

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

ENTRÉES

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*)

CEVICHE DE DAURADE 195

Daurade fraîche, pommes vertes croquantes, sorbet maison citron-gingembre

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

TACOS CROQUANTS DE GAMBAS 195

Dés d'avocat, citron vert, sauce mangue épicée

SAUMON EN TATAKI 175

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

AVOCAT EN TARTARE 100

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

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 180

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



Entrées à partager



Coup de coeur du Chef

CARPACCIO DE BŒUF XXL, PARFUM D'ITALIE 160

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



SALADE CÉSAR SIGNATURE 130

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

TACOS DE BŒUF EFFILOCHÉ 195

Poivrons marinés, oignons confits, paprika fumé

FOIE GRAS À L'ARMAGNAC 240



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

POULET CRISPY AUX HERBES 90



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

SALADE DE GAMBAS EXOTIQUE 180

Mesclun du jardin, pomme verte, agrumes, ananas frais, vinaigrette au miel artisanal

NEMS VIETNAMIENS AU POULET 125



Nems croustillants, salade fraîche, sauce douce épicée

HUÎTRES DE OUALIDIA

6 pièces 160 12 pièces 300



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



Entrées à partager



Coup de coeur du Chef

VIANDES

LE BURGER GOURMET 220

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

MOUSSAKA AUTHENTIQUE À L'AGNEAU 200

Agneau mijoté, aubergines fondantes, tomates confites, parmesan affiné, origan

FILET DE BŒUF, BÉARNAISE MAISON 290

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

POULET À LA CITRONNELLE, RIZ THAÏ 190

Riz parfumé, champignons, sauce thaï

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*

ENTRECÔTE EN FINES TRANCHES, 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 onctueuse

BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ 200

Poulet mariné à la citronnelle du Jardin, poivrons marinés, chou aux raisins, sauce thaï maison



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

LANGOUSTE THERMIDOR, LINGUINE AU BEURRE 500

Langouste royale gratinée, sauce crémeuse, linguine fraîches au beurre

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, légumes du marché croquants

DAURADE RÔTIE, GRATIN DAUPHINOIS 230

Daurade entière rôtie 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

 *Coup de coeur du Chef*

DESSERTS

TIRAMISU SIGNATURE AU CAMEL 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

CRÈME CATALANE 85

Crème onctueuse à la vanille, parfumée à la cannelle,
croûte caramélisée minute

ÉCLAIR VANILLE, ÉCLATS DE NOISETTE PRALINÉE 90

Pâte à choux légère, crème vanille onctueuse,
noisettes caramélisées

LE MOKA 85

Biscuit moelleux imbibé au café italien, mousse légère au café

TARTE CAMEL AU BEURRE SALÉ 90

Pâte crouillante, caramel beurre salé maison, pointe de fleur
de sel

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

SOUPE DE FRUITS ROUGES 100

Fruits rouges marinés, sorbet basilic maison

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

LE
POTAGER
DU
BLED



TOUTES LES SAVEURS ET VERTUS
DE NOS JARDINS

*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

COCKTAILS SIGNATURE

RUSSIAN BEAR 170

Vodka, cordial de citron maison, ginger beer maison

VODKA EN FOLIE 170

Vodka, cordial de citron et myrtille maison, basilic frais, sirop simple maison

TROPICAL SUNSHINE FIZZ 220

Gin, vodka, rhum, sirop de fleurs de St-Germain, limonade à base de cordial de citron maison, bitter de pamplemousse

MARRAKECH MON AMOUR 170

Gin, sirop maison de fleurs d'amour, extrait de concombre, cordial de citron maison, bitter de cerise maison

BASILIC BAZAR 170

Gin, sirop maison de basilic, géranium, sauge, cordial de citron maison, bitter d'orange maison

AIE AIE AIE ! THE SPICY MEXICAN MULE 170

Tequila, cordial de citron maison, sirop de jalapeño mexicain, ginger beer maison

DAÏQUIRI BELDI 170

Rhum infusé au thym du potager, sirop simple maison, cordial de citron maison

CINNAMON MINT JULEP 170

Ballantine's bourbon, menthe du potager, sirop de cannelle maison, bitter de fleur d'oranger maison

COCKTAILS CLASSIQUES

COSMOPOLITAN 150

Vodka Absolut Original, Triple Sec, jus de citron, jus de cranberry

PORN STAR 150

Vodka Absolut Original, Champagne, liqueur de vanille, purée de fruit de la passion

