



AL MAADEN
GOLF RESORTS MARRAKECH



ENTRÉES ET SALADES

Chair d'araignée – 140 dhs

Chair d'araignée de Oualidia au citron et guacamole

Tomate Bio et Mozzarella – 110 dhs

Pesto maison, amandes torréfiées et roquette

Carpaccio de boeuf – 145 dhs

Carpaccio de boeuf à l'italienne, huile d'olive extra vierge, câpres et copeaux de parmesan

Assortiment de briouates – 110 dhs

Briouates marocaines (6 pièces)

Salade César – 125 dhs

Poitrine de volaille, croutons, anchois et copeaux de parmesan

Salade Grecque – 125 dhs

Tomates bios, féta de brebis, concombres, olives et poivrons

PLATS

Calamars en persillade – 170 dhs

Écrasé de pomme de terre et légumes de saison

Linguine aux gambas – 180 dhs

Crème au safran de Tiliouine

Poulpe grillé – 170 dhs

Purée de pomme de terre, beurre noisette et légumes confits

Pavé de poulet fermier – 165 dhs

Délicatement truffé, purée de chou rouge et écrasé de maïs beurre noisette

Wok Asiatique – 135 / 155 / 170 dhs

Au choix: végétarien, filet de volaille ou filet de bœuf

Tartare de boeuf – 180 dhs

Coupé au couteau et frites maison

Filet de boeuf – 190 dhs

Sauce poivre vert, poêlée de légumes de saison et frites maison

POUR LES PLUS PETITS

Croustillant de poulet et frites maison – 95 dhs

Steak de boeuf haché et frites maison – 95 dhs

Spaghetti sauce tomate – 95 dhs

SNACKING

JUSQU'À 18H

Cheeseburger – 140 dhs

Steak haché, cheddar, tomates, salade, oignons caramélisés et frites maison


Chicken burger – 130 dhs

Filet de poulet croustillant, tomates, salade, sauce barbecue maison et frites maison

Penne fermière – 120 dhs

Penne au filet de poulet fermier et champignons de Paris

Croque Monsieur ou Madame – 115 dhs

Jambon de dinde et son fromage coulant, frites maison (supplément 15 dhs pour jambon blanc de porc) 

Assiette de charcuterie – 125 dhs

Lomo, saucisson, salami, saucisson à l'ail, chorizo, jambon de parme

Sandwich demi baguette – 75 dhs

Au choix: Poulet, Thon ou Fromage

Sandwich jambon – 95 dhs

Au choix : jambon blanc ou serrano et beurre demi -sel

NOS DESSERTS MAISON

JUSQU'À 18H

Crème brûlée – 70 dhs

Crème onctueuse à la délicate saveur de fleur d'oranger, subtilement caramélisée

Tarte au citron meringuée – 65 dhs

Saveurs acidulées de citron et douceur légère de la meringue, sur une croûte dorée et croustillante

Tartelette crémeuse au chocolat – 65 dhs

L'alliance parfaite du chocolat velouté et du caramel au beurre salé, sur une croûte gourmande

Tarte tatin – 85 dhs

Une tarte renversée aux pommes caramélisées, couronnée d'une boule de glace onctueuse à la vanille

Café très gourmand – 85 dhs

5 mignardises de notre Chef Pâtissier

Coupe de glace (3 boules) – 65 dhs

Caramel beurre salé, Chocolat au lait, Fraise, Mangue et Passion Ananas, Citron, Gingembre, Vanille, Café nous nous

STARTERS AND SALADS

Spider Crab Meat – 140 dhs

Oualidia Spider Crab with Lemon and Guacamole

Organic Tomato and Mozzarella – 110 dhs

Homemade pesto sauce, roasted almonds and arugula

Beef Carpaccio – 145 dhs

Italian Beef Carpaccio with Extra Virgin Olive Oil, Capers, and Parmesan Shavings

Assortment of Briouates – 110 dhs

Moroccan Briouates (6 Pieces)

Caesar Salad – 125 dhs

Grilled Chicken Breast, Croutons, Anchovies, and Parmesan Shavings

Greek Salad – 125 dhs

Organic Tomatoes, Sheep's Feta, Cucumbers, Olives, and Peppers

MAIN COURSES

Sautéed Calamari – 170 dhs

Sautéed with Garlic and Parsley Mashed Potatoes and Seasonal Vegetables

Linguine with Prawns – 180 dhs

Saffron Cream from Tiliouine

Grilled Octopus – 170 dhs

Potato Purée, Brown Butter, and Confit Vegetables

Farm-Raised Chicken Breast – 165 dhs

Delicately Truffled, Red Cabbage Purée, and Brown Butter Corn Mash

Asian Wok – 135 / 155 / 170 dhs

Choice of: Vegetarian, Chicken Fillet, or Beef Fillet

Beef Tartare – 180 dhs

Hand-Cut with Homemade Fries

Beef Fillet – 190 dhs

Green Peppercorn Sauce, Seasonal Vegetable Sauté, and Homemade Fries

FOR THE LITTLE ONES

Chicken Tenders and Homemade Fries – 95 dhs

Beef Burger and Homemade Fries – 95 dhs

Spaghetti with Tomato Sauce – 95 dhs

SNACKING

AVAILABLE UNTIL 6 PM

Cheeseburger – 140 dhs

Hamburger with Cheddar, Tomatoes, Salad, Caramelized Onions, and Homemade Fries

Chicken burger – 130 dhs

Crispy Chicken Fillet with Tomatoes, Salad, Homemade Barbecue Sauce, and Homemade Fries

Farmer's Penne – 120 dhs

Penne with Farmer's Chicken Fillet and Parisian Mushrooms

Croque Monsieur or Croque Madame – 115 dhs

Turkey Ham and Melted Cheese, Homemade Fries (Additional 15 MAD for Pork White Ham) 

Cold Cuts Platter – 125 dhs

Lomo, Saucisson, Salami, Garlic Sausage, Chorizo, Parma Ham

Half Baguette Sandwich – 75 dhs

Choice of: Chicken, Tuna, or Cheese

Ham Sandwich – 95 dhs

Choice of: White Ham or Serrano Ham with Salted Butter

OUR HOMEMADE DESSERTS

AVAILABLE UNTIL 6 PM

Crème Brûlée – 70 dhs

Smooth Cream with a Delicate Orange Blossom Flavor, Subtly Caramelized

Lemon Meringue Pie – 65 dhs

Tangy Lemon Flavor and Light Meringue Sweetness on a Golden, Crispy Crust

Creamy Chocolate Tartlet – 65 dhs

The Perfect Harmony of Velvety Chocolate and Salted Caramel on a Gourmet Crust

Apple Pie – 85 dhs

An upside-down tart with caramelized apples, crowned with a creamy scoop of vanilla ice cream

Super Gourmet Coffee – 85 dhs

5 Delights from Our Pastry Chef

Ice Cream Sundae (3 Scoops) – 65 dhs

Salted Caramel, Milk Chocolate, Strawberry, Mango and Passion Fruit, Pineapple, Lemon, Ginger, Vanilla, Coffee with Milk