

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

ENTRÉES À PARTAGER

TACOS CROQUANTS DE GAMBAS 195

Dés d'avocat, citron vert, sauce mangue épicée

DÉCLINAISON DE SALADES MAROCAINES TRADITIONNELLES 145

Zaalouk, Chlada, pommes de terre à l'huile d'olive, poivrons à l'ail, carottes Mchermel, betteraves en vinaigrette (*Végan*)

CAMEMBERT CROUSTILLANT 180

Vinaigrette au miel de l'Atlas, mesclun, poires fraîches

HUÎTRES DE OUALIDIA

6 pièces **160** 12 pièces **300**

Sauce échalote, sauce asiatique & citron du Bled
(Disponibles du jeudi au dimanche)

POULET CRISPY AUX HERBES 100

Poulet croustillant mariné aux herbes de l'Atlas,
sauce barbecue maison

NEMS VIETNAMIENS AU POULET 125

Nems croustillants, salade fraîche, sauce douce épicée



Coup de coeur du Chef

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF XXL, PARFUM D'ITALIE 160

Fines tranches de bœuf sélectionné, roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan affiné, pesto basilic

AVOCAT EN TARTARE 100

Tomates séchées, basilic frais, jus de citron du Bled (*Végan*)

SAUMON EN TATAKI 175

Saumon mariné 24h juste snacké, sauce tataki maison, sésame torréfié

SALADE CÉSAR SIGNATURE 130

Suprême de poulet, anchois, croûtons dorés, parmesan affiné, sauce César maison

BURRATA CRÉMEUSE 150

Burrata d'Italie, tomates cerises du jardin, aubergines marinées, pesto maison (*Végétarien*)

TARTARE DE THON ROUGE, SAVEURS D'ASIE 190

Citron du Bled, échalote croquante, mangue, touche de mirin japonais

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 180

Saumon fumé artisanal, blinis maison, crème acidulée à la ciboulette, poivre vert, œuf dur

TARTE FINE PRINTANIÈRE 170

Légumes du marché, calamars en persillade

FOIE GRAS À L'ARMAGNAC 240

Foie gras maison infusé à l'Armagnac, chutney de figues, pain d'épices, pain de campagne



Coup de coeur du Chef

VIANDES

LE BURGER GOURMET 220

Viande hachée aux épices, oignons caramélisés, fromage fondu, pain artisanal, frites maison

FILET DE BŒUF, BÉARNAISE MAISON 290

Filet de bœuf sélectionné, gratin dauphinois fondant, légumes de saison sautés



POULET TANDOORI 200

Riz aux raisins secs et amandes effilées



SOURIS D'AGNEAU FONDANTE 280

Agneau mijoté lentement, sauce maison aux épices douces, écrasé de pommes de terre, fruits secs, sauce sucré-salé signature, *un incontournable de la maison depuis 5 ans*

FINES TRANCHES D'ENTRECÔTE, SAUCE AU POIVRE 220

Frites maison croustillantes, sauce crémeuse au poivre noir

BŒUF TEPPANYAKI, SAUCE CHIMICHURRI 280

Tranches de filet de bœuf snacké à la japonaise, haricots verts sautés à l'ail, purée de pommes de terre onctueuse

MAGRET DE CANARD, SAUCE Caramel 240

Magret rôti, patates douces sautées au romarin, fenouil caramélisé



Coup de coeur du Chef

POISSONS

MI-CUIT DE THON ROUGE, RIZ BASMATI 240

Thon rouge poêlé au cœur fondant, riz basmati parfumé au gingembre frais, sauce asiatique maison

GAMBAS GRILLÉES “BLACK TIGER” 200

Gambas Black Tiger, pommes nouvelles sautées, aïoli maison

PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC 240

Pavé de saumon frais, légumes de saison sautés, sauce beurre blanc

SOLE MEUNIÈRE AU YUZU 240

Sole fraîche dorée au beurre, parfum de yuzu japonais, pommes de terre pochées en persillade

DAURADE RÔTIE, GRATIN DAUPHINOIS 230

Filets de daurade rôtis au four, gratin dauphinois crémeux, touche d'herbes fraîches

PÂTES

LINGUINE AUX DEUX SAUMONS 195

Linguine fraîches, saumon fumé & saumon frais, crème légère

PENNE AUX 4 FROMAGES 185

Penne artisanales, sélection de fromages affinés, touche de noix de muscade (*Végétarien*)

TAGLIATELLE FERMIÈRE, SAUCE SIGNATURE 190

Poulet fermier, tagliatelle fraîches, crème légère aux champignons de Paris, basilic

