



*le Gaillard*  
MARRAKECH

---

# Bienvenue à

---

*Le Gaillard*  
MARRAKECH

Bienvenue au Gaillard Marrakech, où l'excellence culinaire rencontre le raffinement absolu.

Découvrez un univers gastronomique d'exception, alliant harmonieusement saveurs internationales et asiatiques. Dès votre arrivée, laissez-vous séduire par notre ambiance opulente et élégante, puis détendez-vous sur notre lounge-terrace sous les étoiles.

Sur notre rooftop exclusif, savourez une vue panoramique sur la ville tout en dégustant nos créations culinaires.

Chaque soir, notre restaurant s'anime avec des performances live, des DJ sets envoûtants accompagnés de ses danseuses et des rythmes Gnaoua captivants, transformant chaque visite en une célébration mémorable au cœur de Marrakech.



---

## Le mot du Chef

---

“ C'est avec un immense plaisir que nous vous accueillons à Le Gaillard Marrakech. Chaque plat que nous vous proposons est le fruit d'une passion profonde pour la cuisine et d'un engagement inébranlable envers la qualité et l'innovation.

Nous avons conçu chaque recette avec soin, en puisant notre inspiration dans les saveurs du monde entier, tout en conservant l'essence même de la cuisine asiatique et internationale. Notre objectif est de vous offrir une expérience gustative inoubliable à chaque visite, où chaque bouchée vous transporte vers de nouveaux horizons culinaires.

Nous sommes ravis de vous faire découvrir notre art culinaire et de partager avec vous des moments d'exception au Gaillard Marrakech.”

**PRODUITS DU TERROIR ET PRODUITS FRAIS**

# ENTRÉES

César aux gambas et poulet, burratina et vieux parmesan Caesar with prawns and chicken, burratina and old parmesan	180 DH
Salade de bœuf thaïlandaise (fruit à coques) Thai Beef Salad	180 DH
Salade nordique et œuf de caille, vinaigrette à la savora Nordic salad and quail egg, vinaigrette a la savoura	260 DH
Guacamole d'avocat, gambas tempura et nachos fait-maison Avocado guacamole, tempura prawns and homemade nachos	180 DH
Tartare de tomates cœur de bœuf et sa buratta artisanale Beef heart tomato tartare and artisanal buratta	210 DH
Asperge rôtie, œuf de poule poché et sabayon au safran pur Roasted asparagus, poached hen's egg and pure saffron sabayon	180 DH
Carpaccio de bœuf, huile d'olive et feuilles de roquette Beef carpaccio, olive oil and rocket leaves	180 DH
Pastilla de gambas et poireaux confits Pastilla of prawns and candied leeks	210 DH
Carpaccio de saumon, huile de pépin de raisins et aneth fraîche Salmon carpaccio, grape seed oil and fresh dill	160 DH
Assortiment de briouats, sauce harissa miel et yoghourt aux fines herbes Assortment of briouats, honey harissa sauce and herb yogurt	190 DH
Gyoza de poulet, sauce satay Chicken Gyoza, Satay Sauce	190 DH
Poke bowl saumon et avocat Poke bowl with salmon and burnt avocado	160 DH
Feuilleté d'escargots de bourgogne, et crème réduite à l'ail rouge confit Burgundy snail puff pastry, and reduced cream with candied red garlic	210 DH

# SUSHIS

Sélections Fujiyama 12pc (Nigiri saumon, california saumon teriyaki, spring rolls avocat crevettes et saumon fumé) (Salmon nigiri, salmon teriyaki california roll, avocado and shrimp spring rolls, and smoked salmon)	310 DH
Sélections Tokyo by Night 24pc (California saumon teriyaki, california gambas crème cheese, spring roll avocat crevette saumon fumé, maki thon rouge) California salmon teriyaki, California shrimp cream cheese, avocado shrimp smoked salmon spring roll, red tuna maki	550 DH
Sélections Le Gaillard Gold 36pc (Nigiri thon truffe, nigiri saumon wakame, nigiri crevette arinkha, crunchy roll by me crab, sashimi saumon, sashimi thon, dragon roll, spring roll) Tuna truffle nigiri, salmon wakame nigiri, shrimp arinkha nigiri, crunchy roll with crab, salmon sashimi, tuna sashimi, dragon roll, spring roll	710 DH
Sélections Nippon 56pc Nigiri thon truffe, nigiri saumon wakame, nigiri crevette arinkha, crunchy roll by me crab, sashimi saumon, sashimi thon, dragon roll, spring roll) Tuna truffle nigiri, salmon wakame nigiri, shrimp arinkha nigiri, crunchy roll with crab, salmon sashimi, tuna sashimi, dragon roll, spring roll	1100 DH

