



NICHE DANS UNE ANCIENNE SUCRERIE DATANT DE PLUS DE 450 ANS, LE PALAIS DAR SOUKKAR EST UN VERITABLE JOYAU HISTORIQUE DE MARRAKECH. CE LIEU EMBLEMATIQUE COMBINE UN PATRIMOINE ARCHITECTURAL UNIQUE AVEC UNE EXPERIENCE GASTRONOMIQUE RAFFINEE SA CUISINE, UNE FUSION AUDACIEUSE DE TRADITIONS MAROCAINES, ASIATIQUES ET MEDITERRANEENNES, REFLETE L'AME COSMOPOLITE DE LA VILLE ROUGE.

LES SPECIALITES PROPOSEES RENDENT HOMMAGE AUX SAVEURS AUTHENTIQUES DU MAROC, TELLES QUE LES TAJINES DE POULET AUX CITRONS CONFITS OU ENCORE LA PASTILLA DE POULET AUX AMANDES, TOUT EN EXPLORANT DES HORIZONS INTERNATIONAUX AVEC DES PLATS COMME LES WOKS THAILANDAIS OU LES CEVICHES DELICATEMENT PREPARES. CHAQUE PLAT, CONCU AVEC SOIN, INVITE A UNE DECOUVERTE CULINAIRE QUI S'ACCORDE HARMONIEUSEMENT AVEC L'ELEGANCE DU CADRE.

AU-DELA DES DELICES GUSTATIFS, DINER A DAR SOUKKAR, C'EST AUSSI PLONGER DANS UNE ATMOSPHERE ENVOUTANTE, OU LA BEAUTE HISTORIQUE DES LIEUX SE MELE A DES SPECTACLES ARTISTIQUES DE RENOM. CE PALAIS INCARNE L'HERITAGE ET L'INNOVATION, TRANSFORMANT CHAQUE VISITE EN UNE AVENTURE SENSORIELLE INOUBLIABLE

Menu 590 DHS

ENTREES

LA MAGIE DE NOS SALADES MAROCAINES

THE MAGIC OF OUR MOROCCAN SALADS

HOUMOUS CREMEUX AUX ANCHOIS CRUMBLE D'OLIVES NOIRES

CREAMY ANCHOVY HUMMUS BLACK OLIVE CRUMBLE

TRILOGIE NEMS CROUSTILLANTES

(CREVETTES, LÉGUMES, POULET)

CRISPY SPRING ROLLS TRILOGY

(SHRIMP, VEGETABLES, CHICKEN)

PLATS

TAJINE BERBÈRE AUX LÉGUMES

BERBER TAJINE WITH VEGETABLES

TAJINE KEFTA À LA TOMATE ÉPICÉE

SPICY TOMATO KEFTA TAJINE

COCOTTE DE PALOURDES À LA PROVENÇALE

PROVENCAL CLAM CASSEROLE

WOK DE POULET FAÇON THAÏ

THAI STYLE CHICKEN WOK

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, VEUILLER EN INFORMER VOTRE SERVEUR
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE INFORM YOUR SERVER

Menu 690 DHS

ENTREES

CROQUETTES DE CREVETTES À L'ESPAGNOLE

SPANISH SHRIMP CROQUETTES

BURRATA A L'ITALIENNE AU SAUMON FUME SAUCE FRAMBOISE

ITALIAN BURRATA WITH SMOKED SALMON AND RASPBERRY SAUCE

SALADE D'ALGUES KUKIWAKAME A LA FRAICHEUR DE L'OCEAN

KUKIWAKAME SEAWEED SALAD WITH THE FRESHNESS OF THE OCEAN

(MARINADE : CITRON PAMPLEMOUSSE GINGEMBRE FRAIS SEL POIVRE)

(MARINADE: LEMON, GRAPEFRUIT, FRESH GINGER, SALT, PEPPER)

TRADITIONNELLE PASTILLA AU JEBEN SAUMON ÉPINARDS À L'AMANDE

TRADITIONAL PASTILLA WITH JEBEN SALMON, SPINACH AND ALMONDS

ASSORTIMENT DE BRIOUATES AUX PLUSIEURS SAVEURS

ASSORTMENT OF BRIOUATES WITH SEVERAL FLAVORS

(POULET AU SAVEUR ASIATIQUE, BOEUF FACON TANGIA, FROMAGE AUX BASILIC, CREVETTE)

(ASIAN-FLAVORED CHICKEN, TANJIA-STYLE BEEF, BASIL CHEESE, SHRIMP)

SALADE DE FRUITS DE MER AUX AGRUMES

SEAFOOD SALAD WITH CITRUS FRUITS

PLATS

FILET DE BŒUF POÊLÉ AUX CHAMPIGNONS SAUCE POIVRE VERT

BEEF FILLET WITH MUSHROOMS IN GREEN PEPPER SAUCE

FILET DE LOUP BAR RÔTI AU FOUR ACCOMPAGNE DE SA CRÈME DE VANILLE DE MADAGASCAR

OVEN-ROASTED SEA BASS FILLET ACCOMPANIED BY MADAGASCAR VANILLA CREAM

CALAMARS À LA PLANCHA SAUCE BASILIC

GRILLED SQUID WITH BASIL SAUCE

DARNE DE SAUMON VAPEUR BEURRE BLANC A LA TRUFFE

STEAMED SALMON STEAK WITH TRUFFLE WHITE BUTTER SAUCE

RISOTTO DE GAMBAS A L'ITALIENNE

ITALIAN-STYLE PRAWN RISOTTO

WOK FRUITS DE MER SAUCE SWEET CHILI A LA THAI

WOK SEAFOOD WITH SWEET CHILI SAUCE, THAI STYLE

TAJINE DE JARRET DE BOEUF AUX PRUNEAUX ET ABRICOTS CONFITS AUX FRUITS SECS

BEEF SHANK TAJINE WITH PRUNES AND CANDIED APRICOTS WITH DRIED FRUITS

TANGIA MARRAKECHIA

TANJIA MARRAKCHIA

COUSCOUS ROYAL

ROYAL COUSCOUS

DELICES DE SUSHIS 18PS

SUSHI DELIGHTS 18PS

TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER

TAGLIATELLE WITH SEAFOOD

TAJINE DE POULET MKALI AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES MESLALLA

MKALI CHICKEN TAJINE WITH PRESERVED LEMONS AND MESLALLA OLIVES

SUPREME DE POULET A LA CREME CHAMPIGNON

CHICKEN SUPREME WITH MUSHROOM CREAM

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE INFORM YOUR SERVER

DESSERTS

SAINT-SEBASTIEN

SAN SEBASTIAN

DELICE EXOTIQUE

EXOTIC DELIGHT

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR OU PISTACHE

GLACE VANILLE

DARK CHOCOLATE FONDANT
VANILLA ICE CREAM

TRIO DE PROFITEROLES

TRIO OF PROFITEROLES

TARTE FRAMBOISE AUX NOIX

TRADITIONNELLE

RASPBERRY AND WALNUT TART
TRADITIONAL

POIRE BELLE HELENE EN VERRINE

BELLE HELENE PEAR IN A GLASS

CREME BRULEE

CREME BRULEE
PLUSIEURS SAVEURS
SEVERAL FLAVORS

THE/CAFE GOURMAND

GOURMET TEA/COFFEE

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

BIRTHDAY CAKE

Là où vit la magie ...