

La Table de la Plage★

CARTE PROPOSÉE POUR LE DEJEUNER DE 12H00 A 15H30

La Sultana Oualidia vous propose les meilleurs produits de la région de Oualidia cuisinés simplement pour faire la part belle à la pêche locale de poissons, crustacés et aux huîtres voisines. Notre souhait est de partager une cuisine authentique, locale et d'une extrême fraîcheur, dans une ambiance élégante et détendue.

La Sultana Oualidia selects the best locally sourced products in Oualidia, prepared in a simple way to make the most of the catch of the day and nearby oyster farm supply. Our wish is to share an authentic cuisine composed of fresh & local ingredients served in elegant and relaxed atmosphere.

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 Souss
Sea salt from Zerradoune, einkorn from the Rif, cumin from Alnif, argan oil from Souss

DAR AZAAFARAN

Le safran de Taliouine
Saffron from Taliouine

A BELDI

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

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

Calamar (plancha ou friture) 🍤 Calamari (roasted or fried)	180 MAD
Gratin d'Araignée de mer* 🌿 🍌 🍤 Spider crab gratin	250 MAD
Tarte salée du jardin potager 🌿 🍌 🍳 Savory garden harvest veggie tart	180 MAD
Guacamole d'avocat et chair d'Araignée de mer, salade et salicorne* 🌿 🍤 Avocado Puree & Spider crab meat, Samphire Salad	190 MAD
Salade du jour Detox* 🌿 🍌 Salad of the Day	180 MAD

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS DE NOS VIVIERS SELON ARRIVAGE 🌿 🍤 SEAFOOD FROM OUR LOBSTER TANKS SUBJECT TO AVAILABILITY

Gambas / King Prawns Praires / Warty venus Palourdes / Clams Oursins / Sea urchins	Les 300 g La Douzaine (Gratinés) 🍌 Les 300g (Marinières) 🍷 Les Six	250 MAD 170 MAD 130 MAD 90 MAD
Huitres (fraîches ou gratinées) Oysters (natural or gratinated)	Les Six	180 MAD
Araignée de mer entière - Spider crab 🍤 (Pochée ou grillée) - (Poached or grilled)		280 MAD
Plateau Découverte - Tasting platter 🍤 Langouste (300g), 4 oursins, 4 huîtres Rock lobster (300g), 4 sea urchins, 4 oysters		510 MAD
Plateau Classique - Classic seafood platter 🍷 🍤 🍌 1/2 Araignée de mer, mouclade, 4 gambas, 4 oursins, 2 huîtres 1/2 Spider crab, creamy mussels stew, 4 king prawns, 4 sea urchins and 2 oysters		610 MAD
Plateau Royal - Seafood platter 🍷 🍤 🍌 Homard (500g), langouste (300g), 1 araignée de mer, mouclade, 4 gambas, 4 oursins, 4 huîtres Lobster (500g), crayfish (300g), 1 spider crab, creamy mussels stew, 4 king prawns, 4 sea urchins and 4 oysters		1450 MAD

- 🍷 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol
- 🌿 Végétarien / Vegetarian
- 🌿 Sans Gluten / Gluten free
- 🍳 Œufs / Eggs
- 🍌 Produits laitiers / Dairy products
- 🍤 Crustacés / Shellfish

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.

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

Plats - Mains

POISSONS FRAIS DE NOS CÔTES 🍷 COQUILLAGES ET CRUSTACÉS DE NOS VIVIERES

CATCH OF THE DAY
SHELLFISH & SEAFOOD FROM OUR LOBSTER TANKS

Selon arrivage, présenté au chariot, cuit selon votre choix: grillé / rôti / en croûte de sel

Depending on availability, presented on our trolley and cooked to your liking: grilled, roasted or in salted crust

Sole Grillée ou Meunière / Dorade / Pageot Sole, sea beam	Les 100G	80 MAD
Bar / Turbot Sea bass, turbot	Les 100G	100 MAD
Homard 🍷 Lobster	Les 100G	120 MAD
Langouste 🍷 Rock lobster	Les 100G	140 MAD

Nos poissons et crustacés sont servis avec une garniture au choix
Fish and seafood are accompanied by a side of your choice

Nos garnitures (70 MAD) 🍷
Garnish

Salades / salad 🍷
Tagliatelles maison à la salicorne / home made linguine with samphire 🍷
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 🍷

Filet de St Pierre et légumes du potager* 350 MAD
John Dory Fillet with vegetables from our garden

Volaille Fermière Marinée & simplement Grillée à basse température* 280 MAD
Free range chicken Marinated & simply Grilled at low temperature

Les Pâtes linguines à l'Araignée de mer* 🍷🍷🍷 350 MAD
Linguine Pasta with Spider crab

Les Pâtes Linguines à la Langouste du Vivier 🍷🍷🍷 410 MAD
Linguine Pasta with Rock lobster from the Lobster tanks

La fameuse Paëlla* 🍷🍷 320 MAD
The traditional Paëlla

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

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.

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

Desserts - Desserts

Les Glaces et Sorbets maison* 🍌 🍌 🍌	120 MAD
Home-made selection of Ice Creams & Sorbets	
Tarte Fine aux pommes & Glace Vanille* 🍌 🍌	140 MAD
Thin Apple Pie & Vanilla ice Cream	
Cheese Cake 'Gruyère', Gelée au citron vert, Glace au Fromage Blanc & Bâtonnets croustillants 🍌 🍌	140 MAD
Gruyere Cheese Cake, Lime jelly, White soft cheese ice cream & Crispy sticks	
Fondant au Chocolat, Crème légère au lait, Glace vanille & Noix caramélisées 🍌 🍌 🍌	160 MAD
Chocolate Fondant, Light milk cream, Vanilla ice cream & Caramelized nuts	
Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté 🍌 🍌	160 MAD
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica	
Crème brûlée, Infusion au Safran de Taliouine 🍌 🍌 🍌	180 MAD
Crème brûlée & Taliouine Saffron infusion	
Thé & pâtisseries Marocaines 🍌 🍌 🍌	120 MAD
Tea with Moroccan pastries	

🍌 Noix / Nuts

🍌 Œufs / Eggs

🍌 Produits laitiers / Dairy products

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.

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