

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

ENTRÉES

DÉCLINAISON DE SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES 145

Zaalouk, Chlada, pommes de terre à l'huile d'olive, poivrons à l'ail, carottes Mchermel, betteraves en vinaigrette (*Végan*)

CEVICHE DE DAURADE 195

Daurade fraîche, pommes vertes croquantes, sorbet maison citron-gingembre

BURRATA CRÉMEUSE 150

Burrata d'Italie, tomates cerises du jardin, aubergines marinées, pesto maison (*Végétarien*)

TARTARE DE THON ROUGE, SAVEURS D'ASIE 190

Citron du Bled, échalote croquante, mangue, touche de mirin japonais

TACOS CROQUANTS DE GAMBAS 195

Dés d'avocat, citron vert, sauce mangue épicée

SAUMON EN TATAKI 175

Saumon mariné 24h juste snacké, sauce tataki maison, sésame torréfié

AVOCAT EN TARTARE 100

Tomates séchées, basilic frais, jus de citron du Bled (*Végan*)

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 180

Saumon fumé artisanal, blinis maison, crème acidulée à la ciboulette, poivre vert, œuf dur



Entrées à partager



Coup de coeur du Chef

CARPACCIO DE BŒUF XXL, PARFUM D'ITALIE 160

Fines tranches de bœuf sélectionné, roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan affiné, pesto basilic 

SALADE CÉSAR SIGNATURE 130

Suprême de poulet, anchois, croûtons dorés, parmesan affiné, sauce César maison

TACOS DE BŒUF EFFILOCHÉ 195

Poivrons marinés, oignons confits, paprika fumé

FOIE GRAS À L'ARMAGNAC 240

Foie gras maison infusé à l'Armagnac, chutney de figues, pain d'épices, pain de campagne

POULET CRISPY AUX HERBES 90

Poulet croustillant mariné aux herbes de l'Atlas, sauce barbecue maison

SALADE DE GAMBAS EXOTIQUE 180

Mesclun du jardin, pomme verte, agrumes, ananas frais, vinaigrette au miel artisanal

NEMS VIETNAMIENS AU POULET 125

Nems croustillants, salade fraîche, sauce douce épicée

HUÎTRES DE OUALIDIA
6 pièces 160 12 pièces 300

Sauce échalote, sauce asiatique & citron du Bled
(Disponibles du jeudi au dimanche)



Entrées à partager



Coup de coeur du Chef

VIANDES

LE BURGER GOURMET 220

Viande hachée aux épices, oignons caramélisés, fromage fondu, pain artisanal, frites maison

MOUSSAKA AUTHENTIQUE À L'AGNEAU 200

Agneau mijoté, aubergines fondantes, tomates confites, parmesan affiné, origan

FILET DE BŒUF, BÉARNAISE MAISON 290

Filet de bœuf sélectionné, gratin dauphinois fondant, légumes de saison sautés

POULET À LA CITRONNELLE, RIZ THAÏ 190

Riz parfumé, champignons, sauce thaï

SOURIS D'AGNEAU FONDANTE 280

Agneau mijoté lentement, sauce maison aux épices douces, écrasé de pommes de terre, fruits secs, sauce sucré-salé signature, *un incontournable de la maison depuis 5 ans*

ENTRECÔTE EN FINES TRANCHES, SAUCE AU POIVRE 220

Frites maison croustillantes, sauce crémeuse au poivre noir

BŒUF TEPPANYAKI, SAUCE CHIMICHURRI 280

Tranches de filet de bœuf snacké à la japonaise, haricots verts sautés à l'ail, purée onctueuse

BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ 200

Poulet mariné à la citronnelle du Jardin, poivrons marinés, chou aux raisins, sauce thaï maison



Coup de coeur du Chef

POISSONS

MI-CUIT DE THON ROUGE, RIZ BASMATI 240

Thon rouge poêlé au cœur fondant, riz basmati parfumé au gingembre frais, sauce asiatique maison

GAMBAS GRILLÉES “BLACK TIGER” 200

Gambas Black Tiger, pommes nouvelles sautées, aïoli maison

LANGOUSTE THERMIDOR, LINGUINE AU BEURRE 500

Langouste royale gratinée, sauce crémeuse, linguine fraîches au beurre

PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC 240

Pavé de saumon frais, légumes de saison sautés, sauce beurre blanc

SOLE MEUNIÈRE AU YUZU 240

Sole fraîche dorée au beurre, parfum de yuzu japonais, légumes du marché croquants

DAURADE RÔTIE, GRATIN DAUPHINOIS 230

Filets de daurade rôtis au four, gratin dauphinois crémeux, touche d'herbes fraîches

PÂTES

LINGUINE AUX DEUX SAUMONS 195

Linguine fraîches, saumon fumé & saumon frais, crème légère

PENNE AUX 4 FROMAGES 185

Penne artisanales, sélection de fromages affinés, touche de noix de muscade (*Végétarien*)

TAGLIATELLE FERMIÈRE, SAUCE SIGNATURE 190

Poulet fermier, tagliatelle fraîches, crème légère aux champignons de Paris, basilic



Coup de coeur du Chef

DESSERTS

TIRAMISU SIGNATURE AU CARAMEL BEURRE SALÉ 90

Spéculoos croustillant, cœur fondant au caramel beurre salé

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 85

Sélection de fruits frais, selon l'inspiration du chef

MILLE ET UNE FEUILLES 90

Feuilletage croustillant, crème diplomate légère,
caramel demi-sel

CRÈME CATALANE 85

Crème onctueuse à la vanille, parfumée à la cannelle,
croûte caramélisée minute

ÉCLAIR VANILLE, ÉCLATS DE NOISETTE PRALINÉE 90

Pâte à choux légère, crème vanille onctueuse,
noisettes caramélisées

LE MOKA 85

Biscuit moelleux imbibé au café italien, mousse légère au café

TARTE CARAMEL AU BEURRE SALÉ 90

Pâte croustillante, caramel beurre salé maison, pointe de fleur
de sel

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 78% 100

Cœur coulant au chocolat blanc, boule de glace vanille

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 90

Crème citron acidulée, meringue légère dorée au chalumeau

SOUPE DE FRUITS ROUGES 100

Fruits rouges marinés, sorbet basilic maison

CHEESECAKE EXOTIQUE 90

Cheesecake onctueux, coulis de fruit de la passion,
dés de mangue fraîche

 *Coup de coeur du Chef*

GARNITURES

EN SUPPLÉMENT

35

FRITES MAISON CROUSTILLANTES
GRATIN DAUPHINOIS CRÉMEUX
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE
SALADE VERTE DU JARDIN
LINGUINE À L'AIL
PURÉE ONCTUEUSE
LÉGUMES VAPEUR
RIZ SAUTÉ

SAUCES

EN SUPPLÉMENT

20

SAUCE POIVRE NOIR
SAUCE BARBECUE MAISON
SAUCE CHIMICHURRI
SAUCE BÉARNAISE TRADITIONNELLE



*Chaque jour, notre potager fournit en fruits et légumes frais
les tables du Es Saadi.*

*Saison après saison, les chefs de nos différents restaurants
subliment avec leur talent toutes les saveurs des produits de
nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et
traditionnelle.*



ES SAADI

MARRAKECH RESORT