

LE SOUKOUNE
RESTAURANT

La carte du restaurant

Carte Été 2025

LA GASTRONOMIE MAROCAINE

Menu Déjeuner & Dîner à La Rotonde

LES ENTREES - *STARTERS*

TOUTE UNE HISTOIRE SUR LA BETTERAWE	110 DHS
Betterave pochée aux aromates, segments d'orange, pignons de pin et crème de fromage de Jnana Tihit. <i>Poached beet with herbs, orange segments, pine nuts and cream cheese from Jnana Tihit.</i>	
SOUVENIR DE TADDERT, VILLAGE DE L'ATLAS	90 DHS
Œuf poché sur une crème de potiron très réconfortante. Toasts croustillants aux herbes de l'Atlas. <i>Poached egg on a comforting pumpkin cream. Crunchy toast with Atlas herbs.</i>	
LA KHAMSSA – QUI PORTE BONHEUR - « VEGAN » 	110 DHS
Assortiment de 5 menzehs Marocains. Degustez la Tchachouka, le Zalouk, la Boukroula... <i>Assortment of our best menzeh from the Moroccan gastronomy. Discover the famous Tchachouka, Zalouk and more.</i>	
SUR LE CHEMIN DE FES	150 DHS
La fameuse pastilla au poulet, revue par notre Chef. Sauce vierge aux segments d'orange, persil et piment d'Espelette. <i>The famous chicken pastilla, revised by our cheff. Virgin sauce with orange segments, parsley and Espelette pepper.</i>	
LA BELLE HISTOIRE DE TIHIT	110 DHS
Ravioles farcis au fromage de chèvre et au parmesan de la ferme de Jnane Tihit. Sauce crème aux épinards. <i>Ravioli stuffed with goat cheese and parmesan from the Jnane Tihit farm. Creamy spinach sauce.</i>	
LA JEUNE CAROTTE DU PRINTEMPS - « VEGAN » 	110 DHS
Tartine de pain de seigle aux jeunes carottes rôties. Caviar d'aubergine fumé, forêt d'herbe aromatiques. <i>Rye bread toast with roasted baby carrots. Smoked eggplant caviar, forest of aromatic herbs.</i>	
DERRIERE LES REMPARTS DE LA BELLE MOGADOR	150 DHS
Duo de poulpe et de gambas à la plancha, salade douce à la citronnelle, ananas, avocat et tomates séchées. Segments d'agrumes et herbes en folies. <i>Duo of octopus and gambas a la plancha, sweet lemongrass salad, pineapple, avocado and sun-dried tomatoes. Citrus segments and wild herbs.</i>	

LES PLATS - *MAIN COURSES*

LE DROMADAIRE ET LA DUNE BLANCHE - « OPTION VEGAN » 	140 DHS
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>	
TANJIA MARRAKCHIA ET SON TAJINE DE LEGUMES	210 DHS
Plat 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 façon « Tian ».	
<i>Marrakech's specialty. Beef cooked gently with cumin, garlic, preserve lemon, spices and, of course, Taliouine saffron. Tajine of seasonal vegetables "Tian" style.</i>	
COMME SUR DJAMAE L'FNAJ	280 DHS
Souri d'agneau patiemment cuite au ras el hanout (mélange de 35 épices marocains), oignons acidulés et riz parfumé aux raisins secs. <i>Lambouri patiently cooked with ras el hanout (a blend of 35 Moroccan spices), tangy onions and raisin scented rice.</i>	
TISLIT ET ISLIT – SEFFA DE POULET	150 DHS
Plat traditionnel des mariages du royaume, vermicelle de pâte à la vapeur, poulet mijoté, cannelle et sucre glacé 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>	
JE VOGUE SUR LA LAGUNE DE OUALIDIA	210 DHS
Filet de bar en croûte de petits légumes du printemps et sésame noir. Sauce au potiron et billes rôties au potiron. <i>Filet of sea bass in a crust of spring vegetables and black sesame. Pumpkin sauce and roasted pumpkin balls.</i>	
L'ENTRECOTE DE BŒUF, BEURRE DE HARISSA AUX OLIVES VERTES	250 DHS
Epaule d'agneau à l'étouffé, cuite doucement à la braise, sauce délicate aux parfums du souk. Semoule fine belle entrecôte de bœuf grillée à votre convenance, beurre à la harissa et olives vertes, frites maison et salade verte.	
<i>Slowly braised shoulder of lamb, with a delicate souk sauce. Fine semolina, beef entrecôte grilled to your liking, harissa butter and green olives, home fries and green salad.</i>	

LA GASTRONOMIE MAROCAINE

Menu Déjeuner & Dîner a La Rotonde

TAJINE MAQFOUL 180 DHS

Tajine d'agneau à la tomate et oignon confit. Un vrai voyage dans la tradition Marocaine.
Tambine with tomato and onion confit. A true journey into Moroccan tradition.

