Le soukoune

La carte du restaurant

Carte Été 2025

250 DHS

LA GASTRONOMIE MAROCAINE Menu Deseuner & Diner a La Rotonde

LES ENTREES - STARTERS

110 DHS TOUTE UNE HISTOIRE SUR LA BETTERAVE 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. 90 DHS 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 » P 110 DHS 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. 150 DHS SUR LE CHEMIN DE FES 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 cheffe. Virgin sauce with orange segments, parsley and Espelette pepper. LA BELLE HISTOIRE DE TIHIHIT 110 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» P 110 DHS 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 egaplant caviar, forest of aromatic herbs. 150 DHS DERRIERE LES REMPARTS DE LA BELLE MOGADOR 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 » 140 DHS 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. 210 DHS 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 facon « 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 DIAMA EL FNAA 280 DHS Souri d'agneau patiemment cuite au ras el hanout (mélange de 35 épices marocains), oignons acidulés et riz parfumé au 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 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. Traditional dish for weddings in the kingdom. Steamed pasta vermicelli, simmered chicken, cinnamon and icing sugar on a bed of sultanas. A real delight. 210 DHS JE VOGUE SUR LA LAGUNE DE OUALIDIA Filet de bar en croute de petits légumes du printemps et sésame noir. Sauce au potiron et billes rôties au potiron.

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.

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

Fillet of sea bass in a crust of spring vegetables and black sesame. Pumpkin sauce and roasted pumpkin balls.

L'ENTRECOTE DE BŒUF, BEURRE DE HARISSA AUX OLIVES VERTES

de bœuf grillée à votre convenance, beurre à la harissa et olives vertes, frites maison et salade verte.

LA GASTRONOMIE MAROCAINE Menu Dejeuner & Diner a La Rotonde

TAJINE MAOFOUL

180 DHS

Tajine d'agneau à la tomate et oignon confit. Un vrai voyage dans la tradition Marocaine. Lambtagine with tomatoand 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 ofspring vegetables.

TEMPETE 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 anda touch ofhotpepper. Young spring vegetables.

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

90 DHS

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 parfume aux epices douces

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

LES DESSERTS - DESSERTS

YALLAHHHHHH

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...)

95 DHS TRIO DE GLACES DEGUSTATION

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.

100 DHS CREME BRULEE AU PELARGONIUM

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

120 DHS 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.

90 DHS ILE FLOTTANTE A 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-là dans cette ile 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.

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

LE MAROC EST BEAU ET BON.

Meringue accompagnée de fraises fraîches et d'un coulis de fraise. Chantilly à la vanille et sorbet à la fraise. Merinque with freshstrawberries and strawberry coulis. Vanilla whipped creamand strawberry sorbet.

