Agneau, Vraie purée de Pomme de Terre Ratte
Rack of lamb, the Real purée of Ratte Potatoes

Desserts – Deserts

Sélection de Desserts de Circonstance
Selection of Home made deserts

Uniquement pour l’ensemble des convives / For all the guests

