



NICHE DANS UNE ANCIENNE SUCRERIE DATANT DE PLUS DE 450 ANS, LE PALAIS DAR SOUKKAR EST UN VERITABLE JOYAU HISTORIQUE DE MARRAKECH. CE LIEU EMBLEMATIQUE COMBINE UN PATRIMOINE ARCHITECTURAL UNIQUE AVEC UNE EXPERIENCE GASTRONOMIQUE RAFFINEE. SA CUISINE, UNE FUSION AUDACIEUSE DE TRADITIONS MAROCAINES, ASIATIQUES ET MEDITERRANEENNES, REFLETE L'AME COSMOPOLITE DE LA VILLE ROUGE.

LES SPECIALITES PROPOSEES RENDENT HOMMAGE AUX SAVEURS AUTHENTIQUES DU MAROC, TELLES QUE LES TAJINES DE POULET AUX CITRONS CONFITS OU ENCORE LA PASTILLA DE POULET AUX AMANDES, TOUT EN EXPLORANT DES HORIZONS INTERNATIONAUX AVEC DES PLATS COMME LES WOKS THAILANDAIS OU LES CEVICHES DELICATEMENT PREPARES. CHAQUE PLAT, CONCU AVEC SOIN, INVITE A UNE DECOUVERTE CULINAIRE QUI S'ACCORDE HARMONIEUSEMENT AVEC L'ELEGANCE DU CADRE.

AU-DELA DES DELICES GUSTATIFS, DINER A DAR SOUKKAR, C'EST AUSSI PLONGER DANS UNE ATMOSPHERE ENVOUTANTE, OU LA BEAUTE HISTORIQUE DES LIEUX SE MELE A DES SPECTACLES ARTISTIQUES DE RENOM. CE PALAIS INCARNE L'HERITAGE ET L'INNOVATION, TRANSFORMANT CHAQUE VISITE EN UNE AVENTURE SENSORIELLE INOUBLIABLE

Menu 590 DHS

ENTREES

SALADE CAPRESE AU BASILIC

CAPRESE SALAD WITH BASIL

GUACAMOLE ET TORTILLAS AUX EPICES

GUACAMOLE AND SPICED TORTILLAS

DELICE DE CAMEMBERT FONDU A L'OIGNON CARMELISE

MELTED CAMEMBERT DELIGHT WITH CARAMELIZED ONION

LA MAGIE DE NOS SALADES MAROCAINES

THE MAGIC OF OUR MOROCCAN SALADS

HOUMOUS CREMEUX AUX ANCHOIS CRUMBLE D'OLIVES NOIRES

CREAMY ANCHOVY HUMMUS BLACK OLIVE CRUMBLE

TRILOGIE NEMS CROUSTILLANTES

CRISPY SPRING ROLLS TRILOGY

PLATS

TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER

TAGLIATELLE WITH SEAFOOD

TAJINE DE POULET MKALI AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES MESLALLA

MKALI CHICKEN TAJINE WITH PRESERVED LEMONS AND MESLALLA OLIVES

TAJINE D'AGNEAU ET ARTICHAUTS PETIT POIS A L'HERBE DE L'ATLAS

LAMB AND ARTICHOKE TAGINE WITH PEAS AND ATLAS GRASS

SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME CHAMPIGNON

CHICKEN SUPREME WITH MUSHROOM CREAM

COCOTTE DE PALOURDES À LA PROVENÇALE

PROVENCAL CLAM CASSEROLE

WOK DE POULET FAÇON THAÏ

THAI STYLE CHICKEN WOK

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE VOTRE CHOIX : POMMES GRENAILLES, RIZ, LEGUMES SAUTES
AU BASILIC, FRITES OU PUREE DE POMMES DE TERRE A LA FRANCAISE

ALL OUR DISHES ARE ACCOMPANIED BY YOUR CHOICE: NEW POTATOES, RICE, SAUTEED VEGETABLES
WITH BASIL, FRITES OR FRENCH-STYLE MASHED POTATOES.