MOTHER AFRICA 210 DHS

Filet de courbine de Laayoun sautée au beurre, crème de carotte à la fleur d'oranger et farandole des petits légumes printaniers.
Courbine white fish from Laayoun sautéed in butter, carrot cream with orange blossom and a farandole of spring vegetables.

TEMPÊTE DE SABLE DANS LES DUNES. 140 DHS

Blanc de volaille en cuisson lente, huiles aux graines de coriandre et à l'aubergine fumée. Sauce yaourt aux herbes de l'Atlas avec une touche de piment fort. Printanière de légumes.

Slow-cooked chicken breast with coriander seed oil and smoked eggplant. Yogurt sauce with Atlas herbs and a touch of hot pepper. Young spring vegetables.

CURRY DE LEGUMES D'ICI ET D'AILLEURS - « VEGAN » 90 DHS

Courgette, choux fleur, carotte, navet et pomme de terre douce à la vapeur. Sauce émulsionnée à la coco, curry et pois chiche. Feuille de coriandre à la minute. Timbale de riz parfumée aux épices douces.

Steamed courgette, cauliflower, carrot, turnip and sweet potato. Emulsified sauce with coconut, curry and chickpeas. Minute coriander leaf. Rice timbale flavoured with sweet spices.

LES DESSERTS - *DESSERTS*

YALLAHHHHHHH 90 DHS

Cookies au chocolat... est-ce bien raisonnable? Servi tiède avec des pépites de chocolat et une glace au Amelou (amande, miel, huile d'Argane...)
Chocolate cookies... is that really reasonable? Served warm with chocolate chips and Amelou ice cream (almond, honey, Argan oil...)

TRIO DE GLACES DEGUSTATION 95 DHS

Dégustation de nos meilleures glaces à l'italienne avec parfum Amlou, corne de gazelle et yaourt safran de Taliouine.
Taste our best Italian-style ice creams with Amlou flavour, gazelle horn and Taliouine saffron yoghurt.

CREME BRULEE AU PELARGONIUM 100 DHS

Le pelargonium fait partie de la famille des Géraniums. Demandez à notre équipe de vous le montrer dans notre jardin.
Pelargonium is a member of the Geranium family. Ask our team to show it to you in our garden.

LA ROCHE D'AGAFAY 120 DHS

Pour retrouver le désert d'Agafay dans votre assiette. Chocolat, caramel, beurre salé, zestes d'orange confits... hummm c'est bon.
The Agafay desert on your plate. Chocolate, salted butter caramel, candied orange peel... it's good.

ILE FLOTTANTE A LA ROSE, SORBET ROSE DAMASSINE DE KELAA M'GOUNA. 90 DHS

Kelaa M'Gouna est une ville du sud du Maroc réputée pour sa culture de la rose Damassine. Retrouvez-la dans cette île flottante et son sorbet.
Kelaa M'Gouna is a town in southern Morocco renowned for its Damassine rose cultivation. Discover it in this floating island and its sorbet.

LE MAROC EST BEAU ET BON. 100 DHS

1/2 melon garni des meilleurs fruits de saison et d'un sirop à la menthe fraîche. C'est bon c'est frais.
1/2 melon topped with the best seasonal fruit and a fresh mint syrup. It's good, it's fresh.

PAVLOVA A LA FRAISE 110 DHS

Meringue accompagnée de fraises fraîches et d'un coulis de fraise. Chantilly à la vanille et sorbet à la fraise.
Meringue with fresh strawberries and strawberry coulis. Vanilla whipped cream and strawberry sorbet.

LA GASTRONOMIE MAROCAINE

Menu Déjeuner & Dîner en tente privée

LES ENTREES - *STARTERS*

TOUTE UNE HISTOIRE SUR LA BETTERAWE

Betterave pochée aux aromates, segments d'orange, pignons de pin et crème de fromage de Jnana Tihihit.
Poached beet with herbs, orange segments, pine nuts and cream cheese from Jnana Tihihit.

