

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 Spetiality of La Kasbah

Mix Grill Viandes

Ou / Or

Mix Grill Poisson

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



Dessert selon votre goût
Make your sweet choice

Street Food Marocain

Entrées – Starters

Briouates aux épinards & 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
Dégustation 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* Mix Grill de poissons	310 MAD 350 MAD
Accompagnement au choix: Purée Maison, Légumes sautés aux herbes 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

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

 Sans Gluten / Gluten free

 Végétarien / Vegetarian

Saveurs du Marché

Entrées – Starters

Salade de potirons rôtis, crème de potiron à l'huile d'argan, feta, graines de courge* 🌾 140 MAD
Roasted pumpkin salad with creamy pumpkin sauce cooked with Argan oil, 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 flavoured with anise and cinammon

Plats - Main Courses

Côte de Boeuf grillée purée de pomme de terre à l'huile d'argan 🌾 390 MAD
Beef rib steak, home-made potato purée with Argan oil

Filet de poisson grillé & purée de légumes verts* 🌿 260 MAD
Grilled fish with green vegetable purée

Cœur de sucrine aux gambas ou poulet, copeaux de parmesan, et croûtons façon césar* 260 MAD
Chicken or prawns Sucrine salad, Parmesan cheese shavings and cesar-style croutons

Salade Detox* 🌿 🌾 190 MAD
Detox Salad

Linguine aux cèpes de la forêt d'Ifrane* 250 MAD
Linguine with ceps from the Ifrane forest

Desserts - Deserts

Tarte aux Fraises confites en déclinaison, dans son Jus & Sorbet, Crème légère infusée à L'estragon 110 MAD
Candied Strawberry Tart in declination, in its Juice & Sorbet, Light Cream infused with tarragon

Mousse Chocolat Blanc, Guacamole d'Avocat, Craquant Acidulé & Sorbet Citron Confit 110 MAD
White Chocolate Mousse, Avocado Guacamole, Sour Crunchy Meringue & Candied Lemon Sorbet

🌾 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.*