

# EVENTS

ANNIVERSAIRE  
BACHELORETTE PARTY  
SÉMINAIRE...

RAPPROCHEZ-VOUS DE  
NOS HÔTESSES  
OU CONTACTEZ-NOUS AU  
**+212 (0)6 63 05 57 04**  
OU PAR MAIL  
RESERVATION  
**@THEATROMARRAKECH.COM**

VIVEZ DES MOMENTS  
INOUBLIABLES...

## VINS MAROCAINS

ROUGES	VERRE	¼ BTL	BTL
LA FERME ROUGE - 2016	75	170	340
VOLUBILIA - 2016	75		350
BEAUVALLON - 2019	75		350
S DE SIROUA - 2017			390
TERRES SAUVAGES - 2016			400
BALLADE DE BACCARI - 2016			400
ECLIPSE - 2017			420
PREMIÈRE DE BACCARI - 2015			450
VAL D'ARGAN - 2012			450
COTEAUX DE L'ATLAS - 2017			500
ITHAQUE - 2017			500
L'ORIENTALE - 2018			550
CB INITIALES - 2017			590
TANDEM - 2015			620
AZAYI - 2016			690

ROSÉS	VERRE	¼ BTL	BTL
LA FERME ROSÉ - 2018	75	170	340
TERRES SAUVAGES - 2018			390
ECLIPSE - 2018			420
MAGNUM VOLUBILIA - 2018			800

GRIS	VERRE	¼ BTL	BTL
LA FERME GRIS - 2019	75	170	340
VOLUBILIA - 2018	75		350
TERRES SAUVAGES - 2018			380
L'ORIENTALE - 2018			400
CLOS HERMITAGE - 2015			450
MAGNUM VOLUBILIA - 2018			800

BLANCS	VERRE	¼ BTL	BTL
LA FERME BLANC - 2016	75	170	340
BEAUVALLON - 2019			350
VOLUBILIA - 2016			350
S DE SIROUA - 2017			390
TERRES SAUVAGES - 2016			400
CB INITIALES - 2017			450
COTEAUX DE L'ATLAS - 2018			500
ODYSÉE - 2017			500

VIN DOUX	VERRE	¼ BTL	BTL
LES GRAINS D'OR - 50 CL - 2017			390

## VINS FRANÇAIS

ROUGES	VERRE	¼ BTL	BTL
BROUILLY ROUGE - 2017			450
CHÂTEAU CAP DE MERLE - 2016			450
CHÂTEAU DE MARSAN - 2016			450
SANCERRE - 2018			550

ROSÉS	VERRE	¼ BTL	BTL
CHÂTEAU ROUBINE - 2018			400
CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE - 2018			450

BLANCS	VERRE	¼ BTL	BTL
CHABLIS ALBERT BICHOT - 2018			450
SANCERRE - 2016			550

## GRANDS CRUS

ROUGES	VERRE	¼ BTL	BTL
CHÂTEAU LA TOUR DE MONS CRU BOURGEOIS - MARGAUX - 2013			1300
CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT			
RÉGION : BORDEAUX			

CHÂTEAU BEYCHEVELLE 4 <sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-JULIEN - 2015	VERRE	¼ BTL	BTL
CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT			5500
RÉGION : BORDEAUX			

CHÂTEAU LYNCH-BAGES 5 <sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ - PAUILLAC - 2015	VERRE	¼ BTL	BTL
CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT			7000
RÉGION : BORDEAUX			

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2 <sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ESTÈPHE - 2008	VERRE	¼ BTL	BTL
CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT			7500
RÉGION : BORDEAUX			

BLANCS	VERRE	¼ BTL	BTL
POUILLY FUMÉ DOMAINE PASCAL JOLIVET - 2017			720
CÉPAGE : SAUVIGNON			
RÉGION : VALLÉE DE LA LOIRE			

LE DOMAINE D'HENRI CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU - TROËSME - 2015	VERRE	¼ BTL	BTL
CÉPAGE : CHARDONNAY			960
RÉGION : BOURGOGNE			

## CHAMPAGNES

	VERRE	BTL
PERRIER-JOUËT BRUT	250	1600
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE		4000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM		8000
RUINART BLANC DE BLANCS		2500
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM		5000
DOM PÉRIGNON		4300
DOM PÉRIGNON ROSÉ		8200
DOM PÉRIGNON MAGNUM		8500
ARMAND DE BRIGNAC		8000
CRISTAL BRUT		7000
CRISTAL ROSÉ		18000

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE



EPICURIEN  
EPICURIEN.MARRAKECH

# EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT



IF YOU LIKE LIVE MUSIC, YOU WILL LOVE US!