MOSCOW MULE 150

Vodka Absolut Original, ginger beer maison, sucre de canne, jus de citron

SEX ON THE BEACH 150

Vodka Absolut Original, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

BLUE LAGOON 150

Vodka Absolut Original, Curaçao bleu, jus de citron

WHISKY SOUR 150

Whisky Chivas 12 ans, Angostura, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf

CAÏPIRINHA 150

Cachaça, sucre brun, jus de citron

BASIL SMASH 150

Gin Beefeater, sucre de canne, jus de citron, feuilles de basilic frais

DAÏQUIRI 150

Rhum blanc Havana 3 ans, sucre de canne, jus de citron

MAI TAI 150

Rhum blanc Havana 3 ans, Rhum Havana Club Espacial, Triple Sec, sucre de canne, jus de citron, sirop d'orgeat

PIÑA COLADA 150

Rhum blanc Havana 3 ans, liqueur de noix de coco, crème de noix de coco, jus d'ananas

MARGARITA 150

Tequila, Triple Sec, jus de citron

GODFATHER 150

Whisky, Amaretto

AMERICANO 150

Campari, Lillet rouge, eau gazeuse

ESPRESSO MARTINI 160

Vodka Absolut Original, liqueur de cacao blanc, café espresso

AMARETTO SOUR 160

Amaretto, sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf

NEGRONI 200

Gin, Lillet rouge, Campari

LONG ISLAND ICED TEA 250

Vodka, gin, rhum blanc, tequila, Triple Sec, jus de citron,
Coca-Cola

MOJITOS

LE CLASSIQUE 150

Rhum blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de
citron vert, feuilles de menthe fraîche

Fruits rouges, mangue, rose, fruit de la passion, kiwi 160

MOJITO ROYAL 160

MOJITO RED BULL 170

Rhum blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de
citron vert, Red Bull, feuilles de menthe fraîche

VIRGIN MOJITO 120

Limonade, tranches de citron vert, feuilles de menthe fraîche

Fruits rouges, mangue, rose, fruit de la passion, kiwi 140

*Tous nos mojitos sont élaborés à base de citron vert,
feuilles de menthe de notre jardin et cassonade.*

COCKTAILS XXL

(POUR 4 PERSONNES)

600

MOJITO

Rhum blanc Havana 3 ans, sucre de canne, eau gazeuse, jus de
citron vert, Red Bull, feuilles de menthe fraîche

SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut Original, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus
d'ananas

SANGRIA

Vin blanc, Lillet rouge, liqueur de framboise, fruits coupés,
limonade

COCKTAILS SANS ALCOOL

120

FRAÎCHEUR ESTIVALE

Jus d'orange, jus d'ananas, purée de kiwi, feuilles de menthe fraîche

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, crème fraîche liquide

L'EPICURIEN

Jus de citron, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, feuilles de basilic frais

HIBISCUS GINGER FIZZ

Thé à l'hibiscus, jus de citron, gingembre frais, eau gazeuse

COCKTAILS RED BULL

150

JUS D'AMOUR

Sirop de gingembre, myrtille, romarin flambé, tranches de pomme, Red Bull

LOVE STORY

Jus de framboise, jus de citron, feuilles de menthe fraîche, Red Bull

TROPICAL

Ananas en morceaux, purée de fruit de la passion, Red Bull

VIRGIN MOJITO

Jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche, Red Bull

Les herbes aromatiques utilisées dans nos recettes sont issues du Potager du Bled, notre ferme familiale et biologique.

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS, CAMPARI, PORTO 100

MARTINI 110

Extra dry, bianco, rosso, rosato

KIR VIN BLANC 110

KIR ROYAL 260

BIÈRES

CORONA CERO 33cl 70

HEINEKEN 25cl 90

SAN MIGUEL 25cl 100

CASABLANCA 33cl 100

CORONA 35,5cl 100

BUDWEISER 35,5cl 110

VINS

ROUGE MAROCAINS

	VERRE	½ BT	BT
TERRES ROUGES	90	190	330
S DE SIROUA			380
LE ROUGE - <i>Casher</i>			380
ECLIPSE			450
VOLUBILIA	100		460
TERRES SAUVAGES	110		470
PREMIÈRE DE BACCARI			500
ITHAQUE			520
TANDEM			550
AZAYI - <i>Bio</i>			570
CB INITIALES			590
COTEAUX DE L'ATLAS			610

