



TAPAS

Mezzes à la marocaine, six assortiments de spécialités marocaines <i>Moroccan mezzes, six variety of moroccan specialties</i>	130
Rouleaux de printemps, crevettes ou poulet <i>Spring roll, shrimps or chicken</i>	140
Tempura de gambas, sauce tartare mangue et yuzu <i>Prawn tempura, mango and yuzu tartar sauce</i>	150
Assortiment de Briouates, poulet amandes, légumes et poisson (6 pièces) <i>Briouates selection, chicken almonds, vegetables and fish (6 pieces)</i>	155
Brochettes de poulet Satay, sauce cacahuète et tamarin (4 pièces) <i>Satay chicken skewers, peanut and tamarind sauce (4 pieces)</i>	175
Pizzetas au thon rouge et avocat <i>Red tuna and avocado pizzetas</i>	185
Tacos au tartare de saumon frais et fumé, sauce shiso <i>Fresh and smoked salmon tartare tacos, shiso sauce</i>	185

ENTRÉE STARTER

Gyoza de crevettes <i>Shrimp gyoza</i>	170
Ceviche de thon rouge, avocat et mangue <i>Red tuna, avocado and mango ceviche</i>	190
Crabe en verrine et son guacamole maison, coulis de romesco <i>Crab in mini glass with homemade guacamole and romesco coulis</i>	195
Salade César au poulet <i>Caesar salad with chicken</i>	195
Salade de bœuf laqué aux agrumes et cacahuètes <i>Citrus-glazed beef salad with peanuts</i>	250
Carpaccio de filet de bœuf Lotus, brisure de truffe noire, céleri-rave et copeaux de parmesan <i>Lotus beef fillet carpaccio, black truffle shavings, celeriac, and parmesan</i>	285

PLAT À PARTAGER SHARING MENU

Pour deux personnes

For two people

Épaule d'agneau confite aux épices, avec ses légumes
vapeur et pommes frites 895
Spiced confit lamb shoulder, served with steamed
vegetables and french fries

Tomahawk de boeuf maturé, servi avec jus de bœuf ou sauce béarnaise, 1300
et ses garnitures
Aged ribeye steak, served with beef jus or béarnaise sauce, and its sides

GARNITURE SIDE

Aubergines grillées à l'ail et à la coriandre 50
Grilled aubergines with garlic and coriander

Courgettes sauce barbecue et cacahuète 60
Zucchini with barbecue sauce and peanuts

Choux fleur curcuma et terriyaki 60
Cauliflower turmeric and terriyaki

Riz 60
Rice

Pommes de terre écrasées 70
Crushed potatoes

Pommes frites 70
French fries

Légumes vapeur 70
Steamed vegetables

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Couscous végétarien, oignons confits aux raisins **230**
Vegetarian couscous, onions and raisin

VIANDE MEAT

Couscous poulet ou viande, oignons confits aux raisins **250**
Meat or chicken couscous, onions and raisin

Tagine de poulet au citron et aux olives Meslalla **260**
Chicken tagine, lemon and olive Meslalla

Burger du Lotus, oignons croustillants, sauce barbecue, et frites maison **280**
Lotus burger, crispy onions, barbecue sauce, and homemade fries

Cuisse de volaille, sauce barbecue, purée et oignon crispy **290**
Poultry leg, barbecue sauce, mashed potatoes, and crispy onions

Filet de bœuf façon tigre qui pleure, riz au jasmin  **360**
Crying tiger beef fillet, jasmine rice

Filet de bœuf, purée, sauce au poivre ou jus de bœuf **360**
Beef Fillet, mashed potatoes, choice of peppercorn sauce or beef jus

POISSON FISH

Pavé de saumon sauce miso, riz au jasmin **280**
Salmon steak with miso, jasmine rice

Filet de Saint Pierre, condiments en bohémienne de tomates, poireaux et aubergines **295**
John Dory fillet, tomato, leeks and eggplant bohemian condiments

Sole meunière, pommes de terre écrasées **390**
Pan-fried dover sole, crushed potatoes

 Épicé / Spicy

PATE ET RIZ PASTA & RICE

Riz sauté au poulet et aux légumes 245
Fried rice with chicken and vegetables

Pennes à la Pomodoro, basilic et parmesan 255
Penne Pomodoro sauce, basil and parmesan

Poulet grillé façon thaï, sauce curry rouge, lait de coco 295
Thai grilled chicken, red curry sauce, coconut milk

Gong aux crevettes sautées, sauce aux noix de cajou 280
Sautéed Shrimps Gong, cashew nut sauce

SUSHI

NIGIRI

4pcs 110 / 8pcs 190

Saumon d'Écosse (oeuf de saumon) au citron vert
Scotish salmon (salmon egg) with lime

Thon Albacore, wasabi et mayonnaise Kewpie
Albacore tuna, wasabi and Kewpie mayonnaise