FETTUCCINE GAMBAS-BURRATA 240

Éclats de burrata, sauce tomates, julienne de légumes colorée



Coup de coeur du Chef

DESSERTS

TIRAMISU SIGNATURE AU CARAMEL BEURRE SALÉ 90

Spéculoos croustillant, cœur fondant au caramel beurre salé

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 85

Sélection de fruits frais, selon l'inspiration du chef

MILLE ET UNE FEUILLES 90

Feuilletage croustillant, crème diplomate légère,
caramel demi-sel

ÉCLAIR VANILLE, ÉCLATS DE NOISETTE PRALINÉE 90

Pâte à choux légère, crème vanille onctueuse,
noisettes caramélisées

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 78% 100

Cœur coulant au chocolat blanc, boule de glace vanille

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 90

Crème citron acidulée, meringue légère dorée au chalumeau

CRÈME BRÛLÉE AU GINGEMBRE 90

Crème onctueuse au gingembre, délicatement caramélisée

OPÉRA PISTACHE & CAFÉ 90

Biscuit moelleux imbibé, crème pistache et ganache café

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES 90

Meringue crouillante, sorbet fruits rouges et crème légère

ÎLE FLOTTANTE AU CASSIS 100

Œufs à la neige, crème anglaise parfumée au cassis

CHEESECAKE EXOTIQUE 90

Cheesecake onctueux, coulis de fruit de la passion,
dés de mangue fraîche



Coup de coeur du Chef

GARNITURES

EN SUPPLÉMENT

35

FRITES MAISON CROUSTILLANTES
GRATIN DAUPHINOIS CRÉMEUX
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE
SALADE VERTE DU JARDIN
LINGUINE À L'AIL
PURÉE ONCTUEUSE
LÉGUMES VAPEUR
RIZ SAUTÉ

SAUCES

EN SUPPLÉMENT

20

SAUCE POIVRE NOIR
SAUCE BARBECUE MAISON
SAUCE CHIMICHURRI
SAUCE BÉARNAISE TRADITIONNELLE



*Chaque jour, notre potager fournit en fruits et légumes frais
les tables du Es Saadi.*

*Saison après saison, les chefs de nos différents restaurants
subliment avec leur talent toutes les saveurs des produits de
nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et
traditionnelle.*



ES SAADI

MARRAKECH RESORT

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

STARTERS TO SHARE

CRUNCHY PRAWN TACOS 195

Avocado dice, lime, spicy mango sauce

TRADITIONAL MOROCCAN SALAD VARIATIONS 145

Zaalouk, Chlada, potatoes in olive oil, garlic peppers, Mchermel
carrots, beets in vinaigrette (*Vegan*)

CRISPY CAMEMBERT 180

Atlas honey vinaigrette, mesclun greens, fresh pears

OUALIDIA OYSTERS

6 pieces **160** 12 pieces **300**

Shallot, asian sauce & lemon from Bled
(Available from Thursday to Sunday)

CRISPY CHICKEN WITH HERB 100

Crispy chicken marinated in Atlas herbs, homemade barbecue
sauce

VIETNAMESE CHICKEN NEMS 125

Crispy nems, fresh salad, sweet and spicy sauce



Chef's favorite

STARTERS

BEEF CARPACCIO XXL, FRAGRANCE OF ITALY 160

Thin slices of tender beef, arugula, balsamic vinegar,
shavings of aged parmesan cheese

AVOCADO TARTAR 100

Dried tomatoes, fresh basil, Bled lemon juice (*Vegan*)

SALMON TATAKI 175

24-hour marinated salmon, just snacked, homemade tataki sauce,
roasted sesame seeds

SIGNATURE CAESAR SALAD 130

Chicken supreme, anchovies, golden croutons, aged parmesan,
homemade Caesar sauce

CREAMY BURRATA 150

Italian burrata, garden cherry tomatoes, marinated eggplant,
homemade pesto (*Vegetarian*)

RED TUNA TARTARE, ASIAN FLAVORS 190

Lemon from Bled, crunchy shallot, juicy mango, touch of Japanese
mirin

SMOKED SALMON PLATTER 180

Artisan smoked salmon, homemade blinis, sour cream with
chives, green pepper, hard-boiled egg

SPRING TART 170

Market vegetables, parsley-garlic calamari

FOIE GRAS WITH ARMAGNAC 240

Home-made foie gras infused with Armagnac, fig chutney,
gingerbread, farmhouse bread

 *Chef's favorite*

MEATS

THE GOURMET BURGER 220

Ground meat with spices, caramelized onions, processed cheese, homemade bread, homemade fries

BEEF FILLET, BÉARNAISE SAUCE 290



Selected beef fillet, melting gratin dauphinois, sautéed seasonal vegetables

TANDOORI CHICKEN 200



Rice with raisins and flaked almonds

TENDER BRAISED LAMB SHANK 280

Slow-cooked lamb, house-made mild spice sauce, mashed potatoes, dried fruits, sweet-and-savory signature sauce,
a house favorite for the past 5 years.

