

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

ENTRÉES

- DÉCLINAISON DE SALADES MAROCAINES**  **145**
Zaalouk, Chlada, salade de pommes de terre, poivrons à l'ail, carottes Mchermel, betteraves en vinaigrette
- TACOS CROQUANTS DE GAMBAS**  **195**
Avocat, chou rouge, citron, sauce mangue épicée
- TARTARE DE THON ROUGE** **190**
Citron, échalote, vinaigre mirin
- SALADE DE GAMBAS** **180**
Mesclun, pomme, ananas, vinaigrette au miel
- “NEMS” ROULEAU DE PRINTEMPS VIETNAMIEN** **125**
Au Poulet
- SOUPE DE SAISON**  **90**
Légumes du Potager du Bled, pain de mie
- CARPACCIO DE BŒUF XXL** **160**
Roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan
- HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6 / Par 12)**  **160 / 300**
*Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled
(Uniquement Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche)*
- LA BURRATA**  **150**
Tomates cerises, aubergines marinées, pesto
- AVOCAT EN TARTARE**  **100**
Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ**  **180**
Blinis maison, crème acidulée, ciboulette, poivre vert, œuf dur
- SALADE CÉSAR** **130**
Poulet, croûtons, parmesan
- LE SAUMON EN TATAKI** **175**
Mariné pendant 24h, sauce traditionnelle nippone
- HOMARD EN CAPPUCINO** **120**
Crème liquide, huile de truffe

POISSONS

- MI-CUIT DE THON ROUGE** **240**
Riz basmati, sauce asiatique
- DAURADE RÔTIE** **230**
Gratin dauphinois
- PAVÉ DE SAUMON** **240**
Légumes sautés, beurre blanc

LANGOUSTE D'ESSAOUIRA RÔTIE 	400
<i>Sauce gingembre, haricots verts sautés à l'ail, pommes dauphine au paprika</i>	
SOLE MEUNIÈRE AU YUZU 	240
<i>Sauce au beurre, légumes de saison sautés</i>	
PAPILLOTE AUX DEUX POISSONS	220
<i>Saumon, Saint-Pierre, petits légumes</i>	

VIANDES

LE BURGER 	210
<i>Viande hachée aux épices, roquette, oignons caramélisés, frites maison</i>	
BŒUF TEPPANYAKI 	260
<i>Sauce chimichurri, haricots verts sautés à l'ail, purée de pommes de terre</i>	
ENTRECÔTE FINEMENT TRANCHÉE	200
<i>Frites maison, sauce au poivre</i>	
ESCALOPE MILANAISE	190
<i>Spaghetti à la tomate et basilic</i>	
FILET DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE 	280
<i>Gratin dauphinois, légumes de saison sautés</i>	
LA TRADITIONNELLE SOURIS D'AGNEAU CONFITE	280
<i>Écrasé de pommes de terre, sauce sucré-salé</i>	
BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ	200
<i>Choux rouge, caviar d'aubergines, poivrons marinés</i>	

PÂTES ET RIZ

LINGUINE AUX GAMBAS	220
RISOTTO CRÉMEUX	190
<i>Bisque de crustacés</i>	
CANNELLONI FARCIS AUX LÉGUMES 	165
GRATIN DE PENNE AU MAGRET FUMÉ	230
PENNE 4 FROMAGES 	160

GARNITURES 35 EN SUPPLÉMENT

FRITES MAISON
 GRATIN DAUPHINOIS
 LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS
 SALADE VERTE, VINAIGRETTE MOUTARDE
 LINGUINE À L'AIL
 LÉGUMES VAPEUR
 POMMES DAUPHINE AU PAPRIKA
 PURÉE DE POMMES DE TERRE
 RIZ SAUTÉ AUX ÉPICES

SAUCES EN 20 SUPPLÉMENT

POIVRE
 BARBECUE
 CHIMICHURRI
 BÉARNAISE



Sélection du chef




Végétarien



Végan

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 78% 	100
<i>Glace vanille</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	85
VERRINE DE CHOCOLAT LIÉGEOIS	90
<i>Crèmeux chocolat, chantilly maison, crumble coco</i>	
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON	85
<i>Granité Virgin Mojito</i>	
MILLE ET UNE FEUILLES	90
<i>Caramel demi-sel, crème diplomate</i>	
TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES	85
<i>Glace vanille, amandes effilées</i>	
PARIS-BREST	90
CHURROS DE MON ENFANCE	80
<i>Nutella, caramel au beurre salé, amandes hachées</i>	
CHEESECAKE EXOTIQUE	90
<i>Fruit de la passion, mangue</i>	
TIRAMISU REVISITÉ	90
<i>Spéculoos, caramel au beurre salé</i>	
TARTE AU CITRON, MERINGUE GÉANTE FLAMBÉE	90

