



Le Jan Janz - Cocktails & Far East Cuisine propose une cuisine aux saveurs d'ailleurs pour revisiter les produits iodés de Oualidia et du Maroc. Niché au cœur de la paillote du jardin, le Jan Janz surplombe la lagune à la nuit tombée. Découvrez de petites assiettes et un menu accompagné de cocktails aux épices du Maroc pour un moment convivial à partager entre amis.

The Jan Janz - Cocktails & Far East Cuisine offers cosmopolitan cuisine writing a new culinary chapter with the abundant seafood produce from Oualidia and Morocco in general. Nestled under a traditional Jong roof hut, The Jan Janz combines the rustic elegance of exposed stone walls with the natural warmth of a thatched pavilion overlooking the lagoon at nightfall.

With food inspired from popular global cuisine and a large choice of signature cocktails flavored with Moroccan spices, this dining experience is made to be shared with friends through menus or an array of small plates.



CUISINE ET SAISONNALITÉ

La philosophie de la cuisine Terroir de La Sultana est celle de composer des plats simples à partir d'excellents produits, où une belle place est réservée aux légumes de notre potager, aux poissons, aux crustacés et produits iodés des pêcheries de Oualidia. Le goût véritable des meilleurs ingrédients du Maroc engage tout notre questionnement sur le développement durable.

Our aim is to showcase the best ingredients Morocco produces with simplicity to incorporate fresh & self-grown vegetables, ethically-sourced fish and seafood from Oualidia. Our philosophy is about tasteful ingredients with sustainability as a core value.

CLIN D'ŒIL HISTORIQUE



La légende veut que le hollandais Jan Janz capturé par des pirates barbaresques devienne renégat en se convertissant à l'Islam. Ainsi commence sa carrière de corsaire de Salé, face à l'actuelle capitale nationale Rabat. Au fil des ans, l'emprise du corsaire de Salé s'étend sur l'Atlantique. Un tourbillon d'expéditions audacieuses plus loin, on le retrouve au poste de Gouverneur de la forteresse de Oualidia.

As the story goes, Dutchman Jan Janz, captured by Berber pirates, "turned Turk" by converting to Islam. His career then began as a corsair in Salé, facing today's national capital of Rabat. Over the years, the influence of the Salé pirate grew in the Atlantic. After a series of bold expeditions, he was appointed Governor of the fortress of Oualidia.

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
Free-range chickens, cockerels

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

SOUPES & SALADES - SOUPS & SALADS

Salade verte, Vinaigrette au vinaigre de riz & Graines de sésame 🌱🥜	140 MAD
Green salad, Rice vinegar dressing with Sesame seeds	
Ceviche de dorade royale au lait de coco & Agrumes, Huile de piment doux	220 MAD
Ceviche of sea bream, Citrus & Coconut milk, Sweet pepper oil	
Soupe Tom Yum à la langouste & Shitaki 🍲🌶	230 MAD
Spiny lobster Tom Yum soup & Shitaki	
Soupe de crustacés au lait de coco & Citronnelle 🍲🌶	180 MAD
Shellfish soup with coconut milk & Lemongrass	

DIM SUM (4 PC)

Dumplings de volaille & Crevettes, Sauce au sésame et piment doux 🍲	220 MAD
Chicken and shrimp dumplings with chili sesame sauce	
Dumplings de foie gras poêlé, Sauce à la truffe noire & Dashi	270 MAD
Stir-fried Foie Gras dumplings, Black truffle sauce & Dashi	
Dumplings de petit pois & Champignons, Sauce soja et gingembre 🌱	180 MAD
Green pea and mushroom dumplings with ginger soy sauce	
Gyoza de bœuf au vinaigre noir de soja 🌶	220 MAD
Beef Gyoza and black soy vinegar	
Siu Mai de langouste fraîche, Sauce au lait de coco citronnée 🍲	270 MAD
Spiny lobster Siu Mai with a citrusy coconut milk sauce	

- 🌶 Épicé / Spicy
- 🌱 Végétarien / Vegetarian
- 🥜 Noix / Nuts
- 🍲 Crustacés / Shellfish

