

S O N K U N

LA CARTE DU RESTAURANT

SON KUN

LA GASTRONOMIE MAROCAINE

LES ENTREES

Tempura de légumes, dip de radis. Choux fleur, courgette, aubergine en tempura, sauce yaourts aux épices et radis frais. Cauliflower, courgette, aubergine tempura, spiced yoghurt sauce and fresh radish.	95 Dhs
Souvenir de Taddert, village de l'Atlas. Œuf poché sur une crème de pois cassés façon Bissara. Nuage de Lahbné de nos montagnes, croustillant de noix, huile d'olive et cumin. Poached egg on a Bissara-style split pea cream. Cloud of Lehbne, crunchy walnuts, olive oil and cumin.	110 Dhs
La Khamssa – qui porte bonheur Assortiment de 5 menzehs Marocains. Degustez la Tchachouka, le Zalouk, la Boukroula... Assortment of our best menzeh from the Moroccan gastronomy. Discover the famous Tchachouka. Zalouk and more.	110 Dhs
Sur le chemin de Fès. La fameuse pastilla au poulet, revue par notre Cheffe. Sauce vierge aux segments d'orange, persil et piment d'Espelette. The famous chicken pastilla, revised by our cheffe. Virgin sauce with orange segments, parsley and Espelette pepper.	150 Dhs
La belle histoire de Tihihit Aubergine confite au four, cerneaux de noix et fromage affiné au lait cru de Jnane Tihihit. Vinaigre de Xéres et miel. Baked aubergine confit, walnuts and Jnane Tihihit raw milk cheese. Sherry vinegar and honey.	110 Dhs
Derrière les remparts de la belle Mogador Filets de sardines en papillon farcis à la charmoula, poivron, aubergine et sauce tomate comme à Essaouira. Butterflied sardine fillets stuffed with charmoula, green pepper, aubergine and tomato sauce, just as in Essaouira.	90 Dhs

LES PLATS

Le dromadaire et la dune blanche. L'incontournable couscous du sud, au poulet, feuilles de Kornups, oignon et carotte. Demandez-le aussi dans sa version végétarienne. <i>The famous Moroccan couscous with mild southern spices. Chicken with onion and raisin compote. You can also ask for a veggie version.</i>	140 Dhs
Tanjia Marrakchia et son tajine de légumes. La spécialité de Marrakech. Viande de bœuf en cuisson lente avec du cumin, de l'ail, citron confit, des épices et sans oublier le Safran de Taliouine. Tajine de légumes de saison aux mlouriya (gombos) et ras el hanout (mélange de 35 épices). <i>Marrakech's specialty. Beef cooked gently with cumin, garlic, preserve lemon, spices and, of course, Taliouine saffron. Tajine of seasonal vegetables with mlouriya (okra) and ras el hanout (a blend of 35 spices).</i>	210 Dhs
Koraïne, Koraïne mon amour. Toute la spécificité de la cuisine Marocaine dans ce plat tradition de pieds de bœuf aux épices du souk et pois chiche. C'est très bon et on aime cela. Purée aux trois légumes (courgette, carotte et céleri rave) <i>All the uniqueness of Moroccan cuisine in this traditional dish of beef feet with souk spices and chickpeas. It's very good and we love it. Three vegetable purée (courgette, carrot and celeriac)</i>	160 Dhs
Tislit et Islit – Seffa de poulet. Plat traditionnel des mariages du royaume, vermicelle de pâte à la vapeur, poulet mijoté, cannelle et sucre glace sur le lit de raisins secs. Une folie de bonheur. <i>Traditional dish for weddings in the kingdom. Steamed pasta vermicelli, simmered chicken, cinnamon and icing sugar on a bed of sultanas. A real delight.</i>	150 Dhs
Je vogue sur la lagune de Oualidia, Dorade entière, crème de patata ksbiya (Topinambour), artichaud croquant et poivron grillé à la braise. <i>Whole sea bream, ksbiya patata cream, crispy artichokes and braised-grilled peppers</i>	180 Dhs
Le fameux méchoui M'fwar d'épaule d'agneau au ras el hanout. Epaule d'agneau à l'étouffé, cuite doucement à la braise, sauce délicate aux parfums du souk. Semoule fine aux légumes. <i>lowly braised shoulder of lamb, with a delicate souk sauce. Thin semolina with vegetables.</i>	280 Dhs
Tajine Maqfoul. Tajine d'agneau à la tomate et oignon confit. Un vrai voyage dans la tradition Marocaine. Lamb tagine with tomato and onion confit. A true journey into Moroccan tradition.	180 Dhs
Mother Africa. Gambas marinées aux épices torréfiées « hawash ». Sauce tomatée légèrement piquante. Riz pilaf au clou de girofle, cardamones et muscade de Zanzibar. <i>Peeled prawns marinated in mild spices. Slightly spicy tomato sauce. Rice pilaf with cloves, cardamoms and Zanzibar nutmeg.</i>	210 Dhs
Tempête de sable dans les dunes. Escalope de volaille panée, sauce crème de yaourt aux olives noires, câpres et harissa. Frites maison. <i>Breaded chicken escalope, yoghurt cream sauce with black olives, capres and harissa. Frites handmade</i>	140 Dhs
Le Medfouna aux légumes. Spécialité de la région de Errachidia, Medfouna signifie « pain farcis ». Farce de légumes de saison avec de l'œuf. Salade verte à l'huile infusée. <i>A speciality of the Errachidia region, Medfouna means 'stuffed bread'. Stuffed with seasonal vegetables and egg. Green salad with flowered olive oil.</i>	90 Dhs

ACCES PISCINE 150 Mad/pers
Selon disponibilités

SON KUN

LA GASTRONOMIE MAROCAINE

LES ENTREES

Tempura de légumes, dip de radis.

