

# EPICURIEN

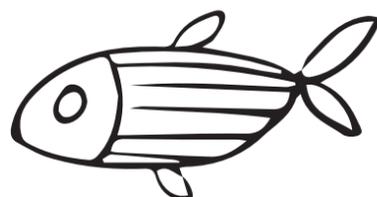
LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

## Entrées

- DÉCLINAISON DE SALADES MAROCAINES *Végan* 145  
Zaalouk, Chlada, salade de pommes de terre, poivrons à l'ail, carottes Mchermel, betteraves en vinaigrette
- TACOS CROQUANTS DE GAMBAS** 195  
**Avocat, chou rouge, citron, sauce épicée à la mangue**
- TARTARE DE THON ROUGE 190  
Citron, échalote, mirin
- SALADE DE GAMBAS 180  
Mesclun, pomme, ananas, vinaigrette au miel
- NEMS VIETNAMIENS 125  
Au Poulet
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 180  
Blinis maison, crème acidulée, ciboulette, poivre vert, œuf dur
- CARPACCIO DE BOEUF XXL 160  
Roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan
- HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6 / Par 12)** 160 / 300  
**Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Du Jeudi au Dimanche)**
- LA BURRATA *Végétarien* 150  
Tomates cerises, aubergines marinées, pesto
- AVOCAT EN TARTARE *Végan* 100  
Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled
- TACOS DE BOEUF 195  
Poivrons marinés, tomates, oignons, roquette, paprika fumé
- SALADE CÉSAR 130  
Poulet, anchois, croûtons, parmesan
- LE SAUMON EN TATAKI 175  
Mariné pendant 24h, sauce traditionnelle nipponne
- CEVICHE DE DAURADE** 195  
**Agrumes, pommes vertes, sorbet citron-gingembre**

# Poissons

MI-CUIT DE THON ROUGE  
Riz basmati, sauce asiatique



240

GAMBAS GRILLÉES "BLACK TIGER"  
Sauce aïoli, pommes nouvelles sautées



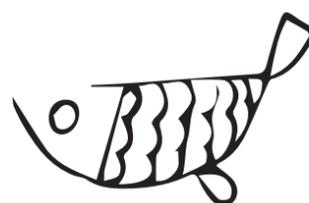
200

**SOLE MEUNIÈRE AU YUZU**  
Légumes de saison sautés, sauce au beurre



240

DAURADE RÔTIE  
Gratin dauphinois



230

**LANGOUSTE THERMIDOR**  
Linguine au beurre

500

PAVÉ DE SAUMON  
Légumes de saison sautés, beurre blanc

240

# Viandes

LA TRADITIONNELLE SOURIS D'AGNEAU CONFITE  
Écrasé de pommes de terre, sauce sucré-salé

280

**LE BURGER**  
Viande hachée aux épices, roquette, oignons caramélisés, frites maison

210

LA VÉRITABLE MOUSSAKA  
Agneau, aubergines, tomates, oignons, parmesan, laurier

200

**BOEUF TEPPANYAKI**  
Haricots verts sautés à l'ail, purée de pommes de terre, sauce chimichurri

260

POULET À LA CITRONNELLE  
Riz sauté aux épices, champignons, sauce thaï

190

**FILET DE BŒUF JUSTE GRILLÉ**  
Gratin dauphinois, légumes de saison sautés, sauce béarnaise

280

BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ  
Chou rouge, caviar d'aubergines, poivrons marinés

200

ENTRECÔTE FINEMENT TRANCHÉE  
Frites maison, sauce au poivre

200

# Pâtes

LINGUINE AUX DEUX SAUMONS	190
PENNE 4 FROMAGES <i>Végétarien</i>	160
<b>TAGLIATELLE FERMIÈRE</b>	190

## Garnitures 35 en supplément

FRITES MAISON  
GRATIN DAUPHINOIS  
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS  
SALADE VERTE, VINAIGRETTE  
MOUTARDE  
LINGUINE À L'AIL  
LÉGUMES VAPEUR  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
RIZ SAUTÉ AUX ÉPICES

## Desserts

TIRAMISU REVISITÉ  
Spéculoos, caramel au beurre salé

**MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 78%**  
Boule de glace vanille

LA TARTE DES SOEURS TATIN  
Boule de glace vanille

PROFITEROLES AU CHOCOLAT NOIR

CHEESECAKE EXOTIQUE  
Fruit de la passion, mangue

**L'INCONTURNABLE BANANA SPLIT**  
Glace chocolat, vanille, pistache, crème chantilly

LE DÔME AUX FRUITS  
Mangue, fruit de la passion, yuzu

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

**MILLE ET UNE FEUILLES**  
Caramel demi-sel, crème diplomate

## Sauces en 20 supplément

POIVRE  
BARBECUE  
CHIMICHURRI  
BÉARNAISE



90

100

90

85

90

100

90

85

90

85

90

# À partager

POULET CRISPY Marinade à la verveine, sauce asiatique et barbecue	90
NEMS VIETNAMIENS Au Poulet	125
TACOS CROQUANTS DE GAMBAS Avocat, chou rouge, citron, sauce épicée à la mangue	195
HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6/ Par 12) Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Du Jeudi au Dimanche)	160 / 300

## LE POTAGER DU BLED



TOUTES LES SAVEURS ET VERTUS  
DE NOS JARDINS

Chaque jour, notre potager fournit en fruits et légumes frais les tables du Es Saadi.

Saison après saison, les chefs de nos différents restaurants subliment avec leur talent toutes les saveurs des produits de nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et traditionnelle.



ES SAADI  
MARRAKECH RESORT