ES SAADI  
MARRAKECH RESORT

# LATE NIGHT DINING

VENEZ DÎNER JUSQU'À  
03H00 EN SEMAINE  
ET 04H00 LE WEEK-END.

L'EPICURIEN  
EST OUVERT TOUS LES  
SOIRS DE 20H00 À 04H00.

## ENTRÉES

<b>SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE</b> <i>BLINIS MAISON</i>	120
<b>LE CARPACCIO</b> <i>BŒUF, PARMESAN ET GRESSINS</i>	110
<b>LA MISO</b>  <i>GOUJONNETTE DE DAURADE AUX ALGUES NORI</i>	90
<b>ARAIGNÉE DE QUALIDIA</b> <i>CHAIR D'ARAIGNÉE ET TARTARE D'AVOCATS</i>	140
<b>FOIE GRAS MAISON, TOAST DE PAIN D'ÉPICES</b>  <i>CHUTNEY DE FIGUES CONFITES</i>	170
<b>TARTINE DE CAMPAGNE</b> <i>ASPERGES VERTES ET ŒUF MOLLET</i>	90
<b>LA BURRATA</b>   <i>TOMATES ET PESTO</i>	130
<b>BUDDHA BOWL</b>   <i>JEUNES POUSSÉS, QUINOA, LÉGUMES DE SAISON, VINAIGRETTE DE L'EPICURIEN</i>	120
<b>PANIER GOURMAND DE NEMS</b> <i>AU POULET</i>	90

## PLATS

<b>LE COQUELET, SAUCE DIABLE</b>  <i>FRITES AU PARMESAN-PAPRIKA ET SALADE DE JEUNES POUSSÉS</i>	180
<b>L'ENTRECÔTE DE 350 GRAMMES, SAUCE CHIMICHURRI</b> <i>FRITES ET SALADE VERTE</i>	200
<b>LA CÔTE DE VEAU AU ROMARIN</b> <i>PURÉE AUX MORILLES</i>	260
<b>LE MAGRET DE CANARD POÊLÉ</b>  <i>POMMES DE TERRE SAUTÉES</i>	230
<b>LE FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE MAÎTRE D'HÔTEL</b>  <i>TOMATES À LA PROVENÇALE ET HARICOTS VERTS</i>	260
<b>LA TRADITIONNELLE SOURIS D'AGNEAU CONFITE</b> <i>SEMOULE, MENTHE FRAÎCHE ET CORIANDRE</i>	200
<b>LA CHAKCHOUKA</b>  <i>AUX ŒUFS FRAIS</i>	120

 SÉLECTION DU CHEF  
 VÉGÉTARIEN   VÉGAN


# LIVE CONCERT

DU MERCREDI  
AU DIMANCHE  
DÈS 23H00.

THE KECH EXPERIENCE  
MET LE FEU SUR SCÈNE  
AVEC DES NOUVEAUX  
ARTISTES TOUS LES  
MOIS.

 SÉLECTION DU CHEF  
 VÉGÉTARIEN   VÉGAN

## POISSONS

<b>SOLE MEUNIÈRE</b>  <i>FRICASSÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE VAPEUR</i>	240
<b>ÉVENTAIL DE LANGOUSTES</b> <i>POLENTA ET BISQUE DE LA MER</i>	350
<b>PAVÉ DE BAR AU VERT</b> <i>FÈVES, ASPERGES, COURGETTES ET PETITS POIS</i>	300

## PÂTES

<b>RAVIOLES RICOTTA</b> 	150
<b>LINGUINE AUX GAMBAS</b> 	170
<b>CASSOLETTE DE COQUILLETES TRUFFÉES AU HOMARD</b>	280
<b>PENNE 4 FROMAGES</b> 	130

## DESSERTS

<b>TIRAMISU GLACÉ AU CHOCOLAT-CAFÉ</b>	80
<b>CHEESECAKE GOURMAND AUX FRUITS ROUGES</b> 	90
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	80
<b>ANANAS RÔTI À LA VANILLE DE MADAGASCAR</b>  	110
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON EPICURIEN</b>	90
<b>CRÊPES SUZETTE</b>	80
<b>CITRONS CONFITS ET SA BOULE DE GLACE COCO</b>   	90