Menu 690 DHS

ENTREES

CROQUETTES DE CREVETTES À L'ESPAGNOLE
SPANISH SHRIMP CROQUETTES

BURRATA A L'ITALIENNE AU SAUMON FUME SAUCE FRAMBOISE
ITALIAN BURRATA WITH SMOKED SALMON AND RASPBERRY SAUCE

SALADE D'ALGUES KUKIWAKAME A LA FRAICHEUR DE L'OCEAN
KUKIWAKAME SEAWEED SALAD WITH THE FRESHNESS OF THE OCEAN
(MARINADE : CITRON PAMPLEMOUSSE GINGEMBRE FRAIS SEL POIVRE)
(MARINADE: LEMON, GRAPEFRUIT, FRESH GINGER, SALT, PEPPER)

TRADITIONNELLE PASTILLA AU JEBEN SAUMON ÉPINARDS À L'AMANDE
TRADITIONAL PASTILLA WITH JEBEN SALMON, SPINACH AND ALMONDS

ASSORTIMENT DE BRIOUATES AUX PLUSIEURS SAVEURS
ASSORTMENT OF BRIOUATES WITH SEVERAL FLAVORS
(POULET AU SAVEUR ASIATIQUE, BOEUF FACON TANGIA, FROMAGE AUX BASILIC, CREVETTE)
(ASIAN-FLAVORED CHICKEN, TANGIA-STYLE BEEF, BASIL CHEESE, SHRIMP)

SALADE DE FRUITS DE MER AUX AGRUMES
SEAFOOD SALAD WITH CITRUS FRUITS
DELICES DE SUSHIS 12PS
SUSHI DELIGHTS 12PS

PLATS

FILET DE BŒUF POÊLÉ AUX CHAMPIGNONS SAUCE POIVRE VERT
BEEF FILLET WITH MUSHROOMS IN GREEN PEPPER SAUCE

FILET DE LOUP BAR RÔTI AU FOUR ACCOMPAGNE DE SA CRÈME
DE VANILLE DE MADAGASCAR
OVEN-ROASTED SEA BASS FILLET ACCOMPANIED BY MADAGASCAR VANILLA CREAM

CALAMARS À LA PLANCHA SAUCE BASILIC
GRILLED SQUID WITH BASIL SAUCE

DARNE DE SAUMON VAPEUR BEURRE BLANC A LA TRUFFE
STEAMED SALMON STEAK WITH TRUFFLE WHITE BUTTER SAUCE

ST JACQUES AUX SAVEURS EXOTIQUES
SCALLOPS WITH EXOTIC FLAVORS

RISOTTO DE GAMBAS A L'ITALIENNE
ITALIAN-STYLE PRAWN RISOTTO

WOK FRUITS DE MER SAUCE SWEET CHILI A LA THAI
WOK SEAFOOD WITH SWEET CHILI SAUCE, THAI STYLE

TAJINE DE JARRET DE BOEUF AUX PRUNEAUX ET ABRICOTS
CONFITS AUX FRUITS SECS
BEEF SHANK TAJINE WITH PRUNES AND CANDIED APRICOTS WITH DRIED FRUITS

TANGIA MARRAKECHIA
TANGIA MARRAKCHIA

COUSCOUS ROYAL
ROYAL COUSCOUS

DELICES DE SUSHIS 18PS
SUSHI DELIGHTS 18PS

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE VOTRE CHOIX : POMMES GRENAILLES, RIZ, LEGUMES SAUTES
AU BASILIC, FRITES OU PUREE DE POMMES DE TERRE A LA FRANCAISE

ALL OUR DISHES ARE ACCOMPANIED BY YOUR CHOICE: NEW POTATOES, RICE, SAUTEED VEGETABLES
WITH BASIL, FRIES OR FRENCH-STYLE MASHED POTATOES.

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ EN INFORMER VOTRE SERVEUR

DESSERTS

SAINT-SEBASTIEN

SAN SEBASTIAN

DELICE EXOTIQUE

EXOTIC DELIGHT

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

GLACE VANILLE

DARK CHOCOLATE FONDANT

VANILLA ICE CREAM

TRIO DE PROFITEROLES

TRIO OF PROFITEROLES

TARTE FRAMBOISE AUX NOIX

TRADITIONNELLE

RASPBERRY AND WALNUT TART

TRADITIONAL

POIRE BELLE HELENE EN VERRINE

BELLE HELENE PEAR IN A GLASS

CREME BRULEE

CREME BRULEE

PLUSIEURS SAVEURS

SEVERAL FLAVORS

THE/CAFE GOURMAND

GOURMET TEA/COFFEE

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

BIRTHDAY CAKE

Là où vit la magie ...