

# La Table du Souk

CARTE PROPOSÉE POUR LE DÉJEUNER DE 12H00 À 15H30

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...

An oasis of calm in the heart of Marrakech!

Did you know that La Sultana Marrakech has one of the most enjoyable rooftops 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 a delicious lunch with fresh & local ingredients served in an elegant and relaxed atmosphere...

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

## Nos producteurs Our suppliers

### **La Sultana Oualidia**

Pêcherie de Oualidia, Langoustes, Huîtres et Légumes du potager  
Ethically-sourced fish, lobsters, oysters and self-grown vegetables

### **Dima Terroir**

Le sel de Zerradoune, petit épeautre du Rif, le cumin d'Alnif, Huile d'argan de la région de Sous  
Sea salt from Zerradoune, einkorn from the Rif, cumin from Alnif, argan oil from Sous

### **Dar Azaafaran**

Le safran de Taliouine  
Saffron from Taliouine

### **La Ferme La Agro**

Volailles fermières, coquelets, pigeons, miel  
Free-range chickens, cockerels, pigeons, honey

### **Fondation Norcys**

Potager de La Sultana Marrakech  
Self-grown vegetables of La Sultana Marrakech

### **Coopérative Féminine Agricole Amasnighrem**

Graines Beldi « Roulées Main »  
Home Made Semolina

### **La Ferme de Moktar**

Légumes issus de l'agriculture écologique  
Vegetables from the agro-ecological farm

*Tous les poissons sont issus de la pêche durable - pêche de petits bateaux*

## Menu Kasbah\*

- 520 MAD -

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

Ou / Or

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

\*\*\*\*

**Barbecue, Spécialité de la Kasbah**  
**Charcoal Grill Speciality of La Kasbah**

Mix Grill Viandes

Ou / Or

Mix Grill Poisson

Accompagnement / Served with  
Couscous végétarien à la graine Beldi  
Vegetarian Couscous with traditional semolina

\*\*\*\*

Dessert selon votre goût  
Make your Sweet choice

## Menu Comme à La Maison

Mets à Partager - shared dishes menu

- 680 MAD / pax (2 personnes minimum - 2 person minimum) -

Salades Marocaines aux légumes de saison  
Seasonal vegetables Moroccan Salads

Briouates aux épinards & fromage, légumes et fruits de mer  
Spinach & goat cheese, vegetables & seafood briouates

Dégustation d'escargots façon «Babbouche»  
Snails in broth «Babbouche mode»

\*\*\*\*

Tagine d'agneau Makfoul à la tomate et oignons caramélisés  
Makfoul Lamb Tagine with tomatoes and caramelized onions

Authentique pieds de Veau en Kerain  
Real Veal trotters Tagine

Couscous végétarien à la graine Beldi  
Vegetarian couscous with traditional semolina

\*\*\*\*

Dessert selon votre goût  
Make your sweet choice

# Street Food Marocain

## Entrées – Starters

Briouates aux epinards & fromage, légumes et fruits de mer* Spinach & goat cheese, vegetables & seafood briouates	220 MAD
Salades Marocaines aux légumes de saison* Seasonal vegetables Moroccan Salads	160 MAD
Degustation d'escargots façon "babbouche"* Snails in broth "babbouche mode"	140 MAD

## Plats - Main Courses

Barbecue, Spécialité du quartier Charcoal grill, specialty of the neighborhood	
Mix grill viandes grillées*	310 MAD
Mix Grill de poissons	350 MAD
Accompagnement au choix: Purée Maison, Légumes sautés à l'herbe de l'Atlas, frites maison Served with a choice of: home-made Purée, Sautéed vegetables with Atlas herbs, home-made French fries	
Couscous Végétarien à La graine Beldi* Vegetarian couscous with traditonnal semolina	230 MAD
Authentique tagine de pieds de veau en Kerain Real Veal trotters Tajine	250 MAD
Souris d'agneau façon méchoui A knuckle of lamb « Mechoui » style	280 MAD
Tagine d'agneau Makfoul, à la tomate et oignons caramélisés Makfoul lamb tagine with tomatoes and caramelized onions	280 MAD
Sandwich Marrakchi de dromadaire & pommes frites maison* Marrakchi Sandwich of Camel & home-made French fries	230 MAD

## Desserts - Deserts

Sfenj façon Donut, Caramel en Sauce onctueuse & Glace Donut-Style Sfenj, Caramel in Smooth Sauce & Ice Cream	110 MAD
Briouate de Ganache de Chocolat noir, Fruits secs Torréfiés, jus de Caramel & Glace Cannelle Briouate of Dark Chocolate Ganache, Roasted Dried Fruit, Caramel Juice & Cinnamon Ice Cream	110 MAD
Thé & pâtisseries marocaines* Mint tea & Moroccan pastries	110 MAD
Glaces & sorbets maison * Homemade sorbets & Ice creams	110 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

## Plats - Main Courses

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	390 MAD
Filet de poisson grillé & purée de légumes verts* Grilled fish with green vegetable purée	260 MAD
Cœur de sucrine aux gambas ou poulet, copeaux de parmesan, et croûtons façon césar* Chicken or prawns Sucrine salad, Parmesan cheese shavings and cesar-style croutons	260 MAD
Salade Detox* Detox Salad	190 MAD
Linguine aux cèpes de la forêt d'Ifrane* Linguine with ceps from the Ifrane forest	250 MAD

## Desserts - Deserts

Tarte aux Fraises confites en déclinaison, dans son Jus & Sorbet, Crème légère infusée à L'estragon Candied Strawberry Tart in declination, in its Juice & Sorbet, Light Cream infused with tarragon	110 MAD
Mousse Chocolat Blanc, Guacamole d'Avocat, Craquant Acidulé & Sorbet Citron Confit White Chocolate Mousse, Avocado Guacamole, Sour Crunchy Meringue & Candied Lemon Sorbet	110 MAD
Crème Brûlée au Safran de Taliouine* Crème Brulée with Saffron From Taliouine	110 MAD
Café gourmand Coffee served with assortment of Sweets	110 MAD

*\*Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats (\*) en demi portion à moitié prix.*

*\*Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items (\*) for half the portion and half the price.*