# PÂTES

Gnocchis à la tomate et mozzarella fumée Tomato and smoked mozzarella gnocchis	160 DH
Risotto au Safran pur et Saint-Jacques rôties Risotto with pure saffron and roasted scallops	280 DH
Linguines saumon laqué et crème au caviar Glazed salmon linguine and caviar cream	280 DH
Tagliatelles aux gambas et tomates confites Tagliatelle with prawns and candied tomatoes	260 DH
Spaghetti black, poulet confit, trio de poivrons grillés et chips d'ail Spaghetti black, chicken confit, trio of grilled peppers and garlic chips	260 DH
Ravioles forestières Forest ravioli	220 DH



# VIANDES

Filet mignon de bœuf deux cuissons, fagot d'haricots verts et pomme bouchon confite Beef filet mignon cooked twice, bundle of green beans and candied apple cork	280 DH
Côte de bœuf tomahawk juste grillée, potatoes wedges Just grilled tomahawk beef rib, potato wedges	490 DH
Brochettes mixtes (bœuf/ poulet/ gambas) sur un braséro parfumé aux herbes de l'Atlas Mixed skewer (beef/chicken/prawns) on a brazier flavored with Atlas herbs	290 DH
Cœur d'épaule d'agneau de sept heures confit mousseline de carotte à l'orange Seven-hour shoulder of lamb confit with carrot and orange mousseline	280 DH
Souris d'agneau braisée, mousseline de butternut au beurre et pois chiche à l'ail et coriandre Braised lamb shank, butternut squash mousseline with butter and chickpeas	320 DH
Tajine de jarret de bœuf aux artichauts et petit pois façon douar (à l'ancienne) Beef shank tagine with artichokes and peas like in the douar	280 DH
Tanjia marrakchia au citron confit et safran pur de taliouine Tanjia marrakchia with preserved lemon and pure saffron from Taliouine	270 DH
Tajine de coquelet aux olives meslala et citron Cockerel tagine with meslala olives and lemon	240 DH
Belle entrecôte de bœuf au beurre maître d'hôtel Beautiful beef entrecôte with maître d'hôtel butter	250 DH

## Garnitures

Légumes grillés – Grilled vegetables	60 DH
Pomme de terre wedges - Potato wedge	60 DH
Pomme des champs - Field potato	60 DH
Caponata d'aubergine - Eggplant Caponata	60 DH
Pommes frites façon coin de rue - Street-style french fries	60 DH
Gratin dauphinois - Dauphinois gratin	60 DH
Purée de pommes de terre - Mashed potatoes	60 DH
Purée de pommes de terre à la truffe - Truffle mashed potatoes	75 DH

**Sauces:** Poivre, Champignons, Béarnaise, Fromagère

# POISSONS

Tataki de saumon de Norvège façon kunafa, edamame et aubergine grillée Norwegian salmon tataki, kunafa style, edamame and grilled eggplant	260 DH
Daurade vapeur dans une feuille de bambou et wok de légumes Steamed sea bream in a bamboo leaf and wok vegetables	295 DH
Loup bar entier de la Méditerranée, poêlée de fruits de mer et riz jaune façon paëlla Whole Mediterranean sea bass, pan-fried seafood and paella-style yellow rice	280 DH
Tajine de gambas et moules à l'huile de sésame et farandole de poivrons à la charmoula Tajine of prawns and mussels with sesame oil and a farandole of pepper with charmoula	280 DH

# MENU ENFANT

Nuggets de poulet accompagnés de frites Chicken nuggets with fries	150 DH
Poisson pané accompagné de purée de pomme de terre Fish fingers accompanied by mashed potatoes	150 DH
Steak de bœuf accompagné de légumes Beef steak with vegetables	150 DH

# DESSERTS

Tarte au citron déstructurée Deconstructed Lemon Tart	110 DH
Fôret noir à l'Amarena façon Le Gaillard Black Forest with Amarena Le Gaillard style	130 DH
Tiramisu artisanal Homemade Tiramisu	120 DH
Pavlova à la ginduja et fruits rouges Pavlova with ginduja and red fruits	120 DH
Pain perdu à la framboise, glace vanille et caramel beurre salé Raspberry French toast, vanilla ice cream and salted butter caramel	130 DH
Moelleux au chocolat et glace Vanille Bourbon Chocolate fondant with Bourbon vanilla ice cream	110 DH
Paris Brest à la noisette Paris Brest with hazelnut	130 DH
Assiette de fruits de saison, sorbet et meringue Plate of seasonal fruits, sorbet and meringue	150 DH
Framboisier trompe l'œil Raspberry trompe l'oeil	120 DH
Cabosse de cacao à la mangue Cocoa pod with mango	130 DH
Cheesecake aux fruits rouges Red fruit cheesecake	90 DH
3 boules de glace Glace : vanille, chocolat, pistache, caramel / Sorbet: framboise, citron Ice cream: vanilla, chocolate, pistachio, caramel / Sorbet: raspberry, lemon	100 DH