110 DHS

100 DHS

LA CARTE DES <u>BOISSONS</u>

LES COCKTAILS		LES VINS marocains	
Mojito, KechMojito (à la fleur d'oranger)	120 DHS	Domaine Marshal	180 DHS
Spritz, Limoncello Spritz	120 DHS	Rouge, blanc et rose	245 DUG
La rose de Damasse Vodka Philtre, Campari, jus degrenade, siropderose	130 DHS	Collines du Menzeh Rouge et blanc et gris	245 DHS
Le KechCannelle Wisky, Amaretto, sirop de cannelle.	130 DHS	Le Medaillon Rouge, blanc ^{70 el}	350 DHS
Le Negroni	130 DHS	Rouge, blanc et rose ^{37,5 cl}	220 DHS
Campari, martini rouge et gin		Cuvee Amal 70 cl & verre pour rouge et rosé à 60 DHS Rouge, blanc et le joyau gris	350 DHS
LES MOCKTAILS		Eclipse	420 DHS
Le Virgin KechMojito Jusdecitron, menthe fraiche, sucre et eau gazeuse.	90 DHS	Rouge	CCO DUC
Le Detox	90 DHS	AZAYI BIO Rouge	660 DHS
Jus de concombre, céleri & pomme, jus de citron et feuille de menthe La Fleur de la Medina	90 DHS	Grande cuvee M Rouge et blanc	450 DHS
Miel de gingembre, miel de curcuma, jus de citron, eau gazeuse.	00 DHC	Domaine Jirry chardonnay	390 DHS
Les Jardin de l'Oued Jus de grenade .eau de rose.jus de bissap	90 DHS	CB INITIALES Rouge et blanc	540 DHS
LES APERITIFS		Chateau ROSLANE Rouge et blanc	700 DHS
Whisk black & white	100 DHS	La petite ferme CASHER	450 DHS
Gin Hendricks	100 DHS	Rouge, blanc et rosé	430 DH3
Vodka Le Philtre	100 DHS	LES VINS du monde	
Rhum Bacardi	100 DHS	LLO VII to da monde	
Supplement soda	30 DHS	M de Minuty - Côtes de Provence	380 DHS
		Minuty Prestige - Côtes de Provence	450 DHS
Whisky Woodford	170 DHS	Minuty Prestige magnum - Côtes de Provence	1100 DHS
Whisky Jack Daniel	170 DHS	LA BOURGOGNE	
Vodka Belvedere	160 DHS		
		Chablis - « Pascal Bouchard » 2023	340 DHS
Biere Flag	70 DHS	Chablis grand cru Vaudésirs - « Gérard Tremblay » 2021	1380 DHS
Biere Casablanca	75 DHS	Meursault - « Bouchard père et Fils » 2022	2250 DHS
Ricard et anisettes	60 DHS	Nuit Saint Georges 1er cru - « Les Prulliers » 2017	2250 DHS
Martini, porto rouge, campari	60 DHS	Echezeau grand cru - « domaine des perdrix » 2014	5200 DHS
LEGICE TEALS, MEE		Vosne Romanee - « Domaine d'Eugénie » 2021	2500 DHS
LES ICE-TEA by MFF	50.5110	Morey Saint Denis - « clos de Tart » 2022	3000 DHS
Mojito (menthe fraiche)	50 DHS	Clos de Tart ²⁰¹⁶	17,800 DHS
Root forest (fruits rouges)	50 DHS	LA VALLEE DE LA LOIRE	
Peach garden (pêche) LES SOFTS	50 DHS		
	20 DHS	Sancerre blanc - « Domaine fournier » 2023	600 DHS
Eaux minerale 1,5l The a la menthe	20 DHS 20 DHS	Pouilly Fumé - « Domaine fournier » 2023	600 DHS
The maison Tchaba	30 DHS	LA VALLEE DU RHONE	
Cafe Lavazza	20 DHS	21/20/10/20	14EO DUG
Care Lavazza	20 0113	Côtes Rotie - « brune et blonde - E.Guigal » 2017	1450 DHS
		Saint Joseph Vinrouge «- Olivier Ravoir » 2022	960 DHS
		Condrieu Vin Blanc - « « La Carthery » 2020	3750 DHS

LA CARTE DES <u>BOISSONS</u>

Les vins de bordeaux		LES CHAMPAGNES	
Chateau Pouyanne - « Pessac Léognan »	590 DHS	Collet brut Bouteille & a la coupe à 180 HDS	980 DHS
Haritage de Chasse Spleen - « Haut Médoc » 2017	950 DHS	Laurent Perrier Brut	1600 DHS
Chateau Lalande Borie - « Saint Julien » 2015	1120 HDS	Laurent Perrier Rose	2700 HDS
Chateau Connétable de Talbot - « Saint Julien » 2018	1600 DHS	Ruinard Brut	1800 DHS
Chateau Malartic Lagraviere - « Pessac Leognan » 2014	1800 DHS	R de Ruinard Blanc de blanc	2700 DHS
Chateau Giscour - « 3eme grand cru classé-Margaux » 2019	2700 DHS	Krug Grande cuvee	6600 DHS
Chateau Beychevelle - « Saint julien » 2015	5200 DHS	Dom Perignon Brut	5500 DHS
Chateau Beychevelle - « Saint julien » 2018	4600 DHS	Dom Perignon rose	9800 DHS
Chateau Smith Haut Lafitte - « - Pessac Léognan » 2014	3750 DHS		
		LES DIGESTIFS 6C	L
L'ESPAGNE		Armagnac L'apothicaire	200 DHS
Marques de Vargas reserva - « Rioja » 2017	600 DHS	Cognac ABK6 V.S	170 DHS
Haritage de Chasse Spleen - « - Ribeira del Duero » 2011	9200 DHS	Cognac ABK6 V.S.O.P	190 DHS
L'ITALIE		Cognac ABK6 X.O	330 DHS
	1750 DHS	Calvados Boulard V.S.O.P	170 DHS
Gaja Promis Toscane - «IGP» 2022		Armagnac Sempe V.S.O.P	170 DHS
Gaja Brunello di Montalcino - « DOP Toscane » 2019	2975 DHS	Get 27	120 DHS
Solaia Toscane - 2021	9000 DHS	Doire Maccenez	150 DHS