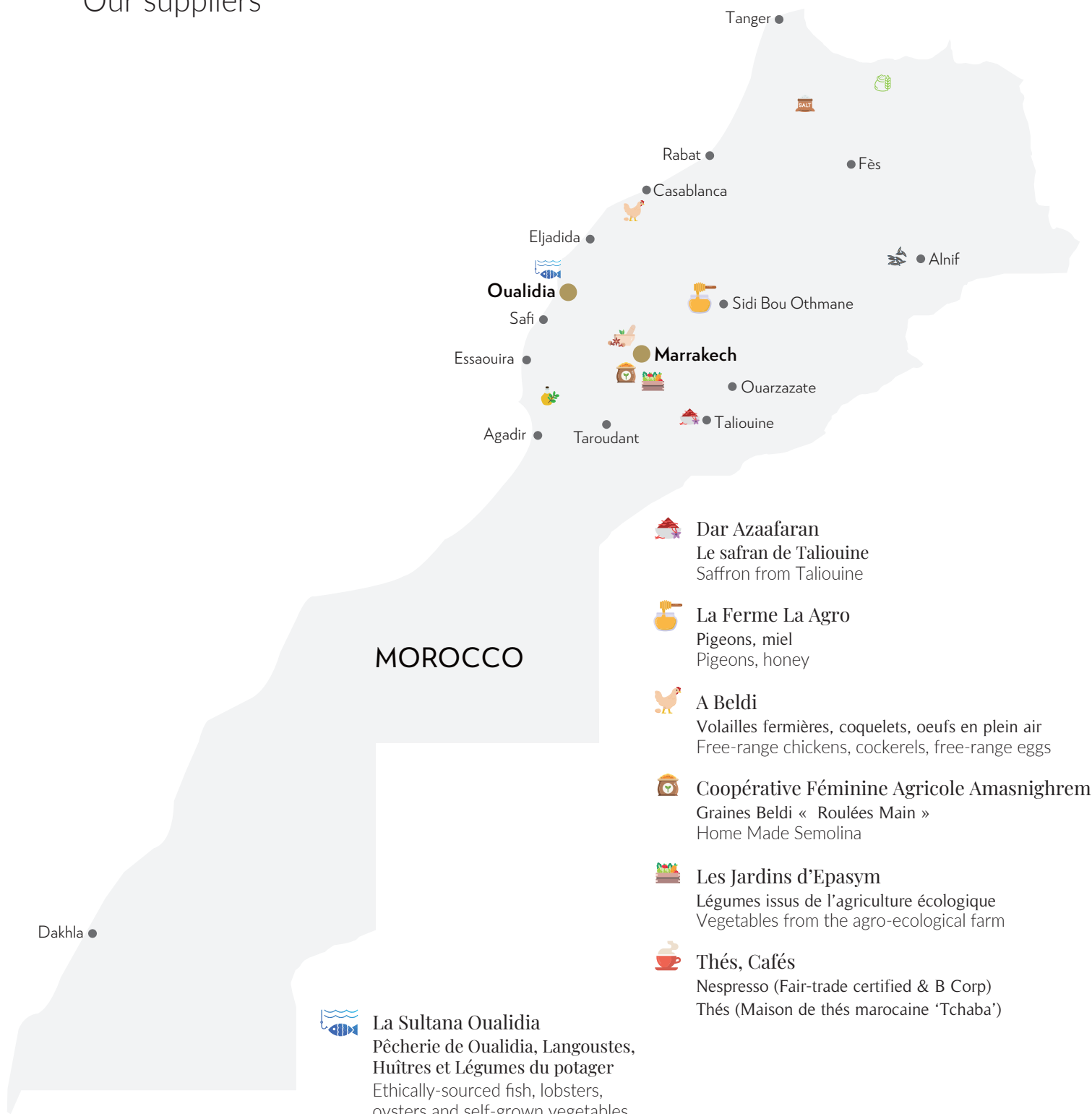










LA TABLE DE LA SULTANA

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** / Sea salt from Zerradoune
 **Petit épeautre du Rif** / Einkorn from the Rif
 **Le cumin d'Alnif** / Cumin from Alnif
 **Huile d'argan de la région de Souss** / 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, oeufs en plein air
Free-range chickens, cockerels, free-range eggs

 **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

La cuisine contemporaine de la table de La Sultana manie recherche gustative et célébration du goût, autour de deux cartes de saison savoureuses et gourmandes: l'une d'inspiration Française et l'autre exaltant une cuisine fine marocaine.

