

Le Es Saadi Marrakech Resort est engagé dans une démarche éco-responsable :

Les fruits et légumes locaux ainsi que les volailles viennent de notre ferme bio « Le Bled ». Notre pain et toutes les préparations de cuisine, de pâtisserie et de chocolaterie sont faits maison.

Es Saadi Marrakech Resort is committed to an eco-friendly approach:

Local fruits and vegetables, as well as our poultry, come from our organic farm 'Le Bled'. All of the food we serve is homemade, including our bread, pastries and chocolates.



ENTRÉES GOURMANDES

STARTERS

Oeufs en gelée au jambon, petite salade verte 70
Eggs in aspic with ham, small green salad

Gourmandise de tomate mozzarella au basilic frais 110
Tomatoes and mozzarella with fresh basil

Salade de pâtes à l'italienne au pistou et copeaux de parmesan 100
Italian pasta salad with pesto and shavings of Parmesan cheese

Salade du chef (jambon, fromage, tomates, cornichons, œufs) 110
Chef's salad (ham, cheese, tomatoes, gherkins, eggs)

Salade César au blanc de volaille et ses croûtons aux anchois 100
Caesar salad with chicken breast and anchovy croutons

Rosace de melon et jambon (en saison) 90
Sliced melon with ham (in season)

Marinade de poisson du jour, jus de citrons et huile d'olive 90
Marinated raw fish of the day, lemon juice and olive oil

Salade au chèvre et magret fumé 130
Goat's cheese and smoked duck breast salad

Salade grecque à la feta, huile du soleil aux herbes fines 110
Greek salad with feta cheese and olive oil with herbs

Carpaccio de bœuf aux câpres, parmesan et tomates séchées 120
Beef carpaccio with capers, Parmesan cheese and sun-dried tomatoes

De notre potager bio « Le Bled »

From our organic garden 'The Bled'

Poivrons marinés à l'huile d'olive, millefeuille d'aubergine à la tapenade 60
Peppers marinated in olive oil, aubergine millefeuille with tapenade

Salade de crudités 60
Crudité salad

Gaspacho andalou et petit salpicon de tomates 60
Andalusian gazpacho with tomato salpicon

TENTATIONS SUCRÉES

SWEET TEMPTATIONS

Fruits de saison 60
Seasonal fruit

Entremet du jour 60
Dessert of the day

La tarte du jour 60
Tart of the day

Crêpes : confiture, chocolat, caramel, sucre, Chantilly 60
Crepes: jam, chocolate, caramel, sugar, whipped cream

Salade de fruits de saison, sorbet aux fruits rouges 80
Seasonal fruit salad and red berry sorbet

Tartelette au chocolat et quenelle à la vanille 80
Chocolate tartlet and vanilla ice cream

Crème brûlée maison à la gousse de vanille bourbon 80
Homemade crème brûlée with Bourbon vanilla



ALCOOLS

NOS COCKTAILS · OUR COCKTAILS

Bloody Mary, Americano, Gin Fizz, Tequila Sunrise 100

APÉRITIFS · APERITIFS

Martini, Campari, Porto, Suze, Ricard, Kir vin blanc / White wine kir, Pastis 51 80

VIN AU VERRE : Blanc, Gris, Rosé ou Rouge 70
WINE BY THE GLASS: White, Gris, Rosé or Red

WHISKY

BLENDS

Whisky Ballantine's, J&B, J. Walker Red Label 90
Jack Daniel's 120
J. Walker Black Label, Chivas 12 Ans 130

PUR MALT · MALT WHISKY

Glenfiddich 120
Glenmorangie 140

VODKA

Absolut 90
Belevedere 110

GIN

Gordon's 100

BIÈRES · BEER

Flag Spéciale, Heineken 55
Kronenbourg, Casablanca 65
Budweiser, Corona 70

DIGESTIFS · LIQUEUR

Grand Marnier, Marie Brizard, Bailey's, Get 27 90
Armagnac Sempé, Calvados Busnel, Chartreuse verte 110
Cognac Rémy Martin VSOP 140

Salade niçoise 110
Niçoise mixed salad

Tartare de tomates au thon et son trait d'huile d'olive du Bled 70
Tuna and tomato tartare drizzled with oil from our olive grove

Mesclun de salade au fromage bleu et fruits du mendiant 90
Mixed green salad with blue cheese and dried fruit

Piperade de légumes aux saveurs baltiques et œuf poché 90
Baltic-style vegetable piperade with poached egg

LES SANDWICHS SANDWICHES

Sandwich selon votre goût : poulet, roastbeef, jambon, fromage 80
Sandwich made to order (chicken, roast beef, ham, cheese)

Le Croque-Monsieur 90
Croque-Monsieur

Panini au choix : viande hachée, poulet, thon 90
Your choice of panini: minced beef, chicken, tuna

Le club sandwich Es Saadi 110
Es Saadi club sandwich

Le Cheeseburger 150
Cheeseburger

AUTOUR DU GRILL FROM THE GRILL

Brochette de Poulet et tranche d'ananas grillé 140
Chicken kebab with slice of grilled pineapple

Brochette de boeuf chermoula 140
Chermoula beef kebab

Brochette de poisson selon arrivage 130
Fish kebab, catch of the day

Brochette d'agneau aux épices 150
Spiced lamb kebab

Steak haché oeuf, à cheval et oignons frits 150
Minced beef steak with an egg and fried onions

Faux filet grillé, Beurre Maître d'Hôtel 170
Grilled sirloin steak, Maître d'Hôtel butter

LES CLASSIQUES CLASSICS

Steak tartare préparé à votre façon 160
Steak tartare prepared to your taste

Spaghetti bolognaise 110
Spaghetti with Bolognese sauce

Tagliatelle aux courgettes et crevettes 110
Tagliatelle pasta with courgette and shrimp

Penne aux quatre fromages, concassé de tomates au basilic 130
Penne pasta with four cheeses, tomato concassé with basil

Omelette ou oeufs brouillés selon votre goût 90
Omelette or scrambled eggs to your taste

Menu enfants 100
Steak haché ou poisson pané, frites ou petite salade et glaces

Children's menu

Minced beef steak or breaded fish, French fries or small salad and ice cream

BOISSONS NON ALCOOLISÉES SOFT DRINKS

Eaux minérales 1,5L : 30 • 1/2 : 20
Mineral water

Thé (lait, citron ou à la menthe), café espresso, café ou thé glacé 30
Tea (milk, lemon or mint), espresso coffee, American coffee or iced tea

Thé / Café Gourmand 40
(servi avec un assortiment de pâtisseries marocaines)
Tea or coffee served with an assortment of Moroccan pastries

Sodas 30
Soft drinks

NOS BOISSONS AUX FRUITS FRESH FRUIT DRINKS

Jus de fruits pressés (orange, pamplemousse, citron) 30
Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit, lemon)

Jus de légumes frais (carotte, concombre, betterave, céleri) 40
Fresh vegetable juice (carrot, cucumber, beet, celery)

Composez votre boisson selon votre envie
Tailor your drink to your taste

Cocktails 40

Smoothies 50

Milkshakes 60

Notre barman se fera un plaisir de vous recommander
une sélection de fruits et légumes de saison.
Our Barman will be pleased to suggest our selection
of seasonal fruits and vegetables.