



LA TABLE DE LA SULTANA



Nos producteurs Our suppliers

La Sultana Oualidia

Pêcherie de Oualidia, Langoustes, Huîtres et Légumes du potager
Ethically-sourced fish, lobsters, oysters and self-grown vegetables

Dima Terroir

Le sel de Zerradoune, petit épeautre du Rif, le cumin d'Alnif, Huile d'argan de la région de Sous
Sea salt from Zerradoune, einkorn from the Rif, cumin from Alnif, argan oil from Sous

Dar Azaafaran

Le safran de Taliouine
Saffron from Taliouine

La Ferme La Agro

pigeons, miel
pigeons, honey

A Beldi

Volailles fermières, coquelets
Free-range chickens, cockerels

Coopérative Féminine Agricole Amasnighrem

Graines Beldi « Roulées Main »
Home Made Semolina

Les Jardins d'Epasym

Légumes issus de l'agriculture écologique
Vegetables from the agro-ecological farm

Tous les poissons sont issus de la pêche durable - pêche de petits bateaux

La cuisine contemporaine de la table de La Sultana manie recherche gustative et célébration du goût, autour de deux cartes de saison savoureuses et gourmandes: l'une d'inspiration Française et l'autre exaltant une cuisine fine marocaine.

Notre privilège est celui de composer des plats simples à partir d'excellents produits, où une belle place est réservée aux légumes de notre potager, aux poissons, aux crustacés et produits iodés des pêcheries de Oualidia, mais aussi de revisiter avec délicatesse des plats issus des traditions culinaires des deux pays.

Le goût véritable des meilleurs ingrédients du Maroc engage tout notre questionnement sur le développement durable. Les produits sentinelles portés par la philosophie du Slow food, comme le safran de Taliouine, le sel de Zerradoune, petit épeautre du Rif, le cumin d'Alnif, l'huile d'argan de la région de Souss-Massa-Draa, animent nos recettes.

The contemporary cuisine of La Sultana equally combines culinary creations and classic flavors to celebrate culinary journeys around two seasonal menus: French inspiration & fine Moroccan cuisine.

Our aim is to showcase the best ingredients Morocco produces with simplicity to incorporate fresh & self-grown vegetables, ethically-sourced fish and seafood from Oualidia when we revisit some of the best known Moroccan dishes.

Our philosophy is about tasteful ingredients with sustainability as a core value. We praise and share every day the taste of heritage Moroccan products like the Saffron from Taliouine, salt from Zerradoune, cumin from Alnif and Argan from Souss.

Terroir Marocain


Moroccan Specialities

Entrées - Starters

Salades Marocaines aux légumes de saison   	240 MAD
Seasonal vegetable Moroccan salads	
Véritable Harira Marrakchia   	180 MAD
The real Harira soup	
Pastilla au Pigeon de Sidi Bouatman aux amandes   	260 MAD
Pastilla of pigeon From Sidi Bouatman with almonds	
Pastilla de Lotte & Fruits de Mer de L'Atlantique, Aromate d'Ici  	310 MAD
Pastilla of Monkish & Sea Food, Local herbs	

Plats - Main Courses

Couscous d'agneau du Gharb aux Sept Légumes 	310 MAD
Lamb from the Gharb Couscous with Seven Vegetables	
Couscous Végétarien aux légumes du potager  	260 MAD
Vegetarian Couscous	
Souris d'Agneau confite aux Epices d'ici, Abricots caramélisés et Noix   	350 MAD
A knuckle of lamb candied in spices, caramelized apricots and walnuts	
Tagine de Poisson de nos côtes & calamars à la Charmola, huile d'Argan du Souss   	410 MAD
Tagine of fresh fish from our coast & calamari, Argan oil flavor from Souss	
Tagine de Coquelet Fermier de Sidi Bouatman aux olives et citrons confits	310 MAD
Tagine of free-range Cockerel with olives and preserved Lemons	
Tagine de légumes au petit Epeautre du Rif  	260 MAD
Tagine of vegetables with Einkorn from the Rif	
Épaule d'agneau façon «Méchoui», Cumin d'Alnif et sa garniture (2 personnes)  	700 MAD
Slow roasted lamb shoulder « Mechoui » style, Cumin from Alnif (2 pax)	
Tagine de Bœuf du El Haouz, Mandarines de l'oriental confites, concassé de pistaches  	320 MAD
Tagine of beef from el Haouz, mandarines from the Oriental candied pistachio nuts	
Tangia Marrakchia de Joue de Bœuf en cuisson lente, parfumée au Safran de Taliouine 	320 MAD
Real Tangia Marrakchia of beef Cheeks in slow cooking with saffron Taliouine Flavour	

-  Œufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Noix / Nuts
-  Crustacés / Shellfish
-  Sans Gluten / Gluten free
-  Végétarien / Vegetarian

Saisonnalité

Seasonality

Entrées - Starters

- Le Jardin du Potager, Purée de Pois Chiches en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits 🌱🌱 260 MAD
Le Jardin du Potager, Purée of chickpeas in Hummus and duet of Raw and cooked Vegetables
- Avocat Brûlé & Chair d'araignée de Oualidia 🍷🌱 260 MAD
Burned Avocado & Fresh Sea Spider Flesh Oualidia
- Langoustines d'Agadir juste saisies, Tomates Ouelja à la Charmoula, Toast Melba aillé 🍷 310 MAD
Dublin bay Prawn from Agadir just seared, Ouelja Tomatoes « Charmoula Mode », Garlic Melba Toast