Notre privilège est celui de composer des plats simples à partir d'excellents produits, où une belle place est réservée aux légumes de notre potager, aux poissons, aux crustacés et produits iodés des pêcheries de Oualidia, mais aussi de revisiter avec délicatesse des plats issus des traditions culinaires des deux pays.

Le goût véritable des meilleurs ingrédients du Maroc engage tout notre questionnement sur le développement durable. Les produits sentinelles portés par la philosophie du Slow food, comme le safran de Taliouine, le sel de Zerradoune, petit épeautre du Rif, le cumin d'Alnif, l'huile d'argan de la région de Souss-Massa-Draa, animent nos recettes.

The contemporary cuisine of La Sultana equally combines culinary creations and classic flavors to celebrate culinary journeys around two seasonal menus: French inspiration & fine Moroccan cuisine.












Our aim is to showcase the best ingredients Morocco produces with simplicity to incorporate fresh & self-grown vegetables, ethically-sourced fish and seafood from Oualidia when we revisit some of the best known Moroccan dishes.

Our philosophy is about tasteful ingredients with sustainability as a core value. We praise and share every day the taste of heritage Moroccan products like the Saffron from Taliouine, salt from Zerradoune, cumin from Alnif and Argan from Souss.

















Terroir Marocain







Moroccan Specialities

Entrées - Starters

- Salades Marocaines aux légumes de saison**    310 MAD
Seasonal vegetable Moroccan salads
- Véritable Harira Marrakchia**    240 MAD
The real Harira soup
- Pastilla au Pigeon de Sidi Bou Othmane aux amandes**    320 MAD
Pastilla of pigeon From Sidi Bou Othmane with almonds
- Pastilla de Lotte & Fruits de Mer de L'Atlantique, Aromates d'Ici**   350 MAD
Pastilla of Monkfish & Sea Food, Local herbs

Plats - Main Courses

- Couscous d'agneau du Gharb aux Sept Légumes**  400 MAD
Lamb from the Gharb Couscous with Seven Vegetables
- Couscous Végétarien aux légumes du potager**   320 MAD
Vegetarian Couscous
- Souris d'agneau confite aux Epices d'ici, Abricots caramélisés et Noix**    420 MAD
A knuckle of lamb candied in spices, caramelized apricots and walnuts
- Tagine de Poisson de nos côtes & calamars à la Charmola, huile d'Argan du Souss**    500 MAD
Tagine of fresh fish from our coast & calamari, Argan oil flavor from Souss
- Tagine de Coquelet Fermier de Sidi Bou Othmane aux olives et citrons confits** 400 MAD
Tagine of free-range Cockerel with olives and preserved Lemons
- Tagine de légumes au petit Epeautre du Rif**   320 MAD
Tagine of vegetables with Einkorn from the Rif
- Épaule d'agneau façon «Méchoui», Cumin d'Alnif et sa garniture (2 personnes)**   900 MAD
Slow roasted lamb shoulder « Mechoui» style, Cumin from Alnif (2 pax)
- Tagine de Bœuf du El Haouz, Mandarines de l'oriental confites, concassé de pistaches**   400 MAD
Tagine of beef from el Haouz, mandarines from the Oriental, candied pistachio nuts
- Tangia Marrakchia de Joue de Bœuf en cuisson lente, parfumée au Safran de Taliouine**  480 MAD
Real Tangia Marrakchia of beef Cheeks slow-cooked with saffron Taliouine Flavour

-  Noix / Nuts
-  Végétarien / Vegetarian
-  Sans Gluten / Gluten free
-  Eufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Crustacés / Shellfish

Saisonnalité

Seasonality

Entrées - Starters

- Le Jardin du Potager, Purée de Pois Chiches en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits** 🌱🌱 280 MAD
Le Jardin du Potager, Purée of chickpeas in Hummus and duet of Raw and cooked Vegetables
- Avocat Brûlé & Chair d'araignée de Oualidia** 🍷🌱 320 MAD
Burned Avocado & Fresh Spider crab flesh from Oualidia
- Foie gras de canard du Gharb fait maison, Dacquoise d'amande & framboise de l'Ourika, Pain toasté au petit épeautre du Rif** 🍷🍷 350 MAD
Homemade duck foie gras from the Gharb, Almond & raspberry dacquoise from the Ourika Valley, Toasted spelt bread