VIN FRANÇAIS

VERRE

ROUGE / BLANC / ROSÉ

90

ROUGES ÉTRANGERS

BT

LES JAMELLES - *Casher* - 2019 450

BROUILLY - MAISON ALBERT BICHOT - 2019 570

CHÂTEAU CAP DE MERLE
LUSSAC SAINT-ÉMILION - 2021 650

SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU - 2022 650

CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS
SAINT-ÉMILION - 2016 900

SANTENAY - MAISON ALBERT BICHOT - 2020 1000

LES FIEFS DE LAGRANGE
SAINT-JULIEN - 2012 1600

CHÂTEAU COS LABORY
SAINT-ESTÈPHE - 2012 1900

GEVREY-CHAMBERTIN
CÔTE DE NUITS - 2020 2000

SEIGNEUR DE MAUGIRON
CÔTE-RÔTIE - 2020 2100

CHÂTEAU GISCOURS - MARGAUX - 2012 2900

CHÂTEAU BEYCHEVELLE
SAINT-JULIEN - 2015 6300

CHÂTEAU LYNCH-BAGES - PAUILLAC - 2015 6600

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
SAINT-ESTÈPHE - 2008 8300

BLANCS MAROCAINS

VERRE ½ BT

BT

TERRES BLANCHES 90 190 330

S DE SIROUA 380

LE BLANC - *Casher* 380

VOLUBILIA 100 460

TERRES SAUVAGES 110 470

DOMAINE JIRRY 490

ODYSSÉE 530

CB INITIALES 600

BLANCS ÉTRANGERS

	BT
CASAL GARCIA	500
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU VIGNOBLE DES SAROTTES - 2021	700
CHABLIS - MAISON ALBERT BICHOT - 2022	760
CHABLIS - CHRISTOPHE ET FILS - 2022	800
POUILLY-FUMÉ DOMAINE PASCAL JOLIVET - 2021	820
CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME LE DOMAINE D'HENRI - 2018	1100

GRIS MAROCAINS

	VERRE	BT
TERRES GRIS	90	330
CLOS HERMITAGE		450
VOLUBILIA	100	460
TERRES SAUVAGES	110	470
MAGNUM VOLUBILIA		920

ROSÉS MAROCAINS

	VERRE	BT
TERRES ROSÉES	90	330
LE ROSÉ - <i>Casher</i>		380
ECLIPSE		450
TERRES SAUVAGES	110	470
MAGNUM VOLUBILIA		920

ROSÉS ÉTRANGERS

	BT
LES JAMELLES - <i>Casher</i> - 2019	440
R DE ROUBINE - CÔTES-DE-PROVENCE - 2022	480
MAISON SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE - CÔTES-DE-PROVENCE - 2022	650

CHAMPAGNE

SÉLECTION PERRIER-JOUËT

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 2500
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS 4200
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 6000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM 12000



CRISTAL ROEDERER BRUT 9000
CRISTAL ROEDERER ROSÉ 25000
CRISTAL ROEDERER BRUT MAGNUM 16000
CRISTAL ROEDERER ROSÉ MAGNUM 36000
CRISTAL ROEDERER BRUT JÉROBOAM 70000
CRISTAL ROEDERER BRUT MATHUSALEM 120000

LA FLÛTE MUMM 250
MUMM BRUT 2100
MUMM ROSÉ 3100
MUMM BLANC DE BLANCS 4500
MUMM BRUT MAGNUM 4200
MUMM ROSÉ MAGNUM 6200

MOËT & CHANDON BRUT MATHUSALEM 13000
MOËT & CHANDON BRUT SALMANAZAR 40000

LAURENT-PERRIER BRUT BALTHAZAR 50000

RUINART BLANC DE BLANCS 5000
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM 10000

DOM PÉRIGNON BRUT 10000
DOM PÉRIGNON ROSÉ 19000
DOM PÉRIGNON MAGNUM 28000

FREREJEAN FRÈRES BLANC DE BLANCS 3500
BELAIRE ROSÉ 1700

WHISKIES

BLENDED

	VERRE	BT
BALLANTINE'S - <i>Écosse</i>	120	1700
JAMESON - <i>Irlande</i>	130	1700
CHIVAS 12 ANS - <i>Écosse</i>	130	1900
CHIVAS 12 ANS MAGNUM - <i>Écosse</i>		3800
CHIVAS 18 ANS - <i>Écosse</i>	200	3600
CHIVAS 25 ANS - <i>Écosse</i>		9300
MARS MALTAGE "COSMO" - <i>Japon</i>		3500
ROYAL SALUTE 21 ANS - <i>Écosse</i>		6500
ROYAL SALUTE 38 ANS - <i>Écosse</i>		12000

