

EPICURIEN

RESTAURANT

ENTRÉES

- ASSORTIMENT DE MEZZE**  **130**
Baba ganoush, raïta de concombre, moussaka libanaise, poivrons marinés, pain à l'origan
- TACOS CROQUANTS DE GAMBAS**  **180**
Avocat, chou rouge, citron, sauce mangue épicée
- “NEMS” ROULEAU DE PRINTEMPS VIETNAMIEN** **100**
Au Poulet
- CARPACCIO DE BŒUF XXL** **135**
Roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan
- HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6 / Par 12)**  **150 / 290**
*Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled
(Uniquement Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche)*
- LA BURRATA**  **130**
Tomates cerises, aubergines marinées, pesto
- AVOCAT EN TARTARE**  **80**
Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ**  **155**
Blinis maison, crème acidulée, ciboulette, poivre vert, œuf dur
- FOIE GRAS MAISON** **190**
Pain d'épices, pain de campagne, marinade du chef, chutney de figues
- SALADE CÉSAR** **110**
Poulet, croûtons, parmesan
- DIM SUM CANTONNAIS (Par 4 / Par 8)** **120 / 220**
Farce au poulet, sauce maison
- LE SAUMON EN TATAKI** **130**
Mariné pendant 24h, sauce traditionnelle nippone

POISSONS

- LANGOUSTE D'ESSAOUIRA RÔTIE**  **400**
Sauce gingembre, haricots verts sautés à l'ail, pommes dauphine au paprika
- SOLE MEUNIÈRE AU YUZU**  **240**
Sauce au beurre, légumes de saison sautés
- PAVÉ DE SAUMON À L'ASIATIQUE** **210**
Riz sauté aux épices



Sélection du chef



Végétarien



Végan

VIANDES

LE BURGER 	200
<i>Viande hachée aux épices, roquette, oignons caramélisés, frites maison</i>	
BŒUF TEPPANYAKI 	250
<i>Sauce chimichurri, haricots verts sautés à l'ail, purée de pommes de terre</i>	
ENTRECÔTE FINEMENT TRANCHÉE	200
<i>Frites maison, salade verte, sauce Relais de Paris</i>	
BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ	150
<i>Légumes de saison sautés, sauce aux champignons</i>	
FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE 	270
<i>Gratin dauphinois, légumes de saison sautés</i>	
LA TRADITIONNELLE SOURIS D'AGNEAU CONFITE	200
<i>Semoule de blé aux fruits secs, sauce sucré-salé</i>	
POULET FAÇON THAÏ	160
<i>Riz sauté aux épices, basilic frais</i>	

PÂTES

LINGUINE À LA SICILIENNE 	180
<i>Saumon fumé et saumon frais</i>	
RAVIOLES MAISON 	130
<i>Artichaut, fenouil</i>	
RISOTTO À L'OMBRINE SNACKÉE 	190
<i>Sauce aux herbes, copeaux de parmesan</i>	
SPAGHETTI PRIMAVERA  	130
<i>Farandole de légumes</i>	
PENNE 4 FROMAGES 	160

GARNITURES 35 EN SUPPLÉMENT

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

SAUCES EN 20 SUPPLÉMENT

POIVRE
CHAMPIGNONS
ROQUEFORT
BARBECUE
CHIMICHURRI
RELAIS DE PARIS



Sélection du chef



Végétarien



Végan

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 78% 	90
<i>Glace vanille</i>	
L'INCONTURNABLE MILLE-FEUILLE	90
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON	70
DÔME AU CHOCOLAT-FRAMBOISE	80
<i>Coulis de fruits rouges</i>	
PAVLOVA PIÑA COLADA 	70
<i>Ananas, yuzu, noix de coco</i>	
PARIS-BREST 	90
CHURROS DE MON ENFANCE	70
<i>Nutella, chocolat blanc-cannelle, sucre cassonade</i>	
CHEESECAKE EXOTIQUE	90
<i>Fruit de la passion, mangue</i>	
TIRAMISU REVISITÉ	80
<i>Spéculoos, caramel au beurre salé</i>	

BOISSONS & FINGER FOOD

À PARTAGER

POULET CRISPY	90
<i>Mariné à la verveine, sauce asiatique et barbecue</i>	
GAMBAS DÉCORTIQUÉES ET SAUTÉES	125
<i>Ail et citronnelle</i>	
“NEMS” ROULEAU DE PRINTEMPS VIETNAMIEN	100
<i>Au Poulet</i>	
TACOS CROQUANTS DE GAMBAS 	180
<i>Avocat, chou rouge, citron, sauce mangue épicée</i>	
ASSORTIMENT DE MEZZE 	130
<i>Baba ganoush, raïta de concombre, moussaka libanaise, poivrons marinés, pain à l'origan</i>	
HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6 / Par 12) 	150 / 290
<i>Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Uniquement Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche)</i>	