SOUVENIR DE TADDERT, VILLAGE DE L'ATLAS

Œuf poché sur une crème de potiron très réconfortante. Toasts croustillants aux herbes de l'Atlas.
Poached egg on a comforting pumpkin cream. Crunchy toast with Atlas herbs.

LA KHAMSSA – QUI PORTE BONHEUR - « VEGAN »

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 FES - (SUPPLÉMENT DE 75 DHS)

La fameuse pastilla au poulet, revue par notre Chef. Sauce vierge aux segments d'orange, persil et piment d'Espelette.
The famous chicken pastilla, revised by our cheff. Virgin sauce with orange segments, parsley and Espelette pepper.

LA BELLE HISTOIRE DE TIHIHIT - (SUPPLÉMENT DE 50 DHS)

Ravioles farcis au fromage de chèvre et au parmesan de la ferme de Jnane Tihihit. Sauce crème aux épinards.
Ravioli stuffed with goat cheese and parmesan from the Jnane Tihihit farm. Creamy spinach sauce.

LA JEUNE CAROTTE DU PRINTEMPS - « VEGAN »

Tartine de pain de seigle aux jeunes carottes rôties. Caviar d'aubergine fumé, forêt d'herbe aromatiques.
Rye bread toast with roasted baby carrots. Smoked eggplant caviar, forest of aromatic herbs.

DERRIERE LES REMPARTS DE LA BELLE MOGADOR - (SUPPLÉMENT DE 75 DHS)

Duo de poulpe et de gambas à la plancha, salade douce à la citronnelle, ananas, avocat et tomates séchées. Segments d'agrumes et herbes en folies.
Duo of octopus and gambas a la plancha, sweet lemongrass salad, pineapple, avocado and sun-dried tomatoes. Citrus segments and wild herbs.

LES PLATS - *MAIN COURSES*

LE DROMADAIRE ET LA DUNE BLANCHE - « OPTION VEGAN »

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 LEGUMES

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 façon « Tian ».

Marrakech's specialty. Beef cooked gently with cumin, garlic, preserve lemon, spices and, of course, Taliouine saffron. Tajine of seasonal vegetables "Tian" style.

COMME SUR DJAMAE L'FNAË - (SUPPLÉMENT DE 110 DHS)

Souri d'agneau patiemment cuite au ras el hanout (mélange de 35 épices marocains), oignons acidulés et riz parfumé aux raisins secs.
Lambouri patiently cooked with ras el hanout (a blend of 35 Moroccan spices), tangy onions and raisin scented rice.

TISLIT ET ISLIT – SEFFA DE POULET

Plat traditionnel des mariages du royaume, vermicelle de pâte à la vapeur, poulet mijoté, cannelle et sucre glacé 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 - (SUPPLÉMENT DE 110 DHS)

Filet de bar en croûte de petits légumes du printemps et sésame noir. Sauce au potiron et billes rôties au potiron.
Filet of sea bass in a crust of spring vegetables and black sesame. Pumpkin sauce and roasted pumpkin balls.

L'ENTRECÔTE DE BŒUF, BEURRE DE HARISSA AUX OLIVES VERTES - (SUPPLÉMENT DE 110 DHS)

Epaule d'agneau à l'étouffé, cuite doucement à la braise, sauce délicate aux parfums du souk. Semoule fine belle entrecôte de bœuf grillée à votre convenance, beurre à la harissa et olives vertes, frites maison et salade verte.

Slowly braised shoulder of lamb, with a delicate souk sauce. Fine semolina, beef entrecôte grilled to your liking, harissa butter and green olives, home fries and green salad.

LA GASTRONOMIE MAROCAINE

Menu Déjeuner & Dîner en tente privée

TAJINE MAQFOUL

Tajine d'agneau à la tomate et oignon confit. Un vrai voyage dans la tradition Marocaine.
Lambtagine with tomato and onion confit. A true journey into Moroccan tradition.

MOTHER AFRICA - (SUPPLÉMENT DE 80 DHS)

Filet de courbine de Laayoun sautée au beurre, crème de carotte à la fleur d'oranger et farandole des petits légumes printaniers.
Courbine white fish from Laayoun sautéed in butter, carrot cream with orange blossom and a farandole of spring vegetables.

TEMPÊTE DE SABLE DANS LES DUNES.

Blanc de volaille en cuisson lente, huiles aux graines de coriandre et à l'aubergine fumée. Sauce yaourt aux herbes de l'Atlas avec une touche de piment fort. Printanière de légumes.