SINGLE MALT

		BT
ABERLOUR 12 ANS - <i>Écosse</i>		1900
THE DEACON - <i>Écosse</i>		1900
GLENLIVET 12 ANS - <i>Écosse</i>		1900
GLENLIVET 18 ANS - <i>Écosse</i>		3600
GLENLIVET 21 ANS - <i>Écosse</i>		5900

VODKA

	VERRE	BT
ABSOLUT ORIGINAL - <i>Suède</i>	120	1700
ELYX - <i>Suède</i>	130	1900
ELYX JEROBOAM - <i>Suède</i>		7600
BELUGA MAGNUM - <i>Russie</i>		5200
BELUGA GOLD LINE - <i>Russie</i>		6500
SMIRNOFF ICE	120	

GINS

	VERRE	BT
BEEFEATER - <i>Angleterre</i>	120	1700
BOMBAY SAPPHIRE - <i>Angleterre</i>		1900
MALFY ORIGINALE - <i>Italie</i>		1900
MALFY LIMONE - <i>Italie</i>		1900
MONKEY 47 - <i>Allemagne</i>		2600

RHUMS

	VERRE	BT
HAVANA CLUB 3 ANS - <i>Cuba</i>	120	1700
HAVANA CLUB ESPECIAL - <i>Cuba</i>	130	1900

TEQUILAS

	VERRE	BT
OLMECA ALTOS PLATA - <i>Mexique</i>	120	1700
OLMECA ALTOS REPOSADO - <i>Mexique</i>	130	1900
DON JULIO 1942 - <i>Mexique</i>		12000
AVION RESERVA 44 - <i>Mexique</i>		12000
CLASE AZUL REPOSADO - <i>Mexique</i>		13000
CLASE AZUL MEZCAL DURANGO - <i>Mexique</i>		21000

SHOOTERS

B52 100

Kahlúa, crème de whisky, Triple Sec

MELON BALL 100

Vodka, liqueur de melon, jus d'ananas

JÄGERMEISTER 100

JACKPOT (10 SHOTS) 600

Vodka, tequila, gin, rhum, Triple Sec,
jus de citron, sirop de pomme

LIQUEURS

	VERRE	BT
SAMBUCA - <i>Italie</i>	100	1700
COINTREAU - <i>France</i>	120	1700
MALIBU - <i>La Barbade</i>	120	1700
BAILEYS - <i>Irlande</i>	120	1700
DISARONNO - <i>Italie</i>	120	1700
KAHLÚA - <i>Mexique</i>	120	
GRAND MARNIER CORDON ROUGE - <i>France</i>	130	
LIMONCELLO - <i>Italie</i>	130	
KWAI FEH LYCHEE - <i>Pays-Bas</i>	130	
GET 27 - <i>France</i>	130	1700

EAUX-DE-VIE

	VERRE	BT
SAKÉ - <i>Japon</i>	120	1400
CACHAÇA - <i>Brésil</i>	120	1700
POIRE WILLIAMS - <i>France</i>	120	
SAMPÉ ARMAGNAC - <i>France</i>	130	1700
MARTELL VS - <i>France</i>	130	1700
CHÂTEAU DE LAUBADE BAS ARMAGNAC - <i>France</i>		1700
REMY MARTIN V.S.O.P - <i>France</i>		1900
MARTELL XO COGNAC - <i>France</i>		11000