BOISSONS & FINGER FOOD

À PARTAGER

POULET CRISPY	90
<i>Mariné à la verveine, sauce asiatique et barbecue</i>	
“NEMS” ROULEAU DE PRINTEMPS VIETNAMIEN	125
<i>Au Poulet</i>	
TACOS CROQUANTS DE GAMBAS 	195
<i>Avocat, chou rouge, citron, sauce mangue épicée</i>	
HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6/ Par 12) 	160 / 300
<i>Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Uniquement Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche)</i>	



Sélection du chef



Végétarien



Végan

COCKTAILS DU MOIS

ABSOLUTELY ME	150
<i>Vodka, liqueur de cerise, sirop de bubble gum, jus de citron, crème fraîche parfumée au citron, zestes de citron brûlés</i>	
LA VIE EN ROSE	120
<i>Vodka, sirop de rose, Schœppes Tonic, feuilles d'hibiscus, concombre frais, liqueur de cerise</i>	
EXPÉRIENCE	200
<i>Rhum, vodka, gin, sirop de fleurs de sureau, jus de citron, Schœppes citron, rondelles de pamplemousse</i>	
DAÏQUIRI BELDI	150
<i>Rhum blanc infusé au thym, jus de citron vert, sucre, thym flambé</i>	
SMASH HERBS	120
<i>Gin, Cointreau, bitter orange, jus de citron, sauge, basilic, sirop de géranium maison</i>	
SMOKING WITH THE HERBORISTE	150
<i>Whisky infusé à la cardamome, à l'étoile d'anis et à la cannelle, jus de citron, Amaretto</i>	
SPICY MEXICAN MULE	140
<i>Téquila, ginger beer fait maison, jus de citron, piments jalapeño frais</i>	
HOLIDAY MARGARITA	150
<i>Téquila, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre de canne, liqueur de pêche</i>	
WATERMELON MARTINI	150
<i>Absolut Watermelon, jus de citron, sirop de pastèque maison, liqueur d'orange, jus d'ananas</i>	

COCKTAILS CLASSIQUES

COSMOPOLITAN	120
<i>Vodka Absolut Blue, Triple Sec, jus de citron, jus de cranberry</i>	
PORN STAR	120
<i>Vodka Absolut Blue, Champagne, liqueur de vanille, purée de fruit de la passion</i>	
MOSCOW MULE	120
<i>Vodka Absolut Blue, ginger beer maison, sucre de canne, jus de citron</i>	
SEX ON THE BEACH	120
<i>Vodka Absolut Blue, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas</i>	
ESPRESSO MARTINI	120
<i>Vodka Absolut Blue, liqueur de cacao blanc, café espresso</i>	
BLUE LAGOON	120
<i>Vodka Absolut Blue, curaçao bleu, jus de citron</i>	

WHISKY SOUR	120
<i>Whisky Chivas 12 ans, Angostura, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf</i>	
CAÏPIRINHA	120
<i>Cachaça, sucre brun, jus de citron, glace pilée</i>	
BASIL SMASH	120
<i>Gin Beefeater, sucre de canne, jus de citron, feuilles de basilic frais</i>	
DAÏQUIRI	120
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron</i>	
MAI TAI	120
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, Rhum Brun Havana 7 ans, Triple Sec, sucre de canne, jus de citron, sirop d'orgeat</i>	
PIÑA COLADA	120
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, liqueur de noix de coco, crème de noix de coco, jus d'ananas</i>	
MARGARITA	120
<i>Téquila, Triple Sec, jus de citron</i>	
GODFATHER	120
<i>Whisky, Amaretto</i>	
AMERICANO	120
<i>Campari, Lillet rouge, eau gazeuse</i>	
AMARETTO SOUR	130
<i>Amaretto, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf</i>	
NEGRONI	180
<i>Gin, Lillet rouge, Campari</i>	
LONG ISLAND ICED TEA	220
<i>Vodka, gin, rhum blanc, tequila, Triple Sec, jus de citron, Coca-Cola</i>	