Plats - Main Courses

- Turbot façon Meunière aux câpres de Safi et Mousseline de Céleri** 🍷🌱 520 MAD
Turbot, "Meunière Sauce", Caper of Safi & Celery Mousseline
- Ravioles de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Jus du Crustacé légèrement crème** 🍷🍷🍷 450 MAD
Dakhla lobster ravioli & Saltwort, slightly creamed crustacean juice
- Risotto de Petits Calamars de nos Côtes en Persillade, Emulsion d'ail** 🍷🌱 390 MAD
Small Squid from our coast, risotto in parsley, garlic emulsion.
- Poêlée de Ris de Veau du Gharb panés, Epinard & Pomme Purée, Jus de Viande à L'Orange** 🍷 450 MAD
Pan fried coated sweet breads From Gharb, Spinach & Mashed Potatoes, Orange Sauce
- Duo de Jeune Volaille Fermière & Homard de Oualidia en infusion de Ras el Hanout & amandes, Seffa Medfouna aux Fruits de Mer** 🍷🍷🍷 620 MAD
Duo of Poultry & lobster from Oualidia, infusion of Ras el Hanout & almonds, Seffa Medfouna with seafood

🍷 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol

🌱 Végétarien / Vegetarian

🌱 Sans Gluten / Gluten free

🍳 Œufs / Eggs

🧀 Produits laitiers / Dairy products

🦀 Crustacés / Shellfish

Prix en Dirham marocain, taxes incluses
Price in Moroccan Dirham, taxes included

Sweet Things

- La Baklawa en biscuit moelleux, Mousse légère & praliné aux Amandes, Pointe de Cannelle & Glace** 🍪🥚🥛 200 MAD
La Baklawa in soft biscuit, Light mousse & Almond praliné, A dash of Cinnamon & Ice Cream
- Notre Pastilla de crème légère à la Fleur d'Oranger & Praliné d'Amandes caramélisées** 🍪🥚🥛 200 MAD
Our Orange Blossom light cream Pastilla & caramelized Almond Praline
- 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
- Crème brûlée, Infusion au Safran de Taliouine** 🍪🥚🥛 200 MAD
Crème brûlée & Taliouine Saffron infusion
- Sélection de Sorbets et Glaces maison** 🍷🍷🍷 180 MAD
Homemade Sorbets & Ice Creams
- Profiterole à notre Façon, Glace à l'Amlou, Streusel à la fleur de Sel & Sauce Chocolat au Cacao 70%** 🍪🥚🥛 200 MAD
Profiterole in our Own Way, Amlou, Ice Cream, Streusel of Fleur de Sel and 70% Cocoa Chocolate Sauce
- Pavlova au Caviar de Framboise de l'Ourika, Crèmeux au Basilic & Chantilly au Fromage Frais Maison** 🍷🍷🍷 200 MAD
Ourika Valley Raspberry Caviar Pavlova, Basil Cremeux & Homemade white soft cheese
- Assiette de pâtisseries marocaines** 🍪🥚🥛 180 MAD
Moroccan Pastries



Menu Marocain Moroccan Menu 1150 MAD

Entrées – Starters

Salades Marocaines aux légumes de saison   
Seasonal vegetable Moroccan salads

Pastilla au Pigeon de Sidi Bou Othmane aux amandes   
Pastilla of pigeon From Sidi Bou Othmane with almonds







Plats – Main Courses

Couscous d'agneau du Gharb aux sept légumes 
Lamb Couscous with seven vegetables

Tagine de Coquelet Fermier de Sidi Bou Othmane aux citrons confits
Tagine of free-range cockerel in preserved Lemons

Desserts – Desserts

Dessert à votre convenance
Choose from our sweets menu

-  Noix / Nuts
-  Végétarien / Vegetarian
-  Sans Gluten / Gluten free
-  Œufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Crustacés / Shellfish

Menu Saveurs du Maroc

Flavors of Morocco Menu

1350 MAD

Entrées – Starters

Le Jardin du Potager, Purée de Pois Chiches en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits  
Le Jardin du Potager, Purée of chickpeas in Hummus and duet of Raw and cooked Vegetables

**Foie gras de canard du Gharb fait maison, Dacquoise d'amande & framboise de l'Ourika,
Pain toasté au petit épeautre du Rif**  
Homemade duck foie gras from the Gharb, Almond & raspberry dacquoise from the Ourika Valley,
Toasted spelt bread

Plat – Main Course

Ravioles de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Jus du Crustacé légèrement crème   
Dakhla lobster ravioli & Saltwort, slightly creamed crustacean juice

Dessert – Dessert

Dessert à votre convenance
Choose from our sweets menu

-  Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol
-  Végétarien / Vegetarian
-  Sans Gluten / Gluten free
-  Œufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Crustacés / Shellfish