



Né dans les montagnes de l'Atlas, notre léopard est un éternel voyageur.
De la Méditerranée à l'Orient, il a parcouru le monde à la recherche de saveurs inoubliables.

Aujourd'hui, il vous ouvre son carnet de voyage. Chaque plat est une escale, une découverte
qu'il a souhaité partager, ici, dans sa maison de Marrakech.

Laissez-vous guider!

MEZZE & TAPAS

Mezze & tapas végétariens

Rouleaux de printemps	130
Aux légumes croquants frits, sauce aigre-douce	
Feuilles de vigne farcie au risotto	130
Farcies au risotto crémeux et au sumac acidulé	
Houmous d'avocats	140
Houmous maison enrichi à l'avocat et au citron confit. Servi avec pain pita chaud	
Frites maison sauce à la truffe	120
Pommes de terre fraîches, parfumées à la truffe	
Gyoza méditerranéen	140
Raviolis japonais revisités au poulet confit et au gingembre frais	
Croquettes festives à la truffe	150
Sphères dorées au croustillant, truffe noire, parmesan	

Tapas de la mer

Crevettes pil-pil	120
Gambas entières décortiquées, huile d'olive, ail et piment. Servies brûlantes dans leur poêle	
Boulettes de merlan à la marrakchia	140
Boulettes de merlan mijotées dans une sauce tomate relevée de poivre et de coriandre fraîche	
Calamar frit	140
Friture de calamars, sauce tartare	
Poulpe à la galicienne	145
Poulpe tendre à la gallega, servi avec pommes de terre fondantes nappées de paprika fumé	
6 huîtres fraîches de Dakhla	150
Huîtres nature servies sur glace	
Saumon fumé artisanal, blinis	160
Saumon fumé maison de façon artisanale, servi avec blinis et crème à l'aneth	
L'éventail croustillant	170
Cigar aux fruits de mer, briouate kofta fondante, Philadelphia & truffe, poulet citron confit	
6 huîtres de Dakhla gratinées au four	200
Gratinées au saumon fumé, champignons de Paris, parmesan	

PIZZETTES ARTISANALES

Pizzette truffée & parmesan en copeaux	185
Pizzette au saumon & fromages frais	190
Pizzette au carpaccio de bœuf & sauce parmesan truffe	195

NOS ENTRÉES

Salade César au poulet fermier 150
Poulet fermier, laitue romaine, sauce césar signature, copeaux de parmesan

Salade de burrata & tomate confite 190
Burrata crémeuse éclats de tomates confites et pesto maison leopard

Pastilla de poulet sucré salé 150
Pastilla de poulet fermier, parfumée à la cannelle et aux amandes

Soupe de poisson façon bouillabaisse 190
Soupe de poisson blanc, moules, crevettes, palourdes, servie avec sa rouille maison et ses croûtons

Salade de chèvre chaud & miel 180
Fromage de chèvre chaud rôti au miel d'eucalyptus sur un lit de mesclun et noix

Carpaccio de bœuf, truffe & parmesan 210
Fines tranches de bœuf, moutarde à l'ancienne, copeaux de parmesan de 24 mois

Les 6 salades de saison marocaines (pour 2 personnes) 180
Sélection raffinée de salades marocaines de saison

POISSONS & CRUSTACÉS

Paella aux fruits de mer / par pers 250
Riz safrané, fruits de mer frais (moules, palourdes, gambas, calamars)
Temps de préparation : 45 min

Asian wok gambas, basilic thaï 210
Gambas royales, légumes croquants, sauce aigre-douce au basilic thaï

Saumon laqué à l'érable et au gingembre 280
Filet de saumon laqué au sirop d'érable, gingembre frais, soja, croûte de sésames colorés

Sole grillée ou meunière 290
Sole fraîche, préparée à la meunière au beurre noisette ou grillée aux herbes de Provence

Langouste grillée et linguine à la bisque 420
Langouste grillée sur son lit de linguine à la bisque raffinée

VIANDES DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée au thym (250g)	290
Entrecôte tendre de bœuf grillée à la perfection et parfumée au thym frais, accompagnement et sauce au choix	
Le tigre qui pleure	290
Bavette marinée aux épices asiatiques, grillée, riz thaï au sésame	
Cœur de filet de bœuf (200g) & sa sauce au choix	300
Accompagnement et sauce au choix (sauce champignon, sauce relish, sauce au poivre)	

