

La Table du Souk

CARTE PROPOSÉE POUR LE DÉJEUNER DE 12H30 À 16H00

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...



Considerate Collection

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 Souss
Sea salt from Zerradoune, einkorn from the Rif, cumin from Alnif, argan oil from Souss

DAR AZAAFARAN

Le safran de Taliouine
Saffron from Taliouine

LA FERME LA AGRO

Pigeons, miel
Pigeons, honey

A BELDI

Volailles fermières, coquelets
Free-range chickens, cockerels

COOPÉRATIVE FÉMININE AGRICOLE AMASNIGHREM

Graines Beldi «Roulées Main»
Home Made Semolina

LES JARDINS D'EPASYM

Légumes issus de l'agriculture écologique
Vegetables from the agro-ecological farm

THÉS, CAFÉS


Nespresso (Fair-trade certified & B Corp)
Thés (Maison de thés marocaine 'Tchaba')

Tous les poissons sont issus de la pêche durable - pêche de petits bateaux
Ethically sourced fish from small boats

Entrées – Starters







- Salade de potiron rôti, crème à l'huile d'argan, Fromage frais maison & Graines de courges***     160 MAD
Roasted Pumpkin salad with Argan oil sauce, Homemade cheese and pumpkin seeds
- Betterave rouge en croûte de sel, soupe de betterave-orange parfumée à l'anis étoilé & cannelle***    160 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***    240 MAD
Spinach & goat cheese, vegetables & seafood briouates
- Salades Marocaines aux légumes de saison***     200 MAD
Seasonal vegetables Moroccan Salads

STREET FOOD MAROCAIN

- Dégustation d'escargots façon «babbouche»***  140 MAD
Snails in broth “babbouche mode”

PÊCHERIE DE OUALIDIA

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

- Huîtres (fraîches  ou gratinées  )** - Oysters (natural or gratinated) 140 MAD
Calibre 2 - 6 huîtres
- Plateau Royal - Seafood platter**    1450 MAD
Langouste, araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huîtres
Rock lobster, spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters

Salades – Salads

- Cœur de sucrine aux gambas ou poulet, copeaux de parmesan, et croûtons façon César***    310 MAD
Chicken or prawns green salad, Parmesan cheese shavings and Caesar-style croutons
- Salade Detox***    220 MAD
Detox Salad
- Laitue au Tronçon de Homard de Oualidia, Agrume et Avocat, Vinaigrette à la Moutarde**   340 MAD
Lettuce Salad & Lobster Chunk, Citrus and Avocado, Mustard Dressing

 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol

 Végétarien / Vegetarian

 Sans Gluten / Gluten free

 Œufs / Eggs

 Produits laitiers / Dairy products

 Crustacés / Shellfish

 Noix / Nuts

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

Barbecue viandes grillées* (2 personnes) 🌱 650 MAD
Keftas, Poulet mariné, Côtelettes d'agneau (2 pax)

Barbecue de poissons 🌱🌱🌱 390 MAD
½ Rock lobster, sea bass, calamari

Tous nos plats grillés sont servis avec un choix de garniture
Served garnished with one choice

Nos garnitures / Garnish (50 MAD) 🌱
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 🌱

Frites « Sultana » aux herbes aromatiques de nos terrasses, Piment Norya & croustillant de Fromage 🌱🌱🌱
"Sultana" French fries with aromatic herbs from our terraces, Norya pepper & crispy cheese

Couscous Végétarien à La graine Beldi* 🌱🌱 280 MAD
Vegetarian couscous with traditional semolina

Couscous d'agneau du Gharb aux Sept Légumes* 🌱 350 MAD
Lamb from the Gharb Couscous with Seven Vegetables

Tagine d'agneau Makfoul, à la tomate et oignons caramélisés 🌱🌱 370 MAD
Makfoul lamb tagine with tomatoes and caramelized onions

Tagine de Dorade Royale au Tfaya à la mode d'Essaouira, Semoule Fine aux Agrumes 410 MAD
Tagine of Royal Sea Bream Tfaya of Essaouira, Semolina with citrus Flavour