Sélection du chef



Végétarien



Végan

COCKTAILS DU MOIS

NOMAD ESPRESSO MARTINI	110
<i>Vodka, café espresso, confiture de dattes maison, sirop de fleurs de sureau, eau de fleur d'oranger</i>	
LA VIE EN ROSE	120
<i>Vodka, sirop de rose, Schœppes Tonic, feuilles d'hibiscus, concombre frais, liqueur de cerise</i>	
SMASH HERBS	120
<i>Gin, Cointreau, bitter orange, jus de citron, sauge, basilic, sirop de géranium maison</i>	
FRESH MARTINI	120
<i>Vodka, liqueur de cerise, bitter myrtille, jus de citron, framboise, menthe fraîche</i>	
APÉRITIF MUSICAL	140
<i>Rhum brun, liqueur de banane, sirop de vanille, jus de citron, jus d'ananas, blanc d'œuf</i>	
CINNAMON-MINT JULEP	150
<i>Whisky, sirop de cannelle, jus de citron, Angostura bitter, menthe fraîche</i>	
HOLIDAY MARGARITA	150
<i>Téquila, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre de canne, liqueur de pêche</i>	
WATERMELON MARTINI	150
<i>Absolut Watermelon, jus de citron, sirop de pastèque maison, liqueur d'orange, jus d'ananas</i>	

COCKTAILS CLASSIQUES

COSMOPOLITAN	100
<i>Vodka Absolut Blue, Triple Sec, jus de citron, jus de cranberry</i>	
PORN STAR	100
<i>Vodka Absolut Blue, Champagne, liqueur de vanille, purée de fruit de la passion</i>	
MOSCOW MULE	100
<i>Vodka Absolut Blue, ginger beer maison, sucre de canne, jus de citron</i>	
SEX ON THE BEACH	100
<i>Vodka Absolut Blue, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas</i>	
ESPRESSO MARTINI	100
<i>Vodka Absolut Blue, liqueur de cacao blanc, café espresso</i>	
BLUE LAGOON	100
<i>Vodka Absolut Blue, curaçao bleu, jus de citron</i>	

WHISKY SOUR	100
<i>Whisky Chivas 12 ans, Angostura, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf</i>	
CAÏPIRINHA	100
<i>Cachaça, sucre brun, jus de citron, glace pilée</i>	
BASIL SMASH	100
<i>Gin Beefeater, sucre de canne, jus de citron, feuilles de basilic frais</i>	
DAÏQUIRI	100
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron</i>	
MAI TAI	100
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, Rhum Brun Havana 7 ans, Triple Sec, sucre de canne, jus de citron, sirop d'orgeat</i>	
PIÑA COLADA	100
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, liqueur de noix de coco, crème de noix de coco, jus d'ananas</i>	
MARGARITA	100
<i>Téquila, Triple Sec, jus de citron</i>	
GODFATHER	120
<i>Whisky, Amaretto</i>	
AMERICANO	120
<i>Campari, Lillet rouge, eau gazeuse</i>	
AMARETTO SOUR	130
<i>Amaretto, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf</i>	
NEGRONI	180
<i>Gin, Lillet rouge, Campari</i>	
LONG ISLAND ICED TEA	220
<i>Vodka, gin, rhum blanc, tequila, Triple Sec, jus de citron, Coca-Cola</i>	

MOJITOS

LE CLASSIQUE	100
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche</i>	
<i>Fruits rouges, mangue, rose, fruit de la passion, kiwi *</i>	100
MOJITO ROYAL	150
MOJITO RED BULL	130
<i>Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron vert, Red Bull, feuilles de menthe fraîche</i>	
VIRGIN MOJITO	60
<i>Limonade, tranches de citron vert, menthe fraîche, glace pilée</i>	

*Ces goûts sont aussi disponibles en Virgin Mojito

Tous nos mojitos sont élaborés à base de citron vert, feuilles de menthe de notre jardin et cassonade.