ORIENTAUX & MAROCAINS

Kebab Halabi authentique, flamme du bois 200	Tajine de poulet mhamer 240
Tendre agneau haché parfumé aux herbes, trésor de pistaches sur sa déclinaison d'aubergine et tomat	Citron confit, olives meslalla
Chich taouk grec au feu de bois 200	Couscous royal 300
Cubes de poulet marinés 24h (yaourt, citron, ail, épices), grillés au feu de bois, avec sa sauce crémeuse, riz basmati parfumé	Couscous de semoule fine, bouillon riche, assortiment de viandes (agneau, poulet, merguez), et légumes de saison
Tanjia façon Jemaa el-Fna 300	Kharouf mehchi 350
Préparation traditionnelle de Marrakech, bœuf confit aux épices, cuisson lente en jarre, accompagné de sa Loubia Marocaine	Gigot d'agneau confit 5h aux épices douces, riz basmati, pistaches et amandes

SUPER PASTA

Linguine au saumon et crème citronnée	250
Linguine fraîches, saumon fumé, crème légère au citron vert et aneth	
Rigatoni à la truffe & champignons de Paris	240
Pâtes rigatoni, sauce crémeuse à la truffe noire et aux champignons des bois	
Risotto de fruits de mer du Léopard	260
Risotto carnaroli, bisque de homard, fruits de mer frais, une onctuosité parfaite	

SUPER VEGGIE

Asian wok de légumes & basilic thaï	185
Légumes croquants sautés au wok relevés d'un parfum intense de basilic thaï et d'une sauce miso savoureuse	
Chou-fleur rôti aux épices douces & tzatziki	190
Chou-fleur délicatement braisé aux épices cajun, servi avec une sauce tzatziki fraîche et crémeuse.	
Tajine berbère	210
Mélange coloré de légumes de saison mijotés lentement dans un tajine parfumé aux épices traditionnelles	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Riz basmati parfumé	45
Poêlée de légumes "Moisson du jour"	45
Frites maison "Golden"	45
Mousseline de pommes de terre "Velours de truffe"	60
Mousseline de pommes de terre nature	45
Salade sucrine "Croquante"	45

NOS SAUCES

Sauce au poivre vert de Madagascar	35
Sauce Parisienne	35
Sauce forestière aux cèpes sauvages	40

DESSERTS MAISON

Pavlova aux fruits rouges, crème fouettée & glace framboise	110
Fondant au chocolat coulant & glace vanille	110
Crème brûlée à la pistache d'Iran – le secret de Perse	115
Grand tiramisu Léopard maison	120
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat & noisettes grillées	120
Cipriani du Léopard & tarte au citron meringuée	120
Mille-feuille à la pistache maison & framboise fraîche	120
Kunafa maison – le secret du Léopard	130
Assiette de fruits de saison	120

NOS GLACES ARTISANALES

3 boules au choix	80
Vanille / pistache / framboise / chocolat	

OFFRES SPÉCIALES ANNIVERSAIRES

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

(Gâteau fait maison par notre chef au choix)

- Cipriani meringué au citron
- Ganache au chocolat Valrhona
- Pavlova gourmande aux fruits rouges

Personnalisé avec votre nom et vos bougies

À partir de 5 personnes
120dhs/pers

SPECIAL SHOW

Animation festive avec danse des serveurs,
musique et bannière personnalisée.

400dhs

Pour organiser votre célébration, veuillez en informer
notre personnel ou le service de réservation.



COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	100
Classic/ Passion/ Fruit Rouge	
Virgin Colada	100
Jus d'ananas, purée de coco, sirop de coco	
Picasso (virgin)	120
Purée yuzu, puré passion, jus ananas, menthe fraîche, sirop jasmin	
Freshly drink (virgin)	120
Mangue, jus orange, framboise, basilic	
Medina (virgin)	120
Citron, gingembre, jus pomme, gingerelle, sirop cannelle	
Rouge crush (virgin)	120
Purée fraise, purée framboise, jus cramberry, sirop rose	

COCKTAILS SIGNATURE

Smooky see smoky do	130
Whiskey smoky a la cannelle, angustura bitter, jus citron, jus orange, sirop de saffran maison	
Lady Killer	130
Gin infusé au cerise confite, purée ananas, purée fruit de passion, sirop de geranium maison	
Leopard Star martini	130
Vodka, purée fruit de passion, liq vanille, creme de fruit de passion et vanille	
White angel	130
Tequila, purée fruit de passion, amaretto, jus citron	
Leopard Spritz	130
Campari infusé a l'abricot sec, purée yuzu, purée de peche, basilic frais, proseco	
Parc des princes	130
Gin, kiwi, concombre, jus citron, sirop fleur de sureau	
Vixen	130
Vodka, liq framboise, purée lichy, sirop rose, champagne	
Midnight Sun	130
Whiskey, purée yuzu, sirop jasmin, jus citron, vermouth rouge	
Golden Sage	130
Vodka, gingembre, la sauge, jus citron, gingerelle, sirop cannelle	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Porn star	130
Cosmopolitan	120
Margarita	120
Blue Lagon	120
Sex on the Beach	120
Aperol Spritz	120
Espresso Martini	120
Negroni	120
Leopard	120
Bloody marry	120

APÉRITIFS

Bailey's	80
Martini bianco/rosato/rosso	80
Ricard Berger Jaune	80
Martini bitter	80
Porto offley rouge/blanc	80
Get 27	80
Fernet branca	80
Caffe borghetti	80

BIERES

San Miguel 25cl	50
Heineken 25cl	55
Budweiser 20.7cl	50
Mahou 25cl	50
Casablanca 33cl	60
San Miguel Fresca 33cl	60
Budweiser 33cl	70
Leffe blonde/brune	80
Smirnoff ice	80
San Miguel sans alcool 25cl	45
Corona 33cl	70
Spécial gold	40

VIN MAROC

VINS ROUGES

MEDAILLON	400
S DE SIROUA	410
AIT SOUALA	420
CB SIGNATURE	500
LA TOUR ROSELANE AOC coteaux de l'Atlas	500
CB INITIALES	600
AZAYI	700
TANDEM	750
CHÂTEAU ROSELANE AOC coteaux de l'Atlas	750
Verre de vin du terroir marocain AIT SOUALA	80

VINS BLANCS

MEDAILLON	400
S DE SIROUA	410
AIT SOUALA	420
CB SIGNATURE	500
LA TOUR ROSELANE AOC coteaux de l'Atlas	500
CB INITIALES	600
CHÂTEAU ROSELANE AOC coteaux de l'Atlas	750
Verre de vin du terroir marocain LE PETIT CLOS	80

VINS ROSES & GRIS

MEDAILLON ROSE	400
S DE SIROUA ROSE	375
AIT SOUALA GRIS	380
TANDEM ROSE	600
Verre seulement MEDAILLON	80

VIN ÉTRANGER

VINS ROUGES

Château Côtes du Gros Caillou – Saint-Émilion, Bordeaux	600
Chianti Donna Lorenza – Toscane, Italie	400
Château Lalande-Borie – Saint-Julien, Bordeaux	1350
Roda I Bodegas Roda Reserva – Rioja, Espagne	2000
Château Gloria – Saint-Julien, Bordeaux	2300
Châteauneuf-du-Pape de Beaucastel Perrin – Vallée du Rhône	3240
La Vieille Ferme Perrin – Vallée du Rhône Sud	340
Brouilly Les Jarrons – Beaujolais, France	680
Marqués de Cáceres – Rioja, Espagne	370
Conde de San Cristóbal – Ribera del Duero, Espagne	750
Pinot Noir Antonin Rodet – Bourgogne, France	600
Sela Bodegas Roda – Rioja, Espagne	770
Château Lafitte – Côtes de Bordeaux	800
Mouton Cadet Baron P. Rothschild – Bordeaux	470
Blason d'Issan – Margaux, Bordeaux	1500
Château de Ferrand – Bordeaux	1900
Héritage de Chasse-Spleen – Haut-Médoc, Bordeaux	3000

