

PALAIS DAR
SOUKAR

LA NUIT EN SPECTACLE

Menu

Palais Dar Soukkar • Marrakech

P A L A I S D A R
SOUKOR

Cuisine du Monde

— ➤ Entrées / Starters ◀ —

Chèvre chaud au miel et éclats d'amandes
Warm goat cheese with honey & almond flakes

Salade de légumes grillés à la feta
Grilled vegetable salad with feta

Salade fraîcheur au saumon fumé
Fresh salad with smoked salmon

Ravioles d'aubergine, crème à la vanille
Eggplant ravioli with vanilla cream

Dim sum crevettes
Shrimp dim sum

Tempura de légumes
Vegetable tempura

Gyozas au poulet
Chicken gyoza

Nems au poulet
Chicken spring rolls

Pop-corn de crevettes
Crispy shrimp popcorn

Gyozas aux crevettes
Shrimp gyoza

Salade thaï de bœuf
Thai beef salad

Saumon torché à la japonaise
Lightly seared Japanese-style salmon

Bar cuit, truffe & ponzu
Cooked sea bass with truffle & ponzu sauce

Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez en informer le serveur.
If you have a food allergy, please inform your server.

PALAIS DAR
SOUKAR

Cuisine du Monde

— ❖ Plats / Main Dishes ❖ —

Sushi & sashimi – 18 pièces
Sushi & sashimi – 18 pieces

Pavé de saumon, sauce beurre blanc safronné
Salmon fillet with saffron beurre blanc sauce

Filet de bœuf en médaillons, jus réduit
Beef tenderloin medallions with reduced jus

Filet de bar crémeux aux fruits secs torréfiés
Creamy sea bass fillet with toasted dried fruits

Wok de bœuf pimenté à la coriandre
Spicy beef wok with coriander

Wok de poulet
Chicken wok

Wok de poisson
Fish wok

Curry rouge aux fraîcheurs de l'océan
Red curry with ocean seafood

Tagliatelles au saumon
Salmon tagliatelles

Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez en informer le serveur.
If you have a food allergy, please inform your server.

P A L A I S D A R
SOUKAR

Cuisine Orientale

✦ Entrées / Starters ✦

La magie de nos délices libanais

The magic of our Lebanese delights

*Baba Ganoush, Fattouche, Hummus, Warak Anab,
Plain Yogurt with Herbs & Garlic, Red Pepper Cream with Garlic*



Assortiment de briouates

Assortment of briouates

Cheese Mhencha, Vegetable Nems, Mini Chicken Pastilla, Kefta Briouate



Assortiment de salades marocaines

Moroccan salad assortment



Pastilla aux fruits de mer

Seafood pastilla



✦ Plats / Main Dishes ✦

Tajine d'agneau aux petits oignons caramélisés

Lamb tagine with caramelized pearl onions



Tajine de poulpe à la sauce tomate épicée

Octopus tagine with spicy tomato sauce



Tajine de kefta

Kefta tajine



Tanjia marrakchia

Marrakchi tanjia



Couscous royal

Royal couscous



Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez en informer le serveur.

If you have a food allergy, please inform your server.

PALAIS D'AR
SOUKOR

Desserts

Délice praliné

Chocolat au lait, chocolat noir, croustillant praliné noisettes, biscuit chocolat.

Sombre désir

Biscuit chocolat, mousse chocolat 70%, caramel beurre salé.

Gâteau mi-cuit au chocolat ou à la pistache

Molten cake, chocolate or pistachio

Cœur à la rose

Biscuit dacquoise, mousse à la rose et coulis de fraise.

Charchouka à la fleur d'oranger

Charchouka with orange blossom

Assiette Impériale de Douceurs Marocaines

Imperial plate of Moroccan delicacies

Pavlova fruits rouges avec sorbet framboise

Red berry pavlova with raspberry sorbet

Exotique

Biscuit dacquoise coco, mousse passion, confit de mangue.

Gourmand / gâteau d'anniversaire (chocolat & framboise)

Birthday cake (chocolate & raspberry)

Assiette de fruits de saison — en supplément

Seasonal fruit plate — extra

Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez en informer le serveur.
If you have a food allergy, please inform your server.