



## *La Table de La Plage*

CARTE PROPOSEE 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 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.*

## **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**

**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 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  
4 Huitres & 4 Oursins Ou 3 huitres gratinées & 6 couteaux  
4 Oysters & 4 sea urchins Or 3 Gratinated Oysters & 6 Razor Clams  
150 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  
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

## PLATS

(Nos plats sont servis garnis)

## MAINS

(served garnished)

Araignée de mer entière (pochée ou grillée)

Spider crab (poached or grilled)

190 MAD

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	Les 100G	50 MAD
Sole, sea beam		
Loup de Mer / Turbot	Les 100G	60 MAD
Sea bass, turbot		
Homard	Les 100G	80 MAD
Lobster		
Langouste	Les 100G	90 MAD
Crayfish		

Filet de St Pierre

John dory Fillet

240 MAD

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

La Fameuse Paëlla

The traditional Paëlla

280 MAD

Salade du jour Detox

Detox salad of the Day

180 MAD

Poulet Fermier roti

Roaster Free-range chicken

260 MAD

Côte de Boeuf grille (700G)

Beef Rib steak (700g)

300 MAD

**PIZZA MAISON**  
**HOME MADE PIZZA**

4 fromages  
Four-cheese  
160 MAD

Fruits de mer  
Seafood  
160 MAD

Végétarienne  
Veggie  
140 MAD

Kefta  
Kefta meat  
140 MAD

## 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