



LA TABLE DE LA SULTANA



Menu Marocain

Moroccan Menu

1150 MAD

Entrées – Starters

Salades Marocaines aux légumes de saison   
Seasonal vegetable Moroccan salads

Pastilla au Pigeon de Sidi Bou Othmane aux amandes  
Pastilla of pigeon From Sidi Bou Othmane with almonds

Plats – Main Courses

Couscous d'agneau du Gharb aux sept légumes
Lamb Couscous with seven vegetables

Tagine de Coquelet Fermier de Sidi Bou Othmane aux citrons confits 
Tagine of free-range cockerel in preserved Lemons

Desserts – Desserts

Dessert à votre convenance
Choose from our sweets menu

Accord Mets & Vins Marocains / Moroccan Wine Pairing

Laissez-vous guider par notre sommelier à travers un voyage œnologique pensé pour sublimer chaque plat.
Let our sommelier guide you through a sensory journey where each wine pairing enhances the essence of the dish.

Supplément 600 MAD par personne / Additional charge 600 MAD per person

-  Noix / Nuts
-  Végétarien / Vegetarian
-  Sans Gluten / Gluten free
-  Œufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Crustacés / Shellfish

Prix en Dirham marocain, taxes incluses
Price in Moroccan Dirham, taxes included

Menu Saveurs du Maroc

Flavors of Morocco Menu

1350 MAD

Entrées – Starters

Le Jardin du Potager, Purée de Pois Chiches en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits 🌱🌿

Le Jardin du Potager, Chickpea hummus with a duo of raw and cooked vegetables

**Foie gras de canard du Gharb fait maison, Dacquoise d'amande & framboise de l'Ourika,
Pain toasté au petit épeautre du Rif** 🍷🔥

Homemade duck foie gras from the Gharb, Almond & raspberry dacquoise from the Ourika Valley,
Toasted spelt bread

Plat – Main Course

Ravioles de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Jus du Crustacé légèrement crème 🍷🍷🍷

Dakhla lobster ravioli & Saltwort, slightly creamed crustacean juice

Dessert – Dessert

Dessert à votre convenance

Choose from our sweets menu

Accord Mets & Vins Français / French Wine Pairing

Laissez-vous guider par notre sommelier à travers un voyage œnologique pensé pour sublimer chaque plat.
Let our sommelier guide you through a sensory journey where each wine pairing enhances the essence of the dish.

Supplément 1100 MAD par personne / Additional charge 1100 MAD per person

🔥 **Plat contenant de l'alcool** / Preparation with alcohol

🌿 **Végétarien** / Vegetarian

🌱 **Sans Gluten** / Gluten free

🥚 **(Eufs / Eggs**

🥛 **Produits laitiers** / Dairy products

🦞 **Crustacés** / Shellfish

Prix en Dirham marocain, taxes incluses
Price in Moroccan Dirham, taxes included

Terroir Marocain

Moroccan Specialities

Entrées – Starters

Salades Marocaines aux légumes de saison   	310 MAD
Seasonal vegetable Moroccan salads	
Véritable Harira Marrakchia   	240 MAD
The real Harira soup	
Pastilla au Pigeon de Sidi Bou Othmane aux amandes  	320 MAD
Pastilla of pigeon From Sidi Bou Othmane with almonds	
Pastilla de Lotte & Fruits de Mer de L'Atlantique, Aromates d'Ici  	350 MAD
Pastilla of Monkfish & Seafood, Local herbs	

Plats – Main Courses

Couscous d'agneau du Gharb aux Sept Légumes	420 MAD
Lamb from the Gharb Couscous with Seven Vegetables	
Couscous Végétarien aux légumes du potager 	340 MAD
Vegetarian Couscous	
Souris d'Agneau confite aux Epices d'ici, Abricots caramélisés et Noix  	420 MAD
Slow-cooked lamb shank with spices, caramelized apricots and walnuts	
Tagine de Poisson de nos côtes & calamars à la Charmola, huile d'Argan du Souss  	500 MAD
Tagine of fresh fish from our coast & calamari, Argan oil flavor from Souss	
Tagine de Coquelet Fermier de Sidi Bou Othmane aux olives et citrons confits 	400 MAD
Tagine of free-range Cockerel with olives and preserved Lemons	
Tagine de légumes et petit Epeautre du Rif  	340 MAD
Tagine of vegetables with Einkorn from the Rif	
Épaule d'agneau façon «Méchoui», Cumin d'Alnif et sa garniture (2 personnes)  	900 MAD
Slow roasted lamb shoulder « Mechoui» style, Cumin from Alnif (2 pax)	
Tagine de Bœuf du El Haouz, Mandarines de l'oriental confites, concassé de pistaches 	400 MAD
Beef tagine from El Haouz, candied mandarins from the Oriental and crushed pistachios	
Tangia Marrakchia de Joue de Bœuf en cuisson lente, parfumée au Safran de Taliouine 	540 MAD
Real Tangia Marrakchia of beef Cheeks slow-cooked with Taliouine saffron	