SOFTS

EAUX MINÉRALES

SIDI ALI *50cl / 75cl*

35 / 70

ACQUA PANNA *1L*

110

EAUX PÉTILLANTES

OULMÈS *50cl / 75cl*

35 / 70

SANPELLEGRINO *1L*

110

SODAS

80

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO *30cl*

SPRITE *30cl*

SCHWEPPE CITRON / TONIC *30cl*

RED BULL

100

JUS DE FRUITS

80

SELON SAISON



ES SAADI

MARRAKECH RESORT

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

STARTERS

TRADITIONAL MOROCCAN SALAD VARIATIONS 145

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

SEA BREAM CEVICHE 195

Fresh sea bream, crisp green apples, homemade lemon-ginger
sorbet

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

CRUNCHY PRAWN TACOS 195

Avocado dice, lime, spicy mango sauce

SALMON TATAKI 175

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

AVOCADO TARTAR 100

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

SMOKED SALMON PLATTER 180

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



Starters to share



Chef's favorite

BEEF CARPACCIO XXL, FRAGRANCE OF ITALY 160

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

SIGNATURE CAESAR SALAD 130

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

TACOS OF SHREDDED BEEF 195

Marinated peppers, pickled onions, smoked paprika

FOIE GRAS WITH ARMAGNAC 240

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

CRISPY CHICKEN WITH HERB 90

Crispy chicken marinated in Atlas herbs, homemade barbecue sauce

EXOTIC PRAWN SALAD 180

Mesclun from the garden, green apple, citrus, fresh pineapple, vinaigrette with artisan honey

VIETNAMESE CHICKEN NEMS 125

Crispy nems, fresh salad, sweet and spicy sauce

OUALIDIA OYSTERS

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

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



Starters to share



Chef's favorite

MEATS

THE GOURMET BURGER 220

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

AUTHENTIC LAMB MOUSSAKA 200

Simmered lamb, melting eggplant, tomato confit, aged parmesan, oregano

BEEF FILLET, BÉARNAISE SAUCE 290

Selected beef fillet, melting gratin dauphinois, sautéed seasonal vegetables

LEMONGRASS CHICKEN, THAI RICE 190

Flavored rice, mushrooms, Thai sauce

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

GIANT SKEWER OF MARINATED CHICKEN 200

Garden lemongrass marinated chicken, marinated peppers, cabbage with grapes and homemade Thai sauce

 *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

**LOBSTER THERMIDOR WITH
BUTTERED LINGUINE 500** 
Gratinéed royal lobster, creamy sauce, fresh buttered linguine

SALMON FILLET, BEURRE BLANC 240
Fresh salmon fillet, sautéed seasonal vegetables, beurre blanc
sauce

SOLE MEUNIÈRE WITH YUZU 240 
Fresh sole pan-seared in butter, infused with Japanese yuzu,
crisp market vegetables

ROASTED SEA BREAM, GRATIN DAUPHINOIS 230
Whole oven-roasted sea bream, 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

 *Chef's favorite*

DESSERTS

SIGNATURE TIRAMISU WITH SALTED CARAMEL 90

Crispy Speculoos, molten salted caramel center

SEASONAL FRUIT PLATTER 85

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

A THOUSAND AND ONE LAYERS 90

Feuilletage croustillant, crème diplomate légère,
caramel demi-sel

CRÈME CATALANE 85

Silky vanilla-infused custard, freshly caramelized crust

VANILLA ÉCLAIR, PRALINE HAZELNUT CRUMBLE 90

Light choux pastry, smooth vanilla cream, caramelized hazelnuts

THE MOKA 85

Soft Sponge Soaked in Italian Coffee, Light Coffee Mousse

SALTED CARAMEL TART 90

Crispy pastry, homemade salted caramel, touch of fleur de sel

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

RED BERRY SOUP 100

Marinated red berries, homemade basil sorbet

EXOTIC CHEESECAKE 90

Creamy cheesecake, passion fruit coulis, fresh mango cubes

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

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

SIGNATURE COCKTAILS

RUSSIAN BEAR 170

Vodka, homemade lemon cordial, homemade ginger beer

VODKA EN FOLIE 170

Vodka, homemade lemon and blueberry cordial, fresh basil,
homemade simple syrup

TROPICAL SUNSHINE FIZZ 220

Gin, vodka, rum, St-Germain flower syrup, lemonade with
homemade lemon cordial, grapefruit bitter

MARRAKECH MON AMOUR 170

Gin, homemade love flower syrup, cucumber extract, homemade
lemon cordial, homemade cherry bitter

BASILIC BAZAR 170

Gin, homemade syrup of basil, geranium, sage, homemade
lemon cordial, homemade orange bitter

AIE AIE AIE ! THE SPICY MEXICAN MULE 170

Tequila, homemade lemon cordial, Mexican jalapeño syrup,
homemade ginger beer

DAÏQUIRI BELDI 170

Rum infused with thyme from the garden, homemade simple
syrup, homemade lemon cordial

CINNAMON MINT JULEP 170

Ballantine's bourbon, garden mint, homemade cinnamon syrup,
homemade orange blossom bitter