Choux fleur, courgette, aubergine en tempura, sauce yaourts aux épices et radis frais.

Cauliflower, courgette, aubergine tempura, spiced yoghurt sauce and fresh radish.

Souvenir de Taddert, village de l'Atlas.

Œuf poché sur une crème de pois cassés façon Bissara. Nuage de Lahbné de nos montagnes, croustillant de noix, huile d'olive et cumin.

Poached egg on a Bissara-style split pea cream. Cloud of Lehbne, crunchy walnuts, olive oil and cumin.

La Khamssa – qui porte bonheur

Assortiment de 5 menzehs Marocains. Degustez la Tchachouka, le Zalouk, la Boukroula...

Assortment of our best menzeh from the Moroccan gastronomy. Discover the famous Tchachouka. Zalouk and more.

Sur le chemin de Fès.

Suppl 40 Dhs

La fameuse pastilla au poulet, revue par notre Cheffe. Sauce vierge aux segments d'orange, persil et piment d'Espelette.

The famous chicken pastilla, revised by our cheffe. Virgin sauce with orange segments, parsley and Espelette pepper.

La belle histoire de Tihihit

Suppl 20 Dhs

Aubergine confite au four, cerneaux de noix et fromage affiné au lait cru de Jnane Tihihit. Vinaigre de Xéres et miel. Baked aubergine confit, walnuts and Jnane Tihihit raw milk cheese. Sherry vinegar and honey.

Derrière les remparts de la belle Mogador

Filets de sardines en papillon farcis à la charmoula, poivron, aubergine et sauce tomate comme à Essaouira. Butterflied sardine fillets stuffed with charmoula, green pepper, aubergine and tomato sauce, just as in Essaouira.

LES PLATS

Le dromadaire et la dune blanche.

L'incontournable couscous du sud, au poulet, feuilles de Kornups, oignon et carotte. Demandez-le aussi dans sa version végétarienne.

The famous Moroccan couscous with mild southern spices. Chicken with onion and raisin compote. You can also ask for a veggie version.

Tanjia Marrakchia et son tajine de légumes.

Suppl 40 Dhs

La spécialité de Marrakech. Viande de bœuf en cuisson lente avec du cumin, de l'ail, citron confit, des épices et sans oublier le Safran de Taliouine. Tajine de légumes de saison aux mlouriya (gombos) et ras el hanout (mélange de 35 épices).

Marrakech's specialty. Beef cooked gently with cumin, garlic, preserve lemon, spices and, of course, Taliouine saffron. Tajine of seasonal vegetables with mlouriya (okra) and ras el hanout (a blend of 35 spices).

Koraïne, Koraïne mon amour.

Toute la spécificité de la cuisine Marocaine dans ce plat tradition de pieds de bœuf aux épices du souk et pois chiche. C'est très bon et on aime cela. Purée aux trois légumes (courgette, carotte et céleri rave)

All the uniqueness of Moroccan cuisine in this traditional dish of beef feet with souk spices and chickpeas. It's very good and we love it. Three vegetable purée (courgette, carrot and celeriac)

Tislit et Islit – Seffa de poulet.

Plat traditionnel des mariages du royaume, vermicelle de pâte à la vapeur, poulet mijoté, cannelle et sucre glace sur le lit de raisins secs. Une folie de bonheur.

Traditional dish for weddings in the kingdom. Steamed pasta vermicelli, simmered chicken, cinnamon and icing sugar on a bed of sultanas. A real delight.

Je vogue sur la lagune de Oualidia,

Suppl 40 Dhs

Dorade entière, crème de patata ksbiya (Topinambour), artichaud croquant et poivron grillé à la braise.

Whole sea bream, ksbiya patata cream, crispy artichokes and braised-grilled peppers

Le fameux méchoui M'fwar d'épaule d'agneau au ras el hanout.

Suppl 100 Dhs

Epaule d'agneau à l'étouffé, cuite doucement à la braise, sauce délicate aux parfums du souk. Semoule fine aux légumes.

lowly braised shoulder of lamb, with a delicate souk sauce. Thin semolina with vegetables.

Tajine Maqfoul.

Suppl 30 Dhs

Tajine d'agneau à la tomate et oignon confit. Un vrai voyage dans la tradition Marocaine.

Lamb tagine with tomato and onion confit. A true journey into Moroccan tradition.

Mother Africa.

Suppl 30 Dhs

Gambas marinées aux épices torréfiées « hawash ». Sauce tomatée légèrement piquante.

Riz pilaf au clou de girofle, cardamones et muscade de Zanzibar.

Peeled prawns marinated in mild spices. Slightly spicy tomato sauce.

Rice pilaf with cloves, cardamoms and Zanzibar nutmeg.

Tempête de sable dans les dunes.

Escalope de volaille panée, sauce crème de yaourt aux olives noires, câpres et harissa.

Frites maison.

Breaded chicken escalope, yoghurt cream sauce with black olives, capres and harissa. Frites handmade

Le Medfouna aux légumes.

Spécialité de la région de Errachidia, Medfouna signifie « pain farcis ». Farce de légumes de saison avec de l'œuf. Salade verte à l'huile infusée.

A speciality of the Errachidia region, Medfouna means 'stuffed bread'. Stuffed with seasonal vegetables and egg. Green salad with flowered olive oil.

ACCES PISCINE 150 Mad/pers

Selon disponibilités