Slow-cooked chicken breast with coriander seed oil and smoked eggplant. Yogurt sauce with Atlas herbs and a touch of hotpepper. Young spring vegetables.

CURRY DE LEGUMES D'ICI ET D'AILLEURS - « VEGAN » 🌱

Courgette, choux fleur, carotte, navet et pomme de terre douce à la vapeur. Sauce émulsionnée à la coco, curry et pois chiche. Feuille de coriandre à la minute. Timbale de riz parfumée aux épices douces.

Steamed courgette, cauliflower, carrot, turnip and sweet potato. Emulsified sauce with coconut, curry and chickpeas. Minute coriander leaf. Rice timbale flavoured with sweet spices.

LES DESSERTS - *DESSERTS*

YALLAHHHHHHH

Cookies au chocolat... est-ce bien raisonnable? Servi tiède avec des pépites de chocolat et une glace au Amelou (amande, miel, huile d'Argane...)
Chocolate cookies... is that really reasonable? Served warm with chocolate chips and Amelou ice cream (almond, honey, Argan oil...)

TRIO DE GLACES DÉGUSTATION

Dégustation de nos meilleures glaces à l'italienne avec parfum Amlou, corne de gazelle et yaourt safran de Taliouine.
Taste our best Italian-style ice creams with Amlou flavour, gazelle horn and Taliouine saffron yoghurt.

CRÈME BRULÉE AU PELARGONIUM

Le pélargonium fait partie de la famille des Géraniums. Demandez à notre équipe de vous le montrer dans notre jardin.
Pelargonium is a member of the Geranium family. Ask our team to show it to you in our garden.

LA ROCHE D'AGAFAY

Pour retrouver le désert d'Agafay dans votre assiette. Chocolat, caramel, beurre salé, zestes d'orange confits... hummm c'est bon.
The Agafay desert on your plate. Chocolate, salted butter caramel, candied orange peel... it's good.

ILE FLOTTANTE À LA ROSE, SORBET ROSE DAMASSINE DE KELAA M'GOUNA.

Kelaa M'Gouna est une ville du sud du Maroc réputée pour sa culture de la rose Damassine. Retrouvez-la dans cette île flottante et son sorbet.
Kelaa M'Gouna is a town in southern Morocco renowned for its Damassine rose cultivation. Discover it in this floating island and its sorbet.

LE MAROC EST BEAU ET BON.

1/2 melon garni des meilleurs fruits de saison et d'un sirop à la menthe fraîche. C'est bon c'est frais.
1/2 melon topped with the best seasonal fruit and a fresh mint syrup. It's good, it's fresh.

PAVLOVA À LA FRAISE

Meringue accompagnée de fraises fraîches et d'un coulis de fraise. Chantilly à la vanille et sorbet à la fraise.
Meringue with fresh strawberries and strawberry coulis. Vanilla whipped cream and strawberry sorbet.

LA CARTE DES BOISSONS

LES COCKTAILS

Mojito, KechMojito (à la fleur d'oranger)	120 DHS
Spritz, Limoncello Spritz	120 DHS
La rose de Damasse Vodka Philtre, Campari, jus de grenade, sirop de rose	130 DHS
Le KechCannelle Whisky, Amaretto, sirop de cannelle.	130 DHS
Le Negroni Campari, martini rouge et gin	130 DHS

LES MOCKTAILS

Le Virgin KechMojito Jus de citron, menthe fraîche, sucre et eau gazeuse.	90 DHS
Le Detox Jus de concombre, céleri & pomme, jus de citron et feuille de menthe	90 DHS
La Fleur de la Medina Miel de gingembre, miel de curcuma, jus de citron, eau gazeuse.	90 DHS
Les Jardins de l'Oued Jus de grenade, eau de rose, jus de bissap	90 DHS

LES APERITIFS

Whisk black & white	100 DHS
Gin Hendricks	100 DHS
Vodka Le Philtre	100 DHS
Rhum Bacardi	100 DHS
Supplement soda	30 DHS
Whisky Woodford	170 DHS
Whisky Jack Daniel	170 DHS
Vodka Belvedere	160 DHS

Biere Flag	70 DHS
Biere Casablanca	75 DHS
Ricard et anisettes	60 DHS
Martini, porto rouge, campari	60 DHS

LES ICE-TEA by MFF

Mojito (menthe fraîche)	50 DHS
Root forest (fruits rouges)	50 DHS
Peach garden (pêche)	50 DHS