SUSHI

4PC / 8PC

JAN MAKI, MAKI À LA LANGOUSTE 🌿

110 / 210 MAD

Langouste, Mayonnaise épicée, Concombre, Sauce Ponzu
& huile de sésame

Rock lobster, Spicy mayonnaise, Cucumber, Ponzu soy sauce & sesame oil

EBI MAKI DE CREVETTES 🍤

110 / 210 MAD

Tempura de crevettes, Avocat, Ciboulette & Sésame noir

Shrimp Tempura, Avocado, Chives & black sesame

SHAKÉ MAKI À LA TRUITE 'LES DOMAINES' 🌿

110 / 210 MAD

Truite « Les domaines », Avocat, Concombre, Ciboulette,
Gingembre & Harissa

Trout « Les domaines », Avocado, Cucumber, Chives, Ginger & Harissa

KANI MAKI À L'ARAIGNÉE DE MER DE OUALIDIA 🍤

110 / 210 MAD

Araignée de Mer, Mayonnaise japonaise, Ciboulette, Gingembre
& zeste de Cédrat

Spider crab, Japanese Mayonnaise, Chives, Ginger & Cedrat zest

SASHIMI (2 PC) 🌿

Truite / Trout

120 MAD

Daurade Royale / Sea bream

120 MAD

NIGIRI (2 PC) 🌿

Truite / Trout

110 MAD

Bar / Seabass

110 MAD

🌿 Sans Gluten / Gluten free

🍤 Crustacés / Shellfish

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

VIANDES - MEATS

Wok de poulet à la chinoise aux trois poivrons	260 MAD
Sautéed chicken wok with a trio of peppers, Chinese-style	
Wok de bœuf à la thaïlandaise, Légumes croquants	310 MAD
& Champignons sautés 🌱🍄	
Wok-fried beef Thai-style with fresh vegetables & Mushrooms	
Bœuf mijoté au curry rouge, Trio de poivrons croquants et riz au jasmin 🌱	310 MAD
Red curry braised beef, Colorful peppers and fragrant jasmine rice	
Cœur de filet de bœuf aux champignons & Beurre de soja ⓘ	410 MAD
Stir-fried beef fillet with mushrooms & Soy butter sauce	

POISSONS & CRUSTACES - FISH & SEAFOOD

Homard sauté au wok, Ananas rôti au piment doux et touche aigre-douce 🍷	380 MAD
Wok-seared lobster with roasted pineapple, Sweet chili and a hint of sweet & sour	
Pad Thai de nouilles sautées aux crevettes 🍜🌱🥚🍷	290 MAD
Shrimp Pad Thai with stir-fried noodles	
Filet de bar aux poireaux & Gingembre grillés, Sauce Dashi 🌱	390 MAD
Seabass fillet with crispy ginger & Leeks	

VEGETARIEN - VEGETARIAN

Curry vert épicé de légumes & Riz au jasmin 🌱🍃🌶️	240 MAD
Spicy green curry with vegetables & Fragrant Jasmine Rice	

- 🌶️ Épicé / Spicy
- 🌱 Végétarien / Vegetarian
- 🥚 Noix / Nuts
- 🌱 Sans Gluten / Gluten free
- 🥚 Œufs / Eggs
- ⓘ Produits laitiers / Dairy products

LÉGUMES & RIZ - VEGETABLES & RICE

Brocolis sautés à l'ail et sauce d'huître 🌱🍷	110 MAD
Sauteed brocolis with garlic & Oyster sauce	
Haricots verts sautés, Parfum de sauce d'huître et soja 🌱🍷	90 MAD
Sauteed French beans with soy & Oyster sauce	
Riz sauté à la cantonaise, œufs soyeux et légumes 🍳🌱	110 MAD
Cantonese-style fried rice with silky eggs and vegetables	
Riz parfumé au jasmin 🌱🍃	100 MAD
Fragrant jasmine rice	

DESSERTS - DESSERTS

Mousse Thé Vert Matcha, Tuile lactière, Marmelade & Perles de citron vert	200 MAD
Matcha Green Tea mousse, Milky wafer, Lime marmalade & Citrus pearls	
Mochi de chocolat au lait, Feuille de riz, Ganache fondante & Noix caramélisées	200 MAD
Milk chocolate Mochi, Rice paper, Silky ganache & Caramelized nuts	
Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison 🌱🇵🇸	180 MAD
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour	
Glaces & sorbets maison 🍌🇵🇸🌱	160 MAD
Homemade sorbets & Ice creams	
Assiette de pâtisseries marocaines 🇵🇸🍪🍌	120 MAD
Moroccan Pastries	

- 🌱 Végétarien / Vegetarian
- 🍌 Noix / Nuts
- 🌱 Sans Gluten / Gluten free
- 🍳 Œufs / Eggs
- 🇵🇸 Produits laitiers / Dairy products