CLASSIC COCKTAILS

COSMOPOLITAN 150

Absolut Original vodka, Triple Sec, lemon juice, cranberry juice

PORN STAR 150

Absolut Original vodka, Champagne, vanilla liqueur, passion fruit puree

MOSCOW MULE 150

Absolut Original vodka, house ginger beer, cane sugar, lemon juice

SEX ON THE BEACH 150

Absolut Original vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice

BLUE LAGOON 150

Absolut Original vodka, Blue Curaçao, lemon juice

WHISKY SOUR 150

Whisky Chivas 12 years, Angostura, cane sugar, lemon juice, egg white

CAÏPIRINHA 150

Cachaça, brown sugar, lemon juice, crushed ice

BASIL SMASH 150

Beefeater gin, cane sugar, lemon juice, fresh basil leaves

DAÏQUIRI 150

Havana 3 years old white rum, cane sugar, lemon juice

MAI TAI 150

Havana White Rum 3 years, Havana Club Especial Rum, Triple Sec, cane sugar, lemon juice, orgeat syrup

PIÑA COLADA 150

Havana 3 years old white rum, coconut liqueur, coconut cream, pineapple juice

MARGARITA 150

Tequila, Triple Sec, lemon juice

GODFATHER 150

Whisky, Amaretto

AMERICANO 150

Campari, red Lillet, sparkling water

ESPRESSO MARTINI 160

Absolut Original vodka, white cocoa liqueur, espresso coffee

AMARETTO SOUR 160

Amaretto, cane sugar, lemon juice, egg white

NEGRONI 200

Gin, Red Lillet, Campari

LING ISLAND ICED TEA 250

Vodka, gin, rhum blanc, tequila, Triple Sec, jus de citron,
Coca-Cola

MOJITOS

THE CLASSIC 150

Havana 3 years old white rum, cane sugar, sparkling water, lime
juice, fresh mint leaves

Red fruit, mango, rose, passion fruit, kiwi **160**

ROYAL MOJITO 160

RED BULL MOJITO 170

Havana 3 years old white rum, cane sugar, sparkling water, lime
juice, Red Bull, fresh mint leaves

VIRGIN MOJITO 120

Lemonade, lime slices, fresh mint leaves

Red fruit, mango, rose, passion fruit, kiwi **140**

*All our mojitos are made with lime, mint leaves from our
garden and brown sugar.*

COCKTAILS XXL

(FOR 4 PEOPLE)

600

MOJITO

Havana 3 year old white rum, cane sugar, sparkling water, lime
juice, Red Bull, fresh mint leaves

SEX ON THE BEACHE

Absolut Original vodka, peach liqueur, cranberry juice,
pineapple juice

SANGRIA

White wine, red Lillet, raspberry liqueur, cut fruit, lemonade

MOCKTAILS

120

FRAÎCHEUR ESTIVALE

Orange juice, pineapple juice, kiwi purée, fresh mint leaves

VIRGIN COLADA

Pineapple juice, coconut cream, liquid crème fraîche

L'ÉPICURIEN

Lemon juice, pineapple juice, passion fruit purée, fresh basil leaves

HIBISCUS GINGER FIZZ

Hibiscus tea, lemon juice, fresh ginger, sparkling water

RED BULL COCKTAILS

150

JUS D'AMOUR

Ginger syrup, blueberry, rosemary flambé, apple slices, Red Bull

LOVE STORY

Raspberry juice, lemon juice, fresh mint leaves, Red Bull

TROPICAL

Pineapple chunks, passion fruit puree, Red Bull

VIRGIN MOJITO

Lime juice, fresh mint leaves, Red Bull

The herbs used in our recipes come from Potager du Bled, our family-run organic farm.