-  Noix / Nuts
-  Végétarien / Vegetarian
-  Sans Gluten / Gluten free
-  Œufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Crustacés / Shellfish

Saisonnalité

Seasonality

Entrées – Starters

Le Jardin du Potager, Purée de Pois Chiches en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits 🌱🌱 Le Jardin du Potager, Chickpea hummus with a duo of raw and cooked vegetables	280 MAD
Avocat Brûlé & Chair d'araignée de Oualidia 🍷🌱 Charred Avocado & Fresh Spider crab flesh from Oualidia	320 MAD
Foie gras de canard du Gharb fait maison, Dacquoise d'amande & framboise de l'Ourika, Pain toasté au petit épeautre du Rif 🍷🔥 Homemade duck foie gras from the Gharb, Almond & raspberry dacquoise from the Ourika Valley, Toasted spelt bread	350 MAD
Ceviche de homard d'Agadir, Moutarde à l'ancienne, Caviar de citron et courgette infusée à la menthe 🍷🌱 Agadir lobster ceviche with wholegrain mustard, Finger lime caviar and mint-infused zucchini	560 MAD

Plats – Main Courses

Turbot façon Meunière aux câpres de Safi et Mousseline de Céleri 🍷🌱 Turbot, "Meunière Sauce", Caper of Safi & Celery Mousseline	540 MAD
Ravioles de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Jus du Crustacé légèrement crème 🍷🍷🍷 Dakhla lobster ravioli & Saltwort, slightly creamed crustacean juice	450 MAD
Risotto de Petits Calamars de nos Côtes en Persillade, Emulsion d'ail 🍷🌱 Coastal baby squid risotto with parsley and garlic emulsion	390 MAD
Poêlée de Ris de Veau du Gharb panés, Epinard & Pomme Purée, Jus de Viande à L'Orange 🍷 Pan-fried sweetbreads from Gharb, Spinach & Mashed Potato, Orange Sauce	450 MAD
Duo de Jeune Volaille Fermière & Homard de Oualidia en infusion de Ras el Hanout & amandes, Seffa Medfouna aux Fruits de Mer 🍷🍷🍷 Duo of free-range chicken & lobster from Oualidia, infused with Ras el Hanout & almonds, Seffa Medfouna with seafood	620 MAD
Noix de filet de bœuf au foie gras poêlé & brisures de truffes Noires, Sauce au « Vintage 12 ans » de Berkane, Verts et côtes de blettes 🍷🍷 Beef Tenderloin Medallion with Pan-Seared Foie Gras & Black Truffle Shavings, "Vintage 12 Years" Berkane Sauce, Swiss Chard Greens and Stems	620 MAD

