

# La Table de la Plage<sup>★</sup>

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

## Entrées - Starters

Calamar (plancha ou friture) Calamari (roasted or fried)	150 MAD
Gratin d'Araignée* 🌱 Spider Crab gratin	150 MAD
Soupe de poisson, rouille & croutons Fish soup, French style with rouille & croutons	130 MAD
Guacamole d'avocat et chair d'Araignée de mer, salade et salicorne* 🌱 Avocado Puree & Spider crab meat, Samphire Salad	180 MAD
Salade du jour Detox* 🌱 🌱 Salad of the Day	180 MAD

### A PARTAGER

#### Crustacés selon arrivage 🌱 Seafood subject to availability

Gambas / King Prawns	Les 300g	250 MAD
Praires / Warty venus	La Douzaine (Gratinés)	130 MAD
Palourdes / Clams	Les 300g (Marinières) 🍷	130 MAD
Moules / Mussels	Les 300g (Marinières) 🍷	130 MAD
Couteaux / Razor clams	Les Six (Plancha ou provençale)	70 MAD
Oursins / Sea urchins	Les Six	70 MAD

#### Huitres (fraîches ou gratinées) selon calibre

#### Oysters (natural or gratinated) depending on size

Calibre	6 huîtres	12 huîtres
0	160 MAD	300 MAD
1	130 MAD	230 MAD
2	110 MAD	200 MAD

#### Assortiment de l'Ecailler - Assortment of the Oysters seller

4 Huitres & 4 Oursins Ou 3 huitres gratinées & 6 couteaux  
4 Oysters & 4 sea urchins Or 3 Gratinated Oysters & 6 Razor Clams

150 MAD

#### Araignée de mer entière (pochée ou grillée)

Spider crab (poached or grilled)

190 MAD

#### Plateau Découverte - Tasting platter

Langouste, oursins, huitres  
Crayfish, urchins, oysters

410 MAD

#### Plateau Classique - Classic seafood platter 🍷

Araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huitres  
Spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters.

480 MAD

#### Plateau Royal - Seafood platter 🍷

Homard, langouste, araignée de mer, mouclade, gambas, oursins, huitres  
Lobster, crayfish, spider crab, creamy mussels stew, king prawns, urchins and oysters

1250 MAD

🌱 Sans Gluten / Gluten free

🌱 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 - Mains

### SUR LE GRILL 🌿

Poissons & crustacés selon arrivage, présentés au plateau ou à choisir au vivier

Catch of the day presented on a tray or to choose from our viviers

Sole Grillée ou Meunière / Dorade/ Pageot Sole, sea beam	Les 100G	50 MAD
Loup de Mer / Turbot Sea bass, turbot	Les 100G	60 MAD
Homard Lobster	Les 100G	80 MAD
Langouste Crayfish	Les 100G	90 MAD

Filet de St Pierre\* 240 MAD  
John Dory Fillet

Volaille Fermière Marinée & simplement Grillée en basse température.\* 260 MAD  
Poultry Farm Marinated & simply Grilled at low temperature

Tous nos plats grillés sont servis avec un choix de deux garnitures  
served garnished with two choices

### Nos garnitures (50 MAD) Garnish

Salades / salad 🌿 🍃

Linguine faite maison à la salicorne / home made linguine with salicorne  
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 🍃

Les Pâtes linguines aux palourdes 220 MAD  
Linguine Pasta with Clams

Les Pâtes linguines à l'Araignée de mer\* 220 MAD  
Linguine Pasta with Spider crab

Les pates Linguines à la Langouste du Vivier 310 MAD  
Linguine Pasta with Lobster from the fishtank

La fameuse Paëlla\* 🌿 280 MAD  
The traditional Paëlla

🌿 Sans Gluten / Gluten free

🍃 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.

## Desserts - Deserts

Tarte Fine aux pommes & Glace Vanille* Thin Apple Pie & Vanilla ice Cream	120 MAD
Parfait au citron Lemon Iced Parfait	120 MAD
Les Glaces et Sorbets maison* Home-made selection of Ice Creams & Sorbets	100 MAD
Le moelleux au chocolat (15 min)* Chocolate fudge cake (15 min)	120 MAD
Crème Brûlée à la Vanille* Vanilla « Crème Brûlée »	120 MAD
Le Café Gourmand de la Sultana Coffee served with selected sweets	120 MAD
Thé & pâtisseries Marocaines Tea with Moroccan pastries	120 MAD

\*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.