COCKTAILS XXI

(Pour 4 personnes)

MOJITO

Rhum Blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche

450

SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut Blue, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

450

SANGRIA

Vin blanc, Lillet rouge, liqueur de framboise, fruits coupés, limonade

400

COCKTAILS

SANS ALCOOL

60

FRAÎCHEUR ESTIVALE

Jus d'orange, jus d'ananas, purée de kiwi, menthe fraîche

KING KONG

Jus d'orange, jus de citron, grenadine

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, crème fraîche liquide

L'EPICURIEN

Jus de citron, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, basilic frais

FRUITS DE SAISON

Purée de pastèque, jus de citron, glace pilée

HIBISCUS GINGER FIZZ

Thé à l'hibiscus, jus de citron, gingembre frais, eau gazeuse

COCKTAILS RED BULL

85

JUS D'AMOUR

Sirop de gingembre, myrtilles, romarin flambé, tranches de pomme, Red Bull

CALL OF THE FOREST

Jus de citron, myrtilles, feuilles de basilic frais, Red Bull

LOVE STORY

Jus de framboise, jus de citron, feuilles de menthe fraîche, Red Bull

TROPICALE

Ananas en morceaux, purée de fruit de la passion, Red Bull

VIRGIN MOJITO RED BULL

Jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche, Red Bull

Les herbes aromatiques utilisées dans nos recettes sont issues du Potager du Bled, notre ferme familiale et biologique.

APÉRITIFS

LILLET (ROUGE, BLANC, ROSÉ)	80
RICARD, PASTIS	80
CAMPARI, PORTO	90
KIR VIN BLANC	90
VIN MOUSSEUX	105
KIR ROYAL	250

BIÈRES

HEINEKEN	50
SAN MIGUEL	50
CASABLANCA	60
CORONA	60
BUDWEISER	60

VINS

ROUGES MAROCAINS

	VERRE	½ BT	BT
LA FERME ROUGE - 2018	60	170	270
S DE SIROUA - 2018			280
LE ROUGE - <i>Casher</i> - 2018			300
VOLUBILIA - 2018	70		310
L'ORIENTALE - 2016			370
ECLIPSE - 2018			380
TERRES SAUVAGES - 2018	80		390
BALLADE DE BACCARI - 2016			400
PREMIÈRE DE BACCARI - 2015			420
TANDEM - 2018			430
ITHAQUE - 2016			440
COTEAUX DE L'ATLAS - 2018			500
AZAYI - <i>Bio</i> - 2016			510
CB INITIALES - 2018			540

ROUGES FRANÇAIS

BROUILLY - MAISON ALBERT BICHOT - 2020	450
CHÂTEAU CAP DE MERLE - LUSSAC SAINT-ÉMILION - 2018	450
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU - 2016	550
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS - SAINT-ÉMILION - 2015	900
SANTENAY - MAISON ALBERT BICHOT - 2015	990
CHÂTEAU LA TOUR DE MONS - MARGAUX - 2013	1300
LES FIEFS DE LAGRANGE - SAINT-JULIEN - 2013	1400

CHÂTEAU COS LABORY - SAINT-ESTÈPHE - 2014			1900
DOMAINE DES PERDRIX - VOSNE-ROMANÉE - 2017			2000
GEVREY-CHAMBERTIN - CÔTE DE NUITS - 2017			2000
SEIGNEUR DE MAUGIRON - CÔTE-RÔTIE - 2011			2100
CHÂTEAU GISCOURS - MARGAUX - 2013			2900
CHÂTEAU BEYCHEVELLE - SAINT-JULIEN - 2015			6300
CHÂTEAU LYNCH-BAGES - PAUILLAC - 2015			6600
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL - SAINT-ESTÈPHE - 2008			8300

ROSÉS MAROCAINS

LA FERME ROSÉ - 2020	60	170	270
LE ROSÉ - <i>Casher</i> - 2020			300
ECLIPSE - 2019			340
TERRES SAUVAGES - 2020	80		370
MAGNUM VOLUBILIA - 2018			800

ROSÉS FRANÇAIS

R DE ROUBINE - CÔTES-DE-PROVENCE - 2020			380
CUVÉE MARIE-CHRISTINE - CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE - 2019			400
WHISPERING ANGEL - CHÂTEAU D'ESCLANS - 2018			750

GRIS MAROCAINS

LA FERME GRIS - 2020	60	170	270
TERRES SAUVAGES - 2020	70		300
VOLUBILIA - 2018	70		310
L'ORIENTALE - 2018			400
CLOS HERMITAGE - 2018			420
MAGNUM VOLUBILIA - 2018			800

