

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

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	150 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	410 MAD
Langouste, oursins, huitres Crayfish, urchins, oysters	

Plateau Classique - Classic seafood platter	480 MAD
Araignée de mer, mouclade*, gambas, oursins, huitres Spider crab, creamy mussels stew*, king prawns, urchins and oysters.	

Plateau Royal Royal - Seafood platter	1250 MAD
Homard, langouste, araignée de mer, mouclade*, gambas, oursins, huitres. Lobster, crayfish, spider crab, creamy mussels stew*, king prawns, urchins and oysters	

PLATS - MAINS

Nos plats sont servis garnis
served garnished

Araignée de mer entière (pochée ou grillée) 190 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 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 240 MAD
John Dory Fillet

Friture de poissons (Calamar, merlan, sole, gambas) 220 MAD
Fried Fish (Calamari, whiting, sole, king prawns)

Les Pâtes linguines aux palourdes 220 MAD
Linguine Pasta with Clams

Les Pâtes linguines à l'Araignée de mer 220 MAD
Linguine Pasta with Spider crab

La fameuse Paëlla 280MAD
The traditional Paëlla

Salade du jour Detox 180 MAD
Salad of the Day

Poulet Fermier roti 260 MAD
Roasted Free-range chicken

Côte de Boeuf grille (700G) 300 MAD
Beef Rib steak (700g)

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