🍷 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol

🌱 Végétarien / Vegetarian

🌱 Sans Gluten / Gluten free

🍳 Œufs / Eggs

🥛 Produits laitiers / Dairy products

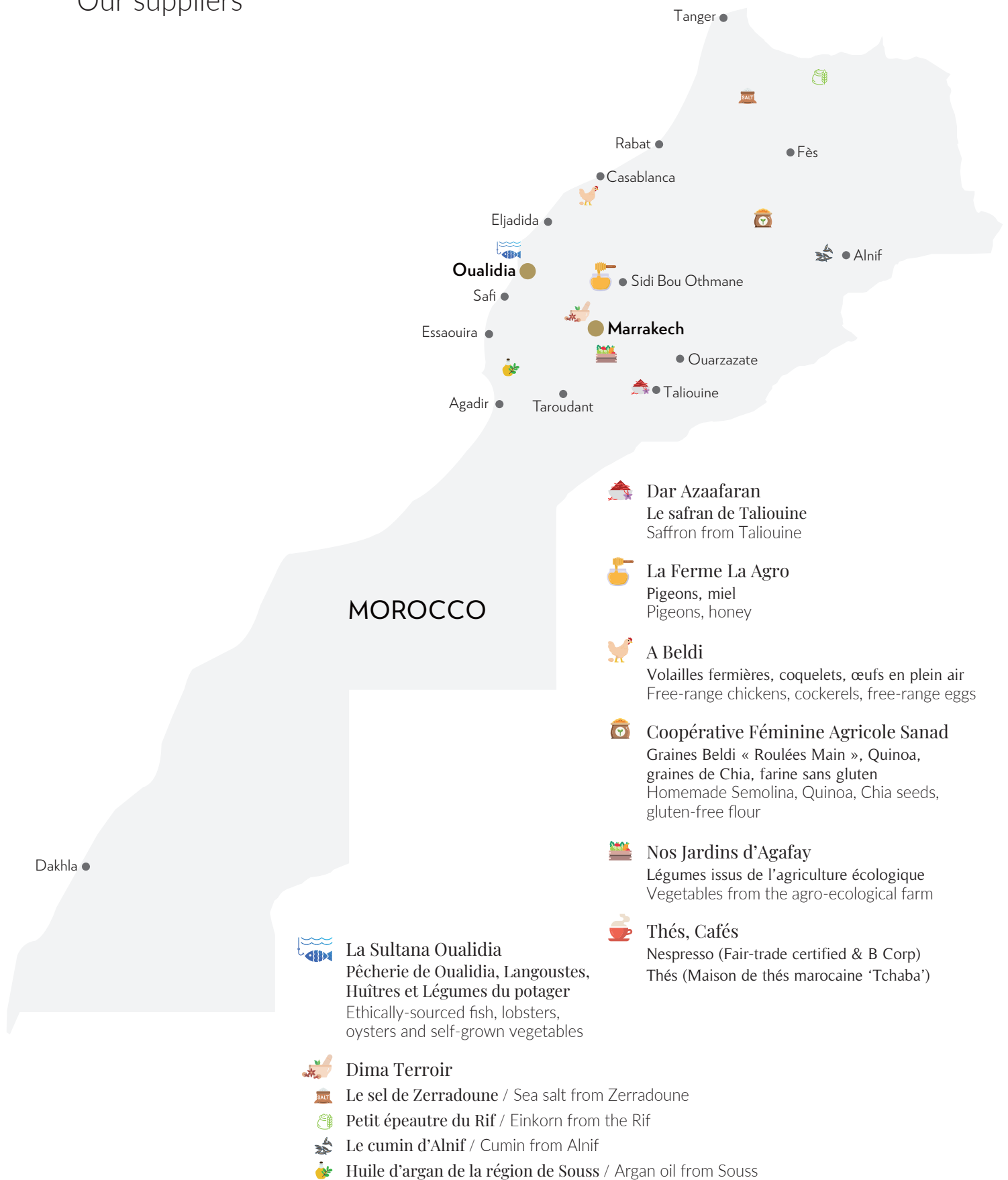
🦀 Crustacés / Shellfish

Prix en Dirham marocain, taxes incluses
Price in Moroccan Dirham, taxes included

Sweet Things

La Baklawas en biscuit moelleux, Mousse légère & praliné aux Amandes, Pointe de Cannelle & Glace   	200 MAD
La Baklawas in soft biscuit, Light mousse & Almond praliné, A dash of Cinnamon & Ice Cream	
Notre Pastilla de crème légère à la Fleur d'Oranger & Praliné d'Amandes caramélisées   	200 MAD
Our Orange Blossom light cream Pastilla & caramelized Almond Praline	
Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison  	180 MAD
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour	
Crème brûlée, Infusion au Safran de Taliouine   	200 MAD
Crème brûlée & Taliouine Saffron infusion	
Sélection de Sorbets et Glaces maison   	180 MAD
Homemade Sorbets & Ice Creams	
Profiterole à notre Façon, Glace à l'Amlou, Streusel à la fleur de Sel & Sauce Chocolat au Cacao 70%   	200 MAD
Our interpretation of a profiterole, Amlou, Ice Cream, Streusel of Fleur de Sel and 70% Cocoa Chocolate Sauce	
Pavlova au Caviar de Framboise de l'Ourika, Crèmeux au Basilic & Chantilly au Fromage Frais Maison   	200 MAD
Ourika Valley Raspberry Caviar Pavlova, Basil Cream & Homemade white soft cheese	
Assiette de pâtisseries marocaines   	180 MAD
Moroccan Pastries	

Nos producteurs Our suppliers



Tous les poissons sont issus de la pêche durable - pêche de petits bateaux
Ethically sourced fish from small boats

La cuisine contemporaine de la table de La Sultana manie recherche gustative et célébration du goût, autour de deux cartes de saison savoureuses et gourmandes: l'une d'inspiration Française et l'autre exaltant une cuisine fine marocaine.

Notre privilège est celui de composer des plats simples à partir d'excellents produits, où une belle place est réservée aux légumes de notre potager, aux poissons, aux crustacés et produits iodés des pêcheries de Oualidia, mais aussi de revisiter avec délicatesse des plats issus des traditions culinaires des deux pays.

Le goût véritable des meilleurs ingrédients du Maroc engage tout notre questionnement sur le développement durable. Les produits sentinelles portés par la philosophie du Slow food, comme le safran de Taliouine, le sel de Zerradoune, petit épeautre du Rif, le cumin d'Alnif, l'huile d'argan de la région de Souss-Massa-Draa, animent nos recettes.

The contemporary cuisine of La Sultana equally combines culinary creations and classic flavors to celebrate culinary journeys around two seasonal menus: French inspiration & fine Moroccan cuisine.

Our aim is to showcase the best ingredients Morocco produces with simplicity to incorporate fresh & self-grown vegetables, ethically-sourced fish and seafood from Oualidia when we revisit some of the best known Moroccan dishes.

Our philosophy is about tasteful ingredients with sustainability as a core value. We praise and share every day the taste of heritage Moroccan products like the Saffron from Taliouine, salt from Zerradoune, cumin from Alnif and Argan from Souss.