Crevettes
Shrimp

Daurade
Sea Bream

SASHIMI

4pcs 140 / 8pcs 180

Saumon d'Écosse
Scotish salmon

Thon Albacore
Albacore tuna

Daurade
Sea Bream

CHIRASHI

220

Bol de riz vinaigré avec saumon, thon et poisson blanc
Bowl of vinegared rice with salmon, tuna, and white fish

SUSHI

ROLL 6pcs

RAINBOW ROLL

Saumon d'Écosse, surimi, tempura d'épinard, avocat et crevette Ebi
 Scottish salmon, surimi, spinach tempura, avocado and Ebi shrimp

150

SPICY GIRL

Gambas, saumon d'Écosse, fromage et tobiko rouge
 Prawns, scotish salmon, cheese and red tobiko

150

SPICY ROLL

Saumon d'Écosse, fromage, surimi et avocat
 Scottish salmon, cheese, surimi and avocado

150

FRESH ROLL

Daurade Royale, avocat concombre, mangue et compote de carotte
 Royal Sea bream, cucumber avocado, mango and carrot compote

150

CRUNCHY

Gambas panées, fromage, shichimi et tanuki
 Breaded prawns, cheese, shichimi and tanuki

150

TEMPURA ROLLS

Thon Albacore et surimi
 Albacore tuna and surimi

180

SAKURA MAKI

Maki avocat et boulette de saumon d'Écosse cuit pané
 Avocado maki and breaded cooked scotish salmon ball

190

TIGER ROLL

Thon Albacore épicé, avocat et fromage
 Spicy Albacore tuna, avocado and cheese

190

ASSORTIMENT SELECTION

ASSORTIMENT DÉCOUVERTE : 12 PIECES / DISCOVERY SELECTION: 12 PIECES

380

ASSORTIMENT LOTUS : 20 PIECES / LOTUS SELECTION: 20 PIECES

460

ASSORTIMENT ROYAL : 30 PIECES / ROYAL SELECTION: 30 PIECES

720

DESSERT

Pâtisseries marocaines avec thé à la menthe Moroccan pastries with mint tea	140
Déclinaison de fruits de saison Seasonal fruits selection	140
Tarte framboise pistache, sablé diamant, crème pâtissière pistache, marmelade de framboise, sorbet framboise, pistache concassée Raspberry pistachio tart, diamond shortbread, pistachio pastry cream, raspberry marmalade, raspberry sorbet, crushed pistachios	145
Tiramisu Lotus aux saveurs de noisettes Tiramisu Lotus with hazelnut flavors	150
Tarte-fondant au chocolat Valrhona à la fève de tonka Tonka bean Valrhona chocolate fudge tart	150
Romeo de Lotus cigare N°02, croustillant à la cacahuète, caramel beurre salé, ganache chocolat au lait, chocolat Caraïbes, glace vanille Lotus Romeo cigar No. 02, peanut crunch, salted butter caramel, milk chocolate ganache, Caribbean chocolate, vanilla ice cream	150
Coconuts, coque de chocolat, crémeux chocolat, croustillant chocolat, sorbet coco, Espuma coco Coconuts, chocolate shell, chocolate cream, chocolate crunch, coconut sorbet, coconut foam	150
Omelette marocaine pour 2 personnes, glace fleur d'oranger, brisure de Corne de Gazelle, praliné amande, marmelade de framboise, meringue suisse, flambé au cointreau Moroccan omelette for 2 people, orange blossom ice cream, Gazelle Horn crumbs, almond praline, raspberry marmalade, swiss meringue, flambéed with cointreau	210

Dans une époque lointaine, Le Lotus régnait en maître sur Marrakech. Anciennement Villa Ava, ce lieu mystérieux était empreint de légendes et de secrets.

Le Lotus, une danseuse venue de l'Extrême-Orient, enchantait les soirées de sa présence. Drapée de soie bleue et de perles, elle promenait un tigre blanc en laisse, tandis que son ombre dansait mystérieusement le long des murs.

Aujourd'hui encore, cette aura magique persiste au Lotus. Le spectacle envoûtant, les mets asiatiques et les délicieuses boissons captivent les convives.

Une soirée au Lotus est une expérience inoubliable, source d'inspiration et de secrets à partager.

Sometime in the past, The Lotus reigned supreme over Marrakech. Formerly Villa Ava, this mysterious place was steeped in legends and secrets.

The Lotus, a dancer from the Far East, enchanted the evenings with her presence. Draped in blue silk and pearls, she walked a white tiger on a leash, while its shadow danced mysteriously along the walls.

Even today, this magical aura persists at the Lotus. The mesmerizing show, Asian dishes and delicious drinks captivate the guests.

An evening at the Lotus is an unforgettable experience, a source of inspiration and secrets to share.