

La Table du Souk

CARTE PROPOSÉE POUR LE DÉJEUNER DE 12H30 À 16H00

Havre de paix en plein cœur de Marrakech !

La Sultana Marrakech abrite l'une des plus jolies terrasses de la ville, au-dessus des Souks et des monuments historiques pour admirer la ville à 360° : l'Atlas enneigé, les cigognes, le mausolée des Princes Saadiens et la Koutoubia au loin.

Ici, c'est l'adresse secrète des amoureux de la Médina pour savourer dès les premiers beaux jours une cuisine authentique simple, Street Food local et Méditerranéenne d'une extrême fraîcheur, dans une ambiance élégante et détendue.

N'hésitez pas à demander au maître d'hôtel pour toute préparation spécifique...

An oasis of calm in the heart of Marrakech!

Did you know that La Sultana Marrakech has one of the most enjoyable rooftops of Marrakech that owes most of its fame to the surroundings with snow capped Atlas Mountains, the white stork colony, Saadian Mausoleum peak view and even the Koutoubia in the distance...

Here is a secret place for Medina's lovers to enjoy a delicious lunch with fresh & local ingredients served in an elegant and relaxed atmosphere...

Do not hesitate to ask the waiter for any specific diet request...

Nos producteurs Our suppliers

La Sultana Oualidia

Pêcherie de Oualidia, Langoustes, Huîtres et Légumes du potager
Ethically-sourced fish, lobsters, oysters and self-grown vegetables

Dima Terroir

Le sel de Zerradoune, petit épeautre du Rif, le cumin d'Alnif, Huile d'argan de la région de Sous
Sea salt from Zerradoune, einkorn from the Rif, cumin from Alnif, argan oil from Sous

Dar Azaafaran

Le safran de Taliouine
Saffron from Taliouine

La Ferme La Agro

pigeons, miel
pigeons, honey

A Beldi

Volailles fermières, coquelets, oeufs en plein air
Free-range chickens, cockerels, free-range eggs

Coopérative Féminine Agricole Amasnighrem

Graines Beldi « Roulées Main »
Home Made Semolina

Les Jardins d'Epasym










Légumes issus de l'agriculture écologique
Vegetables from the agro-ecological farm

Thés, Cafés

Nespresso (Fair-trade certified & B Corp)
Thés (Maison de thés marocaine 'Tchaba')

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

Entrées - Starters






Salade de potiron rôti, crème à l'huile d'argan, feta et graines de courge*    	140 MAD
Roasted pumpkin salad with creamy Argan oil sauce, feta and pumpkin seeds	
Betterave rouge en croûte de sel, soupe de betterave-orange parfumée à l'anis étoilé & cannelle*   	140 MAD
Red beetroot cooked in a salt crust served with a beetroot and orange soup flavored with anise and cinnamon	
Pastilla de fruits de mer de l'Atlantique  	260 MAD
Atlantic Seafood Pastilla	
Briouates aux épinards & fromage, légumes et fruits de mer*   	220 MAD
Spinach & goat cheese, vegetables & seafood briouates	
Salades Marocaines aux légumes de saison*    	160 MAD
Seasonal vegetables Moroccan Salads	
Fromage Local à Pâte fraîche Façon « Burratina », coulis de Tomate & Framboise de L'Ourika,  	280 MAD
Roquette et Huile d'olive du El Haouz Local Fresh Cheese «Burratina» style, Tomato & Raspberry from the Ourika Valley Coulis, Asparagus and El Haouz Olive Oil	

STREET FOOD MAROCAIN









Dégustation d'escargots façon "babbouche"* 	140 MAD
Snails in broth "babbouche mode"	








PÊCHERIE DE OUALIDIA

Chaque Dimanche pour le déjeuner / Sunday Lunch
(A réserver le samedi avant 18h / To be ordered before 6pm on Saturday)

Couteaux / Razor clams	Les Six (Plancha ou provençale)  	70 MAD
Oursins / Sea urchins	Les Six 	70 MAD
Palourdes / Clams	Les 300g (Marinières)  	130 MAD
Huitres (fraîches  ou gratinées  ) selon calibre - Oysters (natural or gratinated) depending on size		
Calibre 2	6 huîtres 110 MAD	12 huîtres 200 MAD
Plateau Royal - Seafood platter   		1250 MAD
Langouste, araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huitres Crayfish, spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters		

Salades - Salads

Cœur de sucrine aux gambas ou poulet, copeaux de parmesan, et croûtons façon César*   	280 MAD
Chicken or prawns green salad, Parmesan cheese shavings and Cesar-style croutons	
Salade Detox*   	190 MAD
Detox Salad	
Laitue au Tronçon de Homard de Oualidia, Agrume et Asperge, Vinaigrette à la Moutarde  	340 MAD
Lettuce Salad & Lobster Chunk, Citrus and Asparagus, Mustard Dressing	

 Œufs / Eggs	 Noix / Nuts	 Sans Gluten / Gluten free
 Produits laitiers / Dairy products	 Crustacés / Shellfish	 Végétarien / Vegetarian
 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol		

Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats () en demi portion à moitié prix.

Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items () for half the portion and half the price.