THINLY SLICED RIBEYE STEAK, BLACK PEPPER SAUCE 220

Crispy homemade fries, black pepper sauce

TEPPANYAKI BEEF, CHIMICHURRI SAUCE 280

Slices of beef tenderloin Japanese-style snack, sautéed green beans with garlic, creamy mashed potatoes

DUCK BREAST, CARAMEL SAUCE 240



Roasted duck breast, rosemary-sautéed sweet potatoes, caramelised fennel



Chef's favorite

FISH

SEARED BLUEFIN TUNA, BASMATI RICE 240

Pan-seared red tuna with melting center, basmati rice flavoured with fresh ginger, homemade Asian sauce

GRILLED “BLACK TIGER” PRAWNS 200

Black Tiger prawns, sautéed baby potatoes, homemade aioli

SALMON FILLET, BEURRE BLANC 240



Fresh salmon fillet, sautéed seasonal vegetables, beurre blanc sauce

SOLE MEUNIÈRE WITH YUZU 240



Golden-brown Dover sole, finished with Japanese yuzu butter, served with poached parsley potatoes.

ROASTED SEA BREAM, GRATIN DAUPHINOIS 230

Oven-roasted sea bream fillets, creamy gratin dauphinois, finished with a touch of fresh herbs

PASTA

LINGUINE WITH TWO SALMONS 195



Fresh linguine, smoked salmon & fresh salmon, cream sauce

FOUR-CHEESE PENNE 185

Artisanal penne, selection of aged cheeses, hint of nutmeg
(Vegetarian)

RUSTIC TAGLIATELLE, SIGNATURE SAUCE 190

Free-range chicken, fresh tagliatelle, light cream with mushrooms and basil

PRAWN & BURRATA FETTUCCINE 240



Burrata shards, tomato sauce, colorful julienne vegetables



Chef's favorite

DESSERTS

SIGNATURE TIRAMISU WITH SALTED CARAMEL 90

Crispy Speculoos, molten salted caramel center

SEASONAL FRUIT PLATTER 85

A selection of fresh fruit, prepared according to the chef's inspiration

A THOUSAND AND ONE LAYERS 90

Crispy puff pastry, light diplomat cream, semi-salted caramel

VANILLA ÉCLAIR, PRALINE HAZELNUT CRUMBLE 90

Light choux pastry, smooth vanilla cream, caramelized hazelnuts

78% DARK CHOCOLATE FONDANT 100

White chocolate flowing heart, scoop of vanilla ice cream

LEMON MERINGUE TART 90

Tangy lemon cream, light meringue toasted with a torch

GINGER CRÈME BRÛLÉE 90

Smooth ginger cream, delicately caramelized

PISTACHIO & COFFEE OPERA CAKE 90

Soft soaked sponge, pistachio cream and coffee ganache

RED BERRY VACHERIN 90

Crispy meringue, red berry sorbet and light cream

BLACKCURRANT FLOATING ISLAND 100

Snow eggs, blackcurrant-infused custard

EXOTIC CHEESECAKE 90

Creamy cheesecake, passion fruit coulis, fresh mango cubes

 *Chef's favorite*

SIDE DISHES

EXTRA CHARGE

35

CRISPY HOMEMADE FRIES
CREAMY GRATIN DAUPHINOIS
SEASONAL VEGETABLES SAUTÉED IN OLIVE OIL
GARDEN GREEN SALAD
GARLIC LINGUINE
CREAMY PURÉE
STEAMED VEGETABLES
SAUTÉED RICE

SAUCES

EXTRA CHARGE

20

BLACK PEPPER SAUCE
HOMEMADE BARBECUE SAUCE
CHIMICHURRI SAUCE
TRADITIONAL BÉARNAISE SAUCE



Each day, our garden supplies Es Saadi's tables with fresh fruits and vegetables.

Season after season, the chefs of our various restaurants elevate the flavors of our garden's produce, grown organically, authentically, and traditionally, with their exceptional talent.



ES SAADI
MARRAKECH RESORT