

# 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*

## Entrées - Starters

Salade de potiron rôti, crème à l'huile d'argan, feta et graines de courge* 🍃 🌱	140 MAD
Roasted pumpkin salad with creamy Argan oil sauce, feta and pumpkin seeds	
Betterave rouge en croûte de sel, soupe de betterave-orange parfumée à l'anis étoilée & cannelle* 🍃 🌱	140 MAD
Red beetroot cooked in a salt crust served with a beetroot and orange soup flavored with anise and cinnamon	
Pastilla de fruits de mer de l'Atlantique	260 MAD
Atlantic Seafood Pastilla	
Briouates aux épinards & fromage, légumes et fruits de mer*	220 MAD
Spinach & goat cheese, vegetables & seafood briouates	
Salades Marocaines aux légumes de saison* 🍃 🌱	160 MAD
Seasonal vegetables Moroccan Salads	
Avocat Brûlé & Chair d'araignée de Oualidia 🌱	260 MAD
Burned Avocado & Fresh Sea Spider Flesh from Oualidia	
Cœur de sucrine aux gambas ou poulet, copeaux de parmesan, et croûtons façon César*	260 MAD
Chicken or prawns green salad, Parmesan cheese shavings and Cesar-style croutons	
Salade Detox* 🍃 🌱	190 MAD
Detox Salad	

### STREET FOOD MAROCAIN

Dégustation d'escargots façon "babbouche"*	140 MAD
Snails in broth "babbouche mode"	

### PÊCHERIE DE OUALIDIA

Chaque Dimanche pour le déjeuner / Sunday Lunch  
(A réserver le samedi avant 18h / To be ordered before 6pm on Saturday)

Couteaux / Razor clams	Les Six (Plancha ou provençale) 🍷	70 MAD
Oursins / Sea urchins	Les Six	70 MAD
Palourdes / Clams	Les 300g (Marinières) 🍷	130 MAD

#### Huitres (fraîches ou gratinées) selon calibre - Oysters (natural or gratinated) depending on size

Calibre 2	6 huîtres	12 huîtres
	110 MAD	200 MAD

#### Plateau Royal - Seafood platter 🍷

Langouste, araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huitres	1250 MAD
Crayfish, spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters	

🍷 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol

🌱 Sans Gluten / Gluten free

🍃 Végétarien / Vegetarian

\*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 - Main Courses

### SUR LE GRILL

Mix grill viandes grillées* 🌱	310 MAD
Keftas, Poulet mariné, Côtelettes d'agneau	
Mix Grill de poissons 🌱	390 MAD
Demi-Langouste, Bar, Calamars	
Côte de Boeuf grillée 🌱	390 MAD
Beef rib steak	
Filet de Bar grillé *	310 MAD
Grilled sea bass fish	
Langouste grillée	390 MAD
Grilled Crayfish	

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 à la tomate cerise et basilic / home made linguine with cherry tomatoes and basil  
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

Couscous Végétarien à La graine Beldi* 🌱	230 MAD
Vegetarian couscous with traditonnal semolina	
Tagine d'agneau Makfoul, à la tomate et oignons caramélisés 🌱	280 MAD
Makfoul lamb tagine with tomatoes and caramelized onions	
Sandwich Marrakchi de dromadaire & pommes frites maison*	230 MAD
Marrakchi Sandwich of Camel & home-made French fries	
Linguine aux cèpes de la forêt d'Ifrane* 🌱	250 MAD
Linguine with ceps from the Ifrane forest	
Tajine Souris d'agneau façon méchoui 🌱	280 MAD
A knuckle of lamb « Mechoui » style	

### STREET FOOD MAROCAIN

Authentique tagine de pieds de veau en Kerain 🌱	250 MAD
Calf trotters Tagine	

🌱 Sans Gluten / Gluten free

🌱 Végétarien / Vegetarian

\*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

Sfenj façon Donut, Caramel en Sauce onctueuse & Glace Donut-Style Sfenj, Caramel in Smooth Sauce & Ice Cream	110 MAD
Tarte aux Fraises et son coulis & Sorbet, Crème légère infusée à l'estragon Strawberry Tart, candied Juice & Sorbet, Light Cream infused with tarragon	110 MAD
Crème Brulée au Safran de Taliouine Crème Brulée with Saffron from Taliouine	110 MAD
Mousse Chocolat Blanc à l'Avocat, Craquant Acidulé & Sorbet Citron Confit White Chocolate Mousse with Avocado, Sour Crunchy Meringue & Candied Lemon Sorbet	110 MAD
Cookie tiède à la cacahuète & caramel au beurre salé Warm Cookie with peanuts & salted butter Caramel	110 MAD
Briouate de Chocolat noir, Fruits secs torréfiés, jus de Caramel & Glace à la Cannelle Dark Chocolate Briouate, Roasted Dried Fruit, Caramel & Cinnamon Ice Cream	110 MAD
Glaces & sorbets maison * Homemade sorbets & Ice creams	110 MAD
Thé & pâtisseries marocaines* Mint tea & Moroccan pastries	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.*

## 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

\*\*\*\*

### Sur le Grill

Mix Grill Viandes

Keftas, Poulet mariné, Côtelettes d'agneau

Ou / Or

Mix Grill Poisson

Demi-Langouste, Bar, Calamars

\*\*\*\*

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 tagine pieds de Veau en Kerain 🌱  
Calf trotters Tagine

Couscous végétarien à la graine Beldi 🍃  
Vegetarian couscous with traditonnal semolina

\*\*\*\*

Dessert selon votre goût

Make your sweet choice

🌱 Sans Gluten / Gluten free

🍃 Végétarien / Vegetarian

\*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.