Plats - Main Courses

SUR LE GRILL

Mix grill viandes grillées* (2 personnes) 🌱 Keftas, Poulet mariné, Côtelettes d'agneau (2 pax)	650 MAD
Mix Grill de poissons 🦞🧀🌱 1/2 Crayfish, sea bass, calamari	390 MAD
Filet de Bar Sauvage de Ligne de l'Atlantique Grillé 🧀🌱 Grilled Wild Atlantic Sea Bass fillet	390 MAD
Langouste grillée 🦞🧀 Grilled Crayfish	390 MAD

Tous nos plats grillés sont servis avec un choix de garniture
served garnished with one choice

Nos garnitures (50 MAD) 🌱 Garnish

Salades / salad

- Linguine à la tomate cerise et basilic / home made linguine with cherry tomatoes and basil 🧀🥚
- Haricots de mer et haricots de terre / green bean from the sea and the land 🌱
- Purée à l'huile d'argan / mash potatoes with argan oil 🧀🌱
- Frites maison / French fries 🌱
- Frites « Sultana » aux herbes aromatiques de nos terrasses, Piment Norya & croustillant de Fromage 🌱🧀🧀
"Sultana" French fries with aromatic herbs from our terraces, Norya pepper & crispy cheese

Couscous Végétarien à La graine Beldi* 🧀🌱 Vegetarian couscous with traditonnal semolina	230 MAD
Tagine d'agneau Makfoul, à la tomate et oignons caramélisés 🧀🌱 Makfoul lamb tagine with tomatoes and caramelized onions	280 MAD
Burger Marrakchi de Kefta de Boeuf aux Epices du Souk & pommes frites maison* 🧀🥚 Marrakchi Beef Kefta Burger with Souk Spices & Homemade Fried Apples	230 MAD
Linguine aux cèpes de la forêt d'Ifrane* 🧀🌱🥚 Linguine with ceps from the Ifrane forest	250 MAD
Tajine Souris d'agneau façon méchoui 🧀🌱 A knuckle of lamb « Mechoui » style	280 MAD

STREET FOOD MAROCAIN

Authentique tagine de pieds de veau en Kerain 🧀🌱 Calf trotters Tagine	250 MAD
--	---------

- 🦞 Crustacés / Shellfish
- 🧀 Produits laitiers / Dairy products
- 🥚 Œufs / Eggs

- 🌱 Sans Gluten / Gluten free
- 🌿 Végétarien / Vegetarian

Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats () en demi portion à moitié prix.

Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items () for half the portion and half the price.

Desserts - Desserts

Tarte aux fruits de saison à la crème d'amande & Glace ou sorbet maison   	110 MAD
Seasonal Fruit Tart with Almond Cream & Homemade ice cream or sorbet	
Crème brûlée au Safran de Taliouine   	140 MAD
Crème Brûlée with Saffron from Taliouine	
L'Omelette Norvégienne à l'Orange & Gingembre flambée à la Liqueur, & Tuile aux zestes d'Agrume   	140 MAD
Baked Alaska with Orange & Ginger Flambée with Liqueur & Citrus Zest Tuile	
Tarte sablée au Chocolat 70 % Cacao, Biscuit à la ganache, Caramel salé & Crème de lait   	140 MAD
70% Cocoa Chocolate Shortbread Tart, Ganache Fondant Biscuit, Salty Caramel & Milk Cream	
Glaces & Sorbets Maison*   	110 MAD
Home made Sorbets & ice-creams	
Thé & Pâtisseries Marocaines*   	110 MAD
Mint Tea & Moroccan Pastries	

 Œufs / Eggs

 Produits laitiers / Dairy products

 Noix / Nuts

 Sans Gluten / Gluten free

**Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats (*) en demi portion à moitié prix.*

**Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items (*) for half the portion and half the price.*

Menu Saveurs du Marché*

- 680 MAD -

Salade de potirons rôtis, crème de potiron à l'huile d'Argan, fromage de Brebis, graines de courge   
Roasted pumpkin salad with creamy pumpkin sauce cooked with Argan oil, sheep milk cheese and pumpkin seeds

&

Avocat Brûlé & Chair d'araignée de Oualidia  
Burned Avocado & Fresh Sea Spider Flesh from Oualidia

Filet de Bar Sauvage de Ligne de l'Atlantique Grillé  
Grilled Wild Atlantic Sea Bass fillet

Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica

Ou / Or



Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison  
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour


Menu Marocain*

- 560 MAD -



Salades Marocaines aux légumes de saison    
Seasonal vegetables Moroccan Salads

&

Briouates aux épinards & fromage, légumes et fruits de mer  
Spinach & goat cheese, vegetables & seafood briouates

Tagine d'agneau Makfoul à la tomate et oignons caramélisés  
Makfoul Lamb Tagine with tomatoes and caramelized onions

Ou / Or

Tajine Souris d'agneau façon méchoui  
A knuckle of lamb « Mechoui » style

Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica

Ou / Or

Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison  
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour

 Œufs / Eggs

 Produits laitiers / Dairy products

 Noix / Nuts

 Crustacés / Shellfish

 Sans Gluten / Gluten free

 Végétarien / Vegetarian

Les enfants (jusqu'à 12 ans) peuvent choisir les plats () en demi portion à moitié prix.

Kids (under 12 years old) get to choose off the regular menu selected items () for half the portion and half the price.