

La Table de la Plage

CARTE PROPOSÉE POUR LE DEJEUNER DE 12H00 A 15H30

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 selects the best locally sourced products in Oualidia, prepared in a simple way to make the most of the catch of the day and nearby oyster farm supply. Our wish is to share an authentic cuisine composed of fresh & local ingredients served in elegant and relaxed atmosphere

Entrées - Starters

Calamar (plancha ou friture) Calamari (roasted or fried)	150 MAD
Gratin d'Araignée* 🌿 Spider Crab gratin	150 MAD
Soupe de poisson, rouille & croutons Fish soup, French style with rouille & croutons	130 MAD
Guacamole d'avocat et chair d'Araignée de mer, salade et salicorne* 🌿 Avocado Puree & Spider crab meat, Samphire Salad	180 MAD
Taboulé de langue d'oiseaux au poulpe Taboulé of "Langue d'oiseaux" pasta with Octopus	130 MAD
Salade du jour Detox* 🌿 🌱 Salad of the Day	180 MAD

A PARTAGER

Crustacés selon arrivage 🌿 Seafood subject to availability

Gambas / King Prawns	Les 300g	250 MAD
Praires / Warty venus	La Douzaine (Gratinés)	130 MAD
Palourdes / Clams	Les 300g (Marinières) 🍷	130 MAD
Moules / Mussels	Les 300g (Marinières) 🍷	130 MAD
Couteaux / Razor clams	Les Six (Plancha ou provençale)	70 MAD
Oursins / Sea urchins	Les Six	70 MAD

Huitres (fraîches ou gratinées) selon calibre

Oysters (natural or gratinated) depending on size

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

Assortiment de l'Ecailler - Assortment of the Oysters seller

4 Huitres & 4 Oursins Ou 3 huitres gratinées & 6 couteaux
4 Oysters & 4 sea urchins Or 3 Gratinated Oysters & 6 Razor Clams

150 MAD

Araignée de mer entière (pochée ou grillée)

Spider crab (poached or grilled)

190 MAD

Plateau Découverte - Tasting platter

Langouste, oursins, huitres
Crayfish, urchins, oysters

410 MAD

Plateau Classique - Classic seafood platter 🍷

Araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huitres
Spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters.

480 MAD

Plateau Royal - Seafood platter 🍷

Homard, langouste, araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huitres
Lobster, crayfish, spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters

1250 MAD

🌿 Sans Gluten / Gluten free

🌱 Végétarien / Vegetarian

🍷 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol

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.

Plats - Mains

SUR LE GRILL

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 Sole, sea beam	Les 100G	50 MAD
Loup de Mer / Turbot Sea bass, turbot	Les 100G	60 MAD
Homard Lobster	Les 100G	80 MAD
Langouste Crayfish	Les 100G	90 MAD
Filet de St Pierre* John Dory Fillet		240 MAD
Côte de Boeuf grillée Beef Rib steak		300 MAD
Poulet Fermier roti* Roasted Free-range chicken		260 MAD

Tous nos plats grillés sont servis avec un choix de deux garnitures
served garnished with two choices

Nos garnitures (50 MAD)

Garnish


Salades / salad  

Linguine faite maison à la salicorne / home made linguine with salicorne

Haricots de mer et haricots de terre / green bean from the sea and the land  

Purée à l'huile d'argan / mash potatoes with argan oil  

Frites maison / French fries 

Friture de poissons (Calamar, merlan, sole, gambas)* Fried Fish (Calamari, whiting, sole, king prawns)	220 MAD
Les Pâtes linguines aux palourdes Linguine Pasta with Clams	220 MAD
Les Pâtes linguines à l'Araignée de mer* Linguine Pasta with Spider crab	220 MAD
La fameuse Paëlla*  The traditional Paëlla	280 MAD

 Sans Gluten / Gluten free

 Végétarien / Vegetarian

 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol

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.

Desserts - Deserts

Tarte Fine aux pommes & Glace Vanille* Thin Apple Pie & Vanilla ice Cream	120 MAD
Parfait au citron Lemon Iced Parfait	120 MAD
Les Glaces et Sorbets maison* Home-made selection of Ice Creams & Sorbets	100 MAD
Le moelleux au chocolat (15 min)* Chocolate fudge cake (15 min)	120 MAD
Crème Brûlée à la Vanille* Vanilla « Crème Brûlée »	120 MAD
Le Café Gourmand de la Sultana Coffee served with selected sweets	120 MAD
Thé & pâtisseries Marocaines Tea with Moroccan pastries	120 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.