MOJITOS

LE CLASSIQUE	120
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche</i>	
<i>Fruits rouges, mangue, rose, fruit de la passion, kiwi</i>	120
MOJITO ROYAL	150
MOJITO RED BULL	130
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron vert, Red Bull, feuilles de menthe fraîche</i>	
VIRGIN MOJITO	100
<i>Limonade, tranches de citron vert, menthe fraîche, glace pilée</i>	
<i>Fruits rouges, mangue, rose, fruit de la passion, kiwi</i>	100

Tous nos mojitos sont élaborés à base de citron vert, feuilles de menthe de notre jardin et cassonade.

COCKTAILS XXI

(Pour 4 personnes)

MOJITO 450
Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche

SEX ON THE BEACH 450
Vodka Absolut Blue, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

SANGRIA 400
Vin blanc, Lillet rouge, liqueur de framboise, fruits coupés, limonade

COCKTAILS SANS ALCOOL 100

FRAÎCHEUR ESTIVALE
Jus d'orange, jus d'ananas, purée de kiwi, menthe fraîche

KING KONG
Jus d'orange, jus de citron, grenadine

VIRGIN COLADA
Jus d'ananas, crème de coco, crème fraîche liquide

L'EPICURIEN
Jus de citron, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, basilic frais

FRUITS DE SAISON
Purée de pastèque, jus de citron, glace pilée

HIBISCUS GINGER FIZZ
Thé à l'hibiscus, jus de citron, gingembre frais, eau gazeuse

COCKTAILS RED BULL 120

JUS D'AMOUR
Sirop de gingembre, myrtilles, romarin flambé, tranches de pomme, Red Bull

CALL OF THE FOREST
Jus de citron, myrtilles, feuilles de basilic frais, Red Bull

LOVE STORY
Jus de framboise, jus de citron, feuilles de menthe fraîche, Red Bull

TROPICALE
Ananas en morceaux, purée de fruit de la passion, Red Bull

VIRGIN MOJITO RED BULL
Jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche, Red Bull

Les herbes aromatiques utilisées dans nos recettes sont issues du Potager du Bled, notre ferme familiale et biologique.

APÉRITIFS

LILLET (ROUGE, BLANC, ROSÉ)	80
RICARD, PASTIS	80
CAMPARI, PORTO	90
KIR VIN BLANC	90
VIN MOUSSEUX	110
KIR ROYAL	250

BIÈRES

HEINEKEN	70
SAN MIGUEL	70
CASABLANCA	80
CORONA	80
BUDWEISER	80

VINS

ROUGES MAROCAINS

	VERRE	½ BT	BT
LA FERME ROUGE	80	170	300
S DE SIROUA			350
LE ROUGE - <i>Casher</i>			350
VOLUBILIA	90		380
L'ORIENTALE			400
ECLIPSE			420
TERRES SAUVAGES	100		420
PREMIÈRE DE BACCARI			460
ITHAQUE			500
TANDEM			520
AZAYI - <i>Bio</i>			540
CB INITIALES			560
COTEAUX DE L'ATLAS			580

ROUGES FRANÇAIS

LES JAMELLES - <i>Casher</i>	420
BROUILLY - MAISON ALBERT BICHOT	550
CHÂTEAU CAP DE MERLE - LUSSAC SAINT-ÉMILION	620
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU	620
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS - SAINT-ÉMILION - 2015	900
SANTENAY - MAISON ALBERT BICHOT - 2015	990
CHÂTEAU LA TOUR DE MONS - MARGAUX - 2013	1300
LES FIEFS DE LAGRANGE - SAINT-JULIEN - 2013	1400

CHÂTEAU COS LABORY - SAINT-ESTÈPHE - 2014			1900
GEVREY-CHAMBERTIN - CÔTE DE NUITS - 2017			2000
SEIGNEUR DE MAUGIRON - CÔTE-RÔTIE - 2019			2100
CHÂTEAU GISCOURS - MARGAUX - 2013			2900
CHÂTEAU BEYCHEVELLE - SAINT-JULIEN - 2015			6300
CHÂTEAU LYNCH-BAGES - PAUILLAC - 2015			6600
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL - SAINT-ESTÈPHE - 2008			8300