BLANCS MAROCAINS

LA FERME BLANC - 2020	60	170	270
S DE SIROUA - 2020			280
LE BLANC - <i>Casher</i> - 2020			300
AÏT SOUALA - 2018	70		300
VOLUBILIA - 2016			310
BEAUVALLON - 2019			320
TERRES SAUVAGES - 2020	80		370
CB INITIALES - 2019			430
ODYSSÉE - 2017			460
COTEAUX DE L'ATLAS - 2018			500

BLANCS FRANÇAIS

CHARDONNAY - PHILIPPE BOUCHARD - 2014			300
CHABLIS - MAISON ALBERT BICHOT - 2020			480
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU - 2020			550
CHABLIS - DOMAINE CHRISTOPHE ET FILS - 2019			550
POUILLY FUMÉ - DOMAINE PASCAL JOLIVET - 2019			720
CHABLIS PREMIER CRU - LE DOMAINE D'HENRI - 2017			960

CHAMPAGNES

	VERRE	BT
MUMM BRUT	250	1600
MUMM ROSÉ		2200
MUMM BLANC DE BLANCS		2400
MUMM BRUT MAGNUM		3000
MUMM ROSÉ MAGNUM		3600
PERRIER-JOUËT BRUT		2000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE		4000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM		8000
RUINART BLANC DE BLANCS		2500
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM		5000
DOM PÉRIGNON		4300
DOM PÉRIGNON ROSÉ		8200
DOM PÉRIGNON MAGNUM		8500
ARMAND DE BRIGNAC		8000
CRISTAL BRUT		7000
CRISTAL ROSÉ		18000

WHISKIES

BALLANTINE'S	80	1400
JAMESON	90	1400
CHIVAS REGAL 12 ANS	100	1600
THE GLENLIVET	120	1600
CHIVAS EXTRA	140	1800
CHIVAS REGAL 18 ANS	200	3500
CHIVAS REGAL 25 ANS		9000
ROYAL SALUTE 21 ANS		6000
ROYAL SALUTE 38 ANS		12000

VODKAS

	VERRE	BT
ABSOLUT BLUE	80	1400
ABSOLUT EXTRAKT		1400
ABSOLUT ELYX	100	1600
ABSOLUT ELYX MAGNUM		3200
SMIRNOFF ICE	80	

GIN

BEEFEATER	80	1400
BEEFEATER 24	100	1600
MONKEY 47	150	2500

RHUMS

HAVANA CLUB 3 ANS	80	1400
HAVANA CLUB 7 ANS	100	1600

TEQUILAS

OLMECA ALTOS PLATA	80	1400
OLMECA ALTOS REPOSADO	100	1600
TEQUILA PATRÓN XO CAFÉ	120	1600
TEQUILA PATRÓN SILVER	140	2000
TEQUILA PATRÓN PLATINUM		9000
DON JULIO 1942		8000

SHOOTERS

JÄGERMEISTER		80
B52 <i>Kahlúa, crème de whisky, Triple Sec</i>		90
MELON BALL <i>Vodka, liqueur de melon, jus d'ananas</i>		90
KISS COOL <i>Vodka, Sambuca, curaçao bleu</i>		100
JÄGERBOMB (2 SHOTS) <i>Jägermeister, Red Bull</i>		180
RAINBOW (10 SHOTS) <i>Vodka, curaçao bleu, sirop de grenadine, jus d'orange, sucre de canne, jus de citron</i>		180
JACKPOT (10 SHOTS) <i>Vodka, tequila, gin, rhum, Triple Sec, jus de citron, sirop de pommes</i>		450

DIGESTIFS

	VERRE	BT
GET 27 / MALIBU	90	1200
BAILEYS	90	1200
SAMBUCA	90	1200
MARIE BRIZARD / COINTREAU	90	
DISARONNO / KAHLÚA	90	
SAKE	90	1200
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	100	

EAUX-DE-VIE

RÉMY MARTIN VSOP	100	
ARMAGNAC	100	
POIRE WILLIAMS	100	
CALVADOS	100	
MARTELL VSOP	100	
MARTELL CORDON BLEU	100	
COURVOISIER V.S.	100	
HENNESSY V.S.O.P		2000

SOFTS

JUS DE FRUITS FRAIS <i>Selon la saison</i>		50
SODAS <i>Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite, Schweppes tonic, Schweppes citron</i>		45
RED BULL		60
EAUX <i>Sidi Ali 50 cl / 1 L</i>		30/50
<i>Oulmès 50 cl / 1 L</i>		30/50
BOISSONS CHAUDES <i>Café, thé</i>		35



ES SAADI
MARRAKECH RESORT