Tagine de Cuisse de Volaille Fermière façon «Hout à la Tangéroise» 🌱 350 MAD
Tagine of Free-range poultry leg «Hout from Tangier» mode

Tajine de Souris d'agneau façon méchoui 🌱🌱 370 MAD
A knuckle of lamb «Mechoui» style

STREET FOOD MAROCAIN

Authentique tagine de pieds de veau en Kerain 🌱🌱 370 MAD
Calf trotters Tagine

Linguine aux cèpes de la forêt d'Ifrane* 🌱🌱🌱 280 MAD
Linguine with ceps from the Ifrane forest

Filet de Bar en croûte de cèpes, pousses d'épinard, Mini carottes & Bisque de Homard 🌱🌱 410 MAD
Sea bass fillet in a crust of ceps, spinach, Carrots and lobster bisque

Poulet Fermier farci à la tomate et à l'olive, Pommes fondantes, Oignons caramélisés & Jus de volaille 🌱 370 MAD
Free range chicken stuffed with tomatoes and olives, Potatoes, Caramelized Onions & Poultry Juice

Burger Marrakchi de Kefta de Boeuf aux Epices du Souk & pommes frites maison* 🌱🌱 310 MAD
Marrakchi Beef Kefta Burger with Souk Spices & Homemade French fries

🌱 Végétarien / Vegetarian

🌱 Sans Gluten / Gluten free

🌱 Œufs / Eggs























🌱 Produits laitiers / Dairy products

🌱 Crustacés / Shellfish

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 - Desserts

Tarte aux fruits de saison à la crème d'amande & Glace ou sorbet maison   	120 MAD
Seasonal Fruit Tart with Almond Cream & Homemade ice cream or sorbet	
Crème brûlée au Safran de Taliouine   	160 MAD
Crème Brûlée with Saffron from Taliouine	
L'Omelette Norvégienne à l'Orange & Gingembre flambée à la Liqueur, & Tuile aux zestes d'Agrumes   	140 MAD
Baked Alaska with Orange & Ginger Flambée with Liqueur & Citrus Zest biscuit	
Tarte sablée au Chocolat 70 % Cacao, Biscuit à la ganache, Caramel salé & Crème de lait   	160 MAD
70% Cocoa Chocolate Shortbread Tart, Ganache Fondant Biscuit, Salty Caramel & Milk Cream	
Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté  	160 MAD
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica	
Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison  	180 MAD
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour	
Glaces & Sorbets Maison*   	120 MAD
Home made Sorbets & ice-creams	
Thé & Pâtisseries Marocaines*   	120 MAD
Mint Tea & Moroccan Pastries	

 Sans Gluten / Gluten free

 Œufs / Eggs

 Produits laitiers / Dairy products

 Noix / Nuts

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 Saveurs du Marché*

750 MAD

Salade de potirons rôtis, crème de potiron à l'huile d'Argan, fromage de Brebis, graines de courge   
Roasted pumpkin salad with creamy pumpkin sauce cooked with Argan oil, sheep milk cheese
and pumpkin seeds

&

Avocat Brûlé & Chair d'araignée de Oualidia  
Burned Avocado & Fresh Spider crab flesh from Oualidia

Filet de Bar en croûte de cèpes, pousses d'épinard, Mini carottes & Bisque de Homard  
Sea bass fillet in a crust of ceps, spinach, Carrots and lobster bisque

Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté  
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica

Ou / Or

Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour

Menu Marocain*

650 MAD

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

Tagine d'agneau Makfoul à la tomate et oignons caramélisés  
Makfoul Lamb Tagine with tomatoes and caramelized onions

Ou / Or

Tagine Souris d'agneau façon méchoui  
A knuckle of lamb « Mechoui » style

Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica

Ou / Or

Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison  
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour

 Végétarien / Vegetarian

 Sans Gluten / Gluten free

 Eufs / Eggs

 Produits laitiers / Dairy products

 Crustacés / Shellfish

 Noix / Nuts

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.