LES SOFTS

Eaux minérale 1,5l	20 DHS
The a la menthe	20 DHS
The maison Tchaba	30 DHS
Café Lavazza	20 DHS

LES VINS marocains

Domaine Marshal Rouge, blanc et rose	180 DHS
Collines du Menzeh Rouge et blanc et gris	245 DHS
Le Medaillon Rouge, blanc ^{70 cl}	350 DHS
Rouge, blanc et rose ^{37,5 cl}	220 DHS
Cuvee Amal ^{70 cl & verre pour rouge et rosé à 60 DHS} Rouge, blanc et le joyau gris	350 DHS
Eclipse Rouge	420 DHS
AZAY BIO Rouge	660 DHS
Grande cuvee M Rouge et blanc	450 DHS
Domaine Jirry chardonnay	390 DHS
CB INITIALES Rouge et blanc	540 DHS
Chateau ROSLANE Rouge et blanc	700 DHS
La petite ferme CASHIER Rouge, blanc et rosé	450 DHS

LES VINS du monde

M de Minuty - Côte de Provence	380 DHS
Minuty Prestige - Côte de Provence	450 DHS
Minuty Prestige magnum - Côte de Provence	1100 DHS

LA BOURGOGNE

Chablis - « Pascal Bouchard » 2023	340 DHS
Chablis grand cru Vaudésirs - « Gérard Tremblay » 2021	1380 DHS
Meursault - « Bouchard père et Fils » 2022	2250 DHS
Nuit Saint Georges 1er cru - « Les Prulliers » 2017	2250 DHS
Echezeau grand cru - « domaine des perdrix » 2014	5200 DHS
Vosne Romanée - « Domaine d'Eugénie » 2021	2500 DHS
Morey Saint Denis - « clos de Tart » 2022	3000 DHS
Clos de Tart ²⁰¹⁶	17,800 DHS

LA VALLEE DE LA LOIRE

Sancerre blanc - « Domaine fournisseur » 2023	600 DHS
Pouilly Fumé - « Domaine fournisseur » 2023	600 DHS

LA VALLEE DU RHONE

Côtes Rotie - « brune et blonde - E.Guilgal » 2017	1450 DHS
Saint Joseph <i>Vin rouge</i> - « Olivier Ravoire » 2022	960 DHS
Condrieu <i>Vin Blanc</i> - « La Carthey » 2020	3750 DHS

LA CARTE DES BOISSONS

Les vins de bordeaux

Chateau Pouyanne - « Pessac Léognan »	590 DHS
Haritage de Chasse Spleen - « Haut Médoc » 2017	950 DHS
Chateau Lalande Borie - « Saint Julien » 2015	1120 HDS
Chateau Connétable de Talbot - « Saint Julien » 2018	1600 DHS
Chateau Malartic Lagraviere - « Pessac Léognan » 2014	1800 DHS
Chateau Giscour - « 3eme grand cru classé-Margaux » 2019	2700 DHS
Chateau Beychevelle - « Saint Julien » 2015	5200 DHS
Chateau Beychevelle - « Saint Julien » 2018	4600 DHS
Chateau Smith Haut Lafitte - « - Pessac Léognan » 2014	3750 DHS

L'ESPAGNE

Marques de Vargas reserva - « Rioja » 2017	600 DHS
Haritage de Chasse Spleen - « - Ribeira del Duero » 2011	9200 DHS

L'ITALIE

Gaja Promis Toscane - « IGP » 2022	1750 DHS
Gaja Brunello di Montalcino - « DOP Toscane » 2019	2975 DHS
Solaia Toscane - 2021	9000 DHS

LES CHAMPAGNES

Collet brut Bouteille à la coupe à 180 HDS	980 DHS
Laurent Perrier Brut	1600 DHS
Laurent Perrier Rose	2700 HDS
Ruinard Brut	1800 DHS
R de Ruinard Blanc de blanc	2700 DHS
Krug Grande cuvee	6600 DHS
Dom Perignon Brut	5500 DHS
Dom Perignon rose	9800 DHS

LES DIGESTIFS 6CL

Armagnac L'apothicaire	200 DHS
Cognac ABK6 V.S	170 DHS
Cognac ABK6 V.S.O.P	190 DHS
Cognac ABK6 X.O	330 DHS
Calvados Boulard V.S.O.P	170 DHS
Armagnac Sempe V.S.O.P	170 DHS
Get 27	120 DHS
Poire Massenez	150 DHS