APERITIFS

RICARD, PASTIS, CAMPARI, PORTO 100

MARTINI 110

Extra dry, bianco, rosso, rosato

WHITE WINE KIR 110

ROYAL KIR 260

BEERS

CORONA CERO 33cl 70

HEINEKEN 25cl 90

SAN MIGUEL 25cl 100

CASABLANCA 33cl 100

CORONA 35,5cl 100

BUDWEISER 35,5cl 110

WINES

MOROCCAN RED WINES	GLASS	½ BT	BT
TERRES ROUGES	90	190	330
S DE SIROUA			380
LE ROUGE - <i>Kosher</i>			380
ECLIPSE			450
VOLUBILIA	100		460
TERRES SAUVAGES	110		470
PREMIÈRE DE BACCARI			500
ITHAQUE			520
TANDEM			550
AZAYI - <i>Organic</i>			570
CB INITIALES			590
COTEAUX DE L'ATLAS			610

FRENCH WINES

GLASS

RED / WHITE / ROSÉ

90

FOREIGN RED WINES

BT

LES JAMELLES - *Kosher* - 2019

450

BROUILLY - MAISON ALBERT BICHOT - 2019

570

CHÂTEAU CAP DE MERLE

650

LUSSAC SAINT-ÉMILION - 2021

SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU - 2022

650

CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS

900

SAINT-ÉMILION - 2016

SANTENAY - MAISON ALBERT BICHOT - 2020

1000

LES FIEFS DE LAGRANGE

1600

SAINT-JULIEN - 2012

CHÂTEAU COS LABORY

1900

SAINT-ESTÈPHE - 2012

GEVREY-CHAMBERTIN

2000

CÔTE DE NUITS - 2020

SEIGNEUR DE MAUGIRON

2100

CÔTE-RÔTIE - 2020

CHÂTEAU GISCOURS - MARGAUX - 2012

2900

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

6300

SAINT-JULIEN - 2015

CHÂTEAU LYNCH-BAGES - PAUILLAC - 2015

6600

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

8300

SAINT-ESTÈPHE - 2008

MOROCCAN WHITE WINES

GLASS

½ BT

BT

TERRES BLANCHES

90

190

330

S DE SIROUA

380

LE BLANC - *Kosher*

380

VOLUBILIA

100

460

TERRES SAUVAGES

110

470

DOMAINE JIRRY

490

ODYSSÉE

530

CB INITIALES

600

FOREIGN WHITE WINES

	BT
CASAL GARCIA	500
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU VIGNOBLE DES SAROTTES - 2021	700
CHABLIS - MAISON ALBERT BICHOT - 2022	760
CHABLIS - CHRISTOPHE ET FILS - 2022	800
POUILLY-FUMÉ DOMAINE PASCAL JOLIVET - 2021	820
CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME LE DOMAINE D'HENRI - 2018	1100

MOROCCAN GRAY WINES

	GLASS	BT
TERRES GRIS	90	330
CLOS HERMITAGE		450
VOLUBILIA	100	460
TERRES SAUVAGES	110	470
MAGNUM VOLUBILIA		920

MOROCCAN ROSÉ WINES

	GLASS	BT
TERRES ROSÉES	90	330
LE ROSÉ - <i>Kosher</i>		380
ECLIPSE		450
TERRES SAUVAGES	110	470
MAGNUM VOLUBILIA		920

FOREIGN ROSÉ WINES

	BT
LES JAMELLES - <i>Kosher</i> - 2019	440
R DE ROUBINE - CÔTES-DE-PROVENCE - 2022	480
MAISON SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE - CÔTES-DE-PROVENCE - 2022	650

CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT SELECTION

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 2500
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS 4200
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 6000
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE MAGNUM 12000



CRISTAL ROEDERER BRUT 9000
CRISTAL ROEDERER ROSÉ 25000
CRISTAL ROEDERER BRUT MAGNUM 16000
CRISTAL ROEDERER ROSÉ MAGNUM 36000
CRISTAL ROEDERER BRUT JÉROBOAM 70000
CRISTAL ROEDERER BRUT MATHUSALEM 120000

THE FLÛTE MUMM 250
MUMM BRUT 2100
MUMM ROSÉ 3100
MUMM BLANC DE BLANCS 4500
MUMM BRUT MAGNUM 4200
MUMM ROSÉ MAGNUM 6200

MOËT & CHANDON BRUT MATHUSALEM 13000
MOËT & CHANDON BRUT SALMANAZAR 40000

LAURENT-PERRIER BRUT BALTHAZAR 50000

RUINART BLANC DE BLANCS 5000
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM 10000