ROSÉS MAROCAINS

LA FERME ROSÉ	80		300
LE ROSÉ - <i>Casher</i>			350
ECLIPSE			420
TERRES SAUVAGES	100		420
MAGNUM VOLUBILIA			800

ROSÉS ÉTRANGERS

R DE ROUBINE - CÔTES-DE-PROVENCE			420
LES JAMELLES - <i>Casher</i>			420
CUVÉE MARIE-CHRISTINE - CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE			440

GRIS MAROCAINS

LA FERME GRIS	80	170	300
VOLUBILIA	90		380
TERRES SAUVAGES	100		420
CLOS HERMITAGE			420
MAGNUM VOLUBILIA			800

BLANCS MAROCAINS

LA FERME BLANC	80	170	300
S DE SIROUA			350
LE BLANC - <i>Casher</i>			350
VOLUBILIA			380
TERRES SAUVAGES	100		420
DOMAINE JIRRY			460
ODYSSÉE			520
CB INITIALES			580

BLANCS FRANÇAIS

SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU			620
CHABLIS - MAISON ALBERT BICHOT - 2020			720
POUILLY FUMÉ - DOMAINE PASCAL JOLIVET - 2021			720
CHABLIS PREMIER CRU - LE DOMAINE D'HENRI - 2018			960

CHAMPAGNES

VERRE	BT
250	1800
	3000
	4500
	3600
	6000
	2000
	4000
	4000
	8000
	2000
	2000
	2500
	4000
	10000
	3500
	10000
	14000
	13000
	9000
	25000
	16000

WHISKIES

BALLANTINE'S	100	1600
JAMESON	100	1600
CHIVAS REGAL 12 ANS	120	1800
GLENFIDDICH 12 ANS	130	1800
CHIVAS REGAL 18 ANS	200	3500
CHIVAS REGAL 25 ANS		9000
ROYAL SALUTE 21 ANS		6000
ROYAL SALUTE 38 ANS		12000

VODKAS

	VERRE	BT
ABSOLUT BLUE	100	1600
ABSOLUT ELYX	120	1800
ABSOLUT ELYX MAGNUM		3200
SMIRNOFF ICE	90	

GINs

BEEFEATER	100	1600
BOMBAY SAPPHIRE	120	1800
MALFY ORIGINALE		1800
MALFY LIMONE		1800
MALFY ROSA		1800
THE BOTANIST		2000
MONKEY 47	150	2500

RHUMS

HAVANA CLUB 3 ANS	100	1600
HAVANA CLUB 7 ANS	120	1800

TEQUILAS

OLMECA ALTOS PLATA	100	1600
OLMECA ALTOS REPOSADO	120	1800
TEQUILA PATRÓN PLATINUM		9000
DON JULIO 1942		12000

SHOOTERS

JÄGERMEISTER		100
B52 <i>Kahlúa, crème de whisky, Triple Sec</i>		100
MELON BALL <i>Vodka, liqueur de melon, jus d'ananas</i>		100
KISS COOL <i>Vodka, Sambuca, curaçao bleu</i>		110
JÄGERBOMB (2 SHOTS) <i>Jägermeister, Red Bull</i>		180
JACKPOT (10 SHOTS) <i>Vodka, tequila, gin, rhum, Triple Sec, jus de citron, sirop de pommes</i>		450

DIGESTIFS

	VERRE	BT
GET 27 / MALIBU	100	1400
BAILEYS	100	1400
SAMBUCA	100	1400
MARIE BRIZARD / COINTREAU	100	
DISARONNO / KAHLÚA	100	
SAKE	100	1400
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	120	

EAUX-DE-VIE

RÉMY MARTIN VSOP	120	
ARMAGNAC	120	
POIRE WILLIAMS	110	
CALVADOS	120	
MARTELL VSOP	120	
MARTELL CORDON BLEU	120	
COURVOISIER V.S.	120	
HENNESSY V.S.O.P		2000

SOFTS

JUS DE FRUITS FRAIS <i>Selon la saison</i>		70
SODAS <i>Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite, Schweppes tonic, Schweppes citron</i>		70
RED BULL		80
EAUX <i>Sidi Ali 50 cl / 75 cl</i> <i>Oulmès 50 cl / 75 cl</i>		30/50 30/50
BOISSONS CHAUDES <i>Café, thé, Infusion du Potager du Bled</i>		60



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