VINS BLANCS

Chardonnay Antonin rodet- bourgogne	550
Marqués de Cáceres – Rioja, Espagne	350
Pouilly fuissé marie Antoinette- bourgogne	1050
Sancerre cellier des marnes dezat- vallée de la loire	660
Chablis Gérard Tremblay- bourgogne	650
Albariño pazo son Mauro- rias baixas	600
La Vieille Ferme Perrin – Vallée du Rhône Sud	350
Chablis 1er cru fourchaume- bourgogne	1100

VINS ROSES & GRIS

Mateus- portugal	370
Chateau minuty cuvee or rose- côtes de Provence	900
Manon Ravoir- côtes de Provence	420
Marqués de Cáceres – Rioja, Espagne	360
M de minuty- cotes de Provence	630
Pétale de rose – côtes de Provence	630

CHAMPAGNES

Laurent Perrier brut 75cl	1800
Laurent Perrier rose 75cl	3500
Laurent Perrier blanc de blanc 75cl	4000
Ruinart blanc de blanc	3850
Dom perignon brut 75cl	8000
Dom perignon rosé 75cl	12000
Laurent perrier bb	600

WHISKY

	V	B
TULLAMORE DEW IRISH WHISKY	100	1500
JACK DANIEL'S 75CL	100	1500
JACK DANIEL'S 75CL HONEY/FIRE/APPLE	100	1500
WOODFORD RESERVE BOURBON	105	1550
GRANTS 12 ANS	100	1600
GLENFIDDICH 12 ANS	120	1650
JW BLACK LABEL	120	1750
GENTLEMAN JACK	110	1650
DOUBLE BLACK LABEL	140	2100
JACK DANIEL'S 75CL SINGLE BARREL	140	2000
GLENFIDDICH 15 ANS	160	2250
DIMPLE	155	2350
OLD PART	150	2300
JW GOLD LABEL	170	2500
GLENFIDDICH 18 ANS	250	3500
GLENFIDDICH 21 ANS	380	5280
JW BLUE LABEL	700	8800
CHIVAS 12 ANS	120	1600
CHIVAS 18 ANS	190	2000

TEQUILA

	V	B
Camino Real	100	
Patron Silver 70cl	150	2100
Azul Reposado 70cl	660	9200
Patron Añejo 70cl	220	3000
Azul Plata 70cl	430	5800
Patron Reposado 70cl	180	2500

VODKA

	V	B
TITO'S HANDMADE	90	1350
GREY GOOSE	110	1650
GREYGOOSE CITRON	110	1650
GREY GOOSE MAGNUM		3300
BELUGA GOLD LINE		6500

GIN

	V	B
BOMBAY SAPPHIRE	100	1350
HENDRICK'S	110	1500

COGNAC

	V	B
ABK 6 VC 70 CL	110	1600
ABK 6 VSOP 70 CL	145	1800
ABK 6 XO 70 CL	300	4350
HENNESSY VSOP 70 CL	200	2700
HENNESSY XO 70 CL	540	7300

RHUM

	V	B
BACARDI CARTA ORO	85	1400
RHUM BACARDI BLANC	85	1200
RHUM	75	

DIGESTIFS

Massenez Poire Williams	80
Golden Eight	
Massenez Mirabelle	80
Massenez Framboise	80
Jägermeister	80
B52	80
Sambuca	80
Baileys Irish Cream	80
Grappa Sandro Bottega	80
Amaretto Disaronno	80

SOFT

SIDI ALI 50 CL	50
OULMES 25 CL	50
SIDI ALI 75 CL	80
SODA	60
JUS ANANAS	80
JUS ORANGE B	60
JUS CITRON	60
REDBULL	100
Oulmes 75 cl	80
Ginger Ail	60

BOISSONS CHAUDES

CAFE ESPRESSO	40
CAFE ALLONGE	40
THÉ À LA MENTHE	50
CAPPUCCINO	50
Moments de Détente – Thés & Infusions	50

Merci

Un aperçu gourmand de nos plats
en images scannez le QR code



Suivez-nous sur Instagram
pour découvrir nos nouveautés



Avenue Mohammed 6
à côté de mandaloun, Marrakech
0 625 566 566
www.leopardmarrakech.com