DOM PÉRIGNON BRUT 10000
DOM PÉRIGNON ROSÉ 19000
DOM PÉRIGNON MAGNUM 28000

FREREJEAN FRÈRES BLANC DE BLANCS 3500
BELAIRE ROSÉ 1700

WHISKIES

BLENDDED

	GLASS	BT
BALLANTINE'S - <i>Scotland</i>	120	1700
JAMESON - <i>Ireland</i>	130	1700
CHIVAS 12 YEARS - <i>Scotland</i>	130	1900
CHIVAS 12 YEARS MAGNUM - <i>Scotland</i>		3800
CHIVAS 18 YEARS - <i>Scotland</i>	200	3600
CHIVAS 25 YEARS - <i>Scotland</i>		9300
MARS MALTAGE "COSMO" - <i>Japan</i>		3500
ROYAL SALUTE 21 YEARS - <i>Scotland</i>		6500
ROYAL SALUTE 38 YEARS - <i>Scotland</i>		12000

SINGLE MALT

		BT
ABERLOUR 12 YEARS - <i>Scotland</i>		1900
THE DEACON - <i>Scotland</i>		1900
GLENLIVET 12 YEARS - <i>Scotland</i>		1900
GLENLIVET 18 YEARS - <i>Scotland</i>		3600
GLENLIVET 21 YEARS - <i>Scotland</i>		5900

VODKA

	GLASS	BT
ABSOLUT ORIGINAL - <i>Sweden</i>	120	1700
ELYX - <i>Sweden</i>	130	1900
ELYX JEROBOAM - <i>Sweden</i>		7600
BELUGA MAGNUM - <i>Russia</i>		5200
BELUGA GOLD LINE - <i>Russia</i>		6500
SMIRNOFF ICE	120	

GINS

	GLASS	BT
BEEFEATER - <i>England</i>	120	1700
BOMBAY SAPPHIRE - <i>England</i>		1900
MALFY ORIGINALE - <i>Italy</i>		1900
MALFY LIMONE - <i>Italy</i>		1900
MONKEY 47 - <i>Germany</i>		2600

RUMS

	GLASS	BT
HAVANA CLUB 3 ANS - <i>Cuba</i>	120	1700
HAVANA CLUB ESPECIAL - <i>Cuba</i>	130	1900

TEQUILAS

	GLASS	BT
OLMECA ALTOS PLATA - <i>Mexico</i>	120	1700
OLMECA ALTOS REPOSADO - <i>Mexico</i>	130	1900
DON JULIO 1942 - <i>Mexico</i>		12000
AVION RESERVA 44 - <i>Mexico</i>		12000
CLASE AZUL REPOSADO - <i>Mexico</i>		13000
CLASE AZUL MEZCAL DURANGO - <i>Mexico</i>		21000

SHOOTERS

B52 100

Kahlúa, cream of whisky, Triple Sec

MELON BALL 100

Vodka, melon liqueur, pineapple juice

JÄGERMEISTER 100

JACKPOT (10 SHOTS) 600

Vodka, tequila, gin, rum, Triple Sec,
lemon juice, apple syrup

LIQUEURS

	GLASS	BT
SAMBUCA - <i>Italy</i>	100	1700
COINTREAU - <i>France</i>	120	1700
MALIBU - <i>Barbados</i>	120	1700
BAILEYS - <i>Ireland</i>	120	1700
DISARONNO - <i>Italy</i>	120	1700
KAHLÚA - <i>Mexico</i>	120	
GRAND MARNIER CORDON ROUGE - <i>France</i>	130	
LIMONCELLO - <i>Italy</i>	130	
KWAI FEH LYCHEE - <i>The Netherlands</i>	130	
GET 27 - <i>France</i>	130	1700

BRANDY

	GLASS	BT
SAKÉ - <i>Japan</i>	120	1400
CACHAÇA - <i>Brazil</i>	120	1700
POIRE WILLIAMS - <i>France</i>	120	
SAMPÉ ARMAGNAC - <i>France</i>	130	1700
MARTELL VS - <i>France</i>	130	1700
CHÂTEAU DE LAUBADE BAS ARMAGNAC - <i>France</i>		1700
REMY MARTIN V.S.O.P - <i>France</i>		1900
MARTELL XO COGNAC - <i>France</i>		11000

SOFTS

MINERAL WATERS

SIDI ALI *50cl / 75cl*

35 / 70

ACQUA PANNA *1L*

110

SPARKLING WATERS

OULMÈS *50cl / 75cl*

35 / 70

SANPELLEGRINO *1L*

110

SODAS

80

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO *30cl*

SPRITE *30cl*

SCHWEPPE LEMON / TONIC *30cl*

RED BULL

100

FRUIT JUICES

80

ACCORDING TO SEASON



ES SAADI

MARRAKECH RESORT