



LA NUIT EN SPECTACLE

NICHÉ AU CŒUR D'UNE ANCIENNE SUCRERIE DATANT DE PLUS DE 450 ANS, LE PALAIS DAR SOUKKAR EST UN VÉRITABLE JOYAU HISTORIQUE DE MARRAKECH.

CE LIEU EMBLÉMATIQUE CONJUGUE UN PATRIMOINE ARCHITECTURAL UNIQUE AVEC UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE RAFFINÉE. SA CUISINE, AUDACIEUSEMENT INSPIRÉE DES TRADITIONS TREFLÈTE L'ÂME COSMOPOLITE DE LA VILLE ROUGE.

LES SPÉCIALITÉS PROPOSÉES RENDENT HOMMAGE AUX SAVEURS AUTHENTIQUES DU MAROC — TELS LES TAJINES DE POULET AUX CITRONS CONFITS OU LA PASTILLA AUX AMANDES — TOUT EN S'OUVRANT SUR DES HORIZONS INTERNATIONAUX À TRAVERS DES PLATS COMME LES WOKS THAÏLANDAIS OU LES CEVICHES DÉLICATEMENT PRÉPARÉS. CHAQUE ASSIETTE, PENSÉE AVEC SOIN, INVITE À UN VOYAGE CULINAIRE EN PARFAITE HARMONIE AVEC L'ÉLÉGANCE DU LIEU.

AU-DELÀ DE LA DÉCOUVERTE GUSTATIVE, DÎNER À DAR SOUKKAR, C'EST PLONGER DANS UNE ATMOSPHÈRE ENVOÛTANTE, OÙ LA RICHESSE HISTORIQUE DU PALAIS S'UNIT À DES SPECTACLES ARTISTIQUES D'EXCEPTION.

ENTRE HÉRITAGE ET INNOVATION, DAR SOUKKAR TRANSFORME CHAQUE VISITE EN UNE AVENTURE SENSORIELLE INOUBLIABLE.

MENU
690 DHS

**MENU
690 DHS**

Cuisine du Monde

**ENTRÉES
STARTERS**

CHÈVRE CHAUD AU MIEL ET ÉCLATS D'AMANDES
WARM GOAT CHEESE WITH HONEY & ALMOND FLAKES

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS À LA FETA
GRILLED VEGETABLE SALAD WITH FETA

SALADE FRAÎCHEUR AU SAUMON FUMÉ
FRESH SALAD WITH SMOKED SALMON

RAVIOLES D'AUBERGINE, CRÈME À LA VANILLE
EGGPLANT RAVIOLI WITH VANILLA CREAM

DIM SUM CREVETTES
SHRIMP DIM SUM

TEMPURA DE LÉGUMES
VEGETABLE TEMPURA

GYOZAS AU POULET
CHICKEN GYOZA

NEMS AU POULET
CHICKEN SPRING ROLLS

POP-CORN DE CREVETTES
CRISPY SHRIMP POPCORN

GYOZAS AUX CREVETTES
SHRIMP GYOZA

SALADE THAÏ DE BŒUF
THAI BEEF SALAD

SAUMON TORCHÉ À LA JAPONAISE
LIGHTLY SEARED JAPANESE-STYLE SALMON

BAR CUIT, TRUFFE & PONZU
COOKED SEA BASS WITH TRUFFLE & PONZU SAUCE

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ EN INFORMER LE SERVEUR.

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE
INFORM YOUR SERVER.

MENU
690 DHS

Cuisine du Monde

PLATS
MAIN DISHES

SUSHI & SASHIMI – 18 PIÈCES
SUSHI & SASHIMI – 18 PIECES

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE BEURRE BLANC SAFRONÉ
SALMON FILLET WITH SAFFRON BEURRE BLANC SAUCE

FILET DE BŒUF EN MÉDAILLONS, JUS RÉDUIT
BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS WITH REDUCED JUS

FILET DE BAR CRÉMEUX AUX FRUITS SECS TORRÉFIÉS
CREAMY SEA BASS FILLET WITH TOASTED DRIED FRUITS

WOK DE BŒUF PIMENTÉ À LA CORIANDRE
SPICY BEEF WOK WITH CORIANDER

WOK DE POULET
CHICKEN WOK

WOK DE POISSON
FISH WOK

CURRY ROUGE AUX FRAÎCHEURS DE L'OCÉAN
RED CURRY WITH OCEAN SEAFOOD

TAGLIATELLES AU SAUMON
SALMON TAGLIATELLES

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ EN INFORMER LE SERVEUR.

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE
INFORM YOUR SERVER.

**MENU
690 DHS**

Cuisine Orientale

**ENTRÉES
STARTERS**

LA MAGIE DE NOS DÉLICIES LIBANAIS

THE MAGIC OF OUR LEBANESE DELIGHTS

*Baba Ganoush, Fattouche, Hummus, Warak Anab, Plain Yogurt with Herbs & Garlic,
Red Pepper Cream with Garlic*

ASSORTIMENT DE BRIOUATES

ASSORTMENT OF BRIOUATES

Cheese Mhencha, Vegetable Nems, Mini Chicken Pastilla, Kefta Briouate

ASSORTIMENT DE SALADES MAROCAINES

MOROCCAN SALAD ASSORTMENT

PASTILLA AUX FRUITS DE MER

SEAFOOD PASTILLA

**PLATS
MAIN DISHES**

TAJINE D'AGNEAU AUX PETITS OIGNONS CARAMÉLISÉS

LAMB TAGINE WITH CARAMELIZED PEARL ONIONS

TAJINE DE POULPE À LA SAUCE TOMATE ÉPICÉE

OCTOPUS TAGINE WITH SPICY TOMATO SAUCE

TAJINE DE KEFTA

KEFTA TAJINE

TANJIA MARRAKCHIA

MARRAKCHI TANJIA

COUSCOUS ROYAL

ROYAL COUSCOUS

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ EN INFORMER LE SERVEUR.

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE
INFORM YOUR SERVER.



DESSERTS



DELICE PRALINÉ

CHOCOLAT AU LAIT, CHOCOLAT NOIR, CROUSTILLANT PRALINÉ
NOISETTES, BISCUIT CHOCOLAT.

SOMBRE DÉSIR

BISCUIT CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT 70%,
CAMEL BEURRE SALÉ.

GÂTEAU MI-CUIT AU CHOCOLAT OU À LA PISTACHE

MOLTEN CAKE, CHOCOLATE OR PISTACHIO

CŒUR À LA ROSE

BISCUIT DACQUOISE, MOUSSE À LA ROSE ET COULIS DE FRAISE.

CHARCHOUKA À LA FLEUR D'ORANGER

CHARCHOUKA WITH ORANGE BLOSSOM

ASSIETTE IMPÉRIALE DE DOUCEURS MAROCAINES

IMPERIAL PLATE OF MOROCCAN DELICACIES

PAVLOVA FRUITS ROUGES AVEC SORBET FRAMBOISE

RED BERRY PAVLOVA WITH RASPBERRY SORBET

EXOTIQUE

BISCUIT DACQUOISE COCO, MOUSSE PASSION, CONFIT DE MANGUE.

GOURMAND / GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (CHOCOLAT
& FRAMBOISE)

BIRTHDAY CAKE (CHOCOLATE & RASPBERRY)

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON — 150 DH EN SUPPLÉMENT

SEASONAL FRUIT PLATE — 150 MAD EXTRA



SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ EN INFORMER LE SERVEUR.

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE
INFORM YOUR SERVER.