Plats - Main Courses

- Turbot façon Meunière aux câpres de Safi et Mousseline de Céleri 🌱🌱 410 MAD
Turbot, "Meunière Sauce", Caper of Safi & Celery Mousseline
- Ravioles de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Jus du Crustacé légèrement crème 🌱🍷🌱 380 MAD
Dakhla lobster ravioli & Salt Wort, slightly creamed crustacean juice
- Risotto de Petits Calamars de nos Côtes en Persillade, Emulsion d'ail 🌱🌱 310 MAD
Small Squid from our coast, risotto in parsley, garlic emulsion.
- Poêlée de Ris de Veau du Gharb panés, Epinard & Pomme Purée, Jus de Viande à L'Orange 🌱 350 MAD
Pan fried coated sweet breads From Gharb, Spinach & Mashed Potatoes , Orange Sauce

- 🍳 Œufs / Eggs
- 🥛 Produits laitiers / Dairy products
- 🥜 Noix / Nuts
- 🦞 Crustacés / Shellfish
- 🌱 Sans Gluten / Gluten free
- 🌿 Végétarien / Vegetarian
- 🍷 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol

Sweet Things

- Dégustation fromagère de la Ferme des Coquelicots au lait cru d'Essaouira   180 MAD
Assortment of raw milk cheese from Essaouira
 We suggest... a glass of red Médaille (120 MAD)
 Or... why not share a bottle of Château Jean Faure Saint-Émilion Grand Cru 2015, 75cl (1800 MAD)
- Notre Pastilla de crème légère à la Fleur d'Oranger & Praliné d'Amandes caramélisées    180 MAD
Our Orange Blossom light cream Pastilla & caramelized Almond Praline
 We suggest... a glass of Cointreau with crushed ice (120 MAD)
 Or... a glass of white Médaille (100 MAD)
- Coupe de Fruits rouges de l'Ourika, Crème fraîche citronnée maison   140 MAD
Red Berries from the Ourika Valley, French thick cream with Lemon flavour
 We suggest... why not share half a bottle of Champagne Deutz « Cuvée La Sultana» 37,5 cl (700 MAD)
- Crème brûlée, Infusion au Safran de Taliouine    180 MAD
Crème brûlée & Taliouine Saffron infusion
 We suggest... Sultana's Honey, Saffron & candied orange flavored rum (180 MAD)
 Or... a glass of Chivas 18-year-old (220 MAD)
- Sélection de Sorbets et Glaces maison    140 MAD
Homemade Sorbets & Ice Creams
 We suggest... a glass of Champagne De Moncel (210 MAD)
 Or... a shot of B-52 (180 MAD)
- Profiterole à notre Façon, Glace à l'Amlou, Streusel à la fleur de Sel & Sauce Chocolat au Cacao 70%    180 MAD
Profiterole in our Own Way, Amlou ,Ice Cream, Streusel of Fleur de Sel and 70% Cocoa Chocolate Sauce
 We suggest... a glass of Prickly Pear Triple Sec cocktail (180 MAD)
 Or... a glass of Japanese Whisky Mars Iwai Blended (310 MAD)
- Poire Crue & Rôtie ,Biscuit à la Vapeur, Sauce Mayonnaise au Miel & Huile d'Olive   180 MAD
Raw Pear & Roast, Steam Biscuit, Honey & Olive Oil Mayonnaise
 We suggest... a glass of red Médaille (120 MAD)
 Or... a glass of Champagne De Moncel (210 MAD)
- Assiette de pâtisseries marocaines    140 MAD
Moroccan Pastries
 We suggest... a glass of Bayley's Irish Cream (120 MAD)
 Or... a glass of Cognac Delamain XO Pale & Dry (320 MAD)

-  Œufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Noix / Nuts
-  Sans Gluten / Gluten free



Menu Marocain Moroccan Menu - 820 MAD -

Entrées – Starters

Salades Marocaines aux légumes de saison   
Seasonal vegetable Moroccan salads

Pastilla au Pigeon de Sidi Bouatman aux amandes   
Pastilla of pigeon From Sidi Bouatman with almonds

Plats – Main Courses






Couscous d'agneau du Gharb aux sept légumes 
Lamb Couscous with seven vegetables

Tagine de Poisson de nos côtes & calamars à la Charmola, huile d'Argan du Souss   
Tagine of fresh fish from our coast & calamari, Argan oil flavor from Souss

Tagine de Coquelet Fermier de Sidi Bouatman aux citrons confits
Tagine of free-range cockerel in preserved Lemons

Desserts – Desserts

Dessert à votre convenance
Make your sweet choice

-  Œufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Noix / Nuts
-  Crustacés / Shellfish
-  Sans Gluten / Gluten free
-  Végétarien / Vegetarian

Menu Saveurs du Maroc Flavors of Morocco Menu - 990 MAD -

Entrées – Starters

Langoustines d'Agadir juste saisies, Tomates Ouelja à la Charmoula, Toast Melba aillé 🌱
Dublin bay Prawn from Agadir just seared, Ouelja Tomatoes « Charmoula Mode », Garlic Melba Toast

Le Jardin du Potager, Purée de Pois Chiches en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits 🌱🌱
Le Jardin du Potager, Purée of chickpeas in Hummus and duet of Raw and cooked Vegetables

Plats – Main Courses

Ravioles de Langouste de Dakhla à la Salicorne, Jus du Crustacé légèrement crémé 🌱🌱🌱
Dakhla lobster ravioli & Salt Wort, slightly creamed crustacean juice

Desserts – Desserts

Dessert à votre convenance
Make your sweet choice

- 🌱 Végétarien / Vegetarian
- 🌱 Sans Gluten / Gluten free
- 🥚 Œufs / Eggs
- 🥛 Produits laitiers / Dairy products
- 🦞 Crustacés / Shellfish