

LE CHEF

SALAMMBÔ

restaurant



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

DU MÊME AUTEUR

LA PERGOLA, *restaurant de la piscine*

ROOM SERVICE, *service en chambre*

AUX MÊMES ÉDITIONS

LA CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LA PISCINE, *rafraîchissements*

LE CHEF

SALAMMBO

restaurant

Dîner de 19h30 à 22h00 dernière commande

Dinner from 7.30pm to 10pm last order

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous surprendre par la créativité et l'imagination de notre chef
(Menu 5 services)
*Be amazed by our chef, he will surprise you with his creativity and imagination
(Five course menu)*

480 MAD / PERS.

MENU DU JOUR

Amuse-bouche, entrée, plat et dessert (hors boissons)
Amuse-bouche, starter, main course and dessert (drinks not included)

380 MAD / PERS.

Prix nets en Dirhams Marocains

Net Prices in Moroccan Dirhams

ENTRÉES D'ICI & D'AILLEURS

Assortiment de briouattes
Mixed variety of briouattes

120

Fraîcheur de légumes croquants du potager ✕
aux graines de quinoa et calamar grillé
*Crunchy freshness from our vegetables garden
with quinoa and grilled squid*

145

Mhancha aux crevettes bouquets et légumes,
accompagné d'une sauce crémeuse aux saveurs de l'océan
*Mhancha with prawns and vegetables
served with oceans flavors creamy sauce*

130

Rouleaux de printemps frits, aux légumes et germes de soja
Fried Thai spring rolls with vegetables and soy bean germs

115

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

ENTRÉES D'ICI & D'AILLEURS

Salade Thaï de filet de bœuf au tamarin et sucre de palme ✕
Thai salad of beef tenderloin with tamarind and palm sugar

140

Satay de poulet à la sauce cacahuètes
Chicken Satay with Thai peanuts sauce

135

Sélection de salades Marocaines ✕
Assortment of Moroccan traditional salads

105

Soupe glacée à l'orange, carottes caramélisées aux raisins secs ✕
Ice-cold soup of oranges, caramelized carrots with raisins

115

Velouté de potiron à la sauge du jardin, ✕
sucrine caramélisée au beurre noisette
*Creamy pumpkin soup with sage from the garden,
little gem lettuce caramelized with beurre noisette*

125

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Couscous aux légumes et oignons à la cannelle
Vegetables Couscous and onions with cinnamon

125

Curry vert de légumes, herbes Thaï et lait de coco ✕ 🌶️
Vegetables green curry, Thai herbs and coconut milk

150

Duo d'agneau, mousseline de choux-fleurs,
légumes de saison aux herbes du potager et jus au thym
*Duo of lamb, cauliflower muslin, seasonal vegetables
with aromatic herbs of our garden, thyme sauce*

230

Filet de bœuf sauté au basilic Thaï et piment fort ✕ 🌶️
Sauteed beef sirloin with Thai basil and hot chili pepper

190

Filets de Daurade Royale poêlés, risotto d'ebly aux petits légumes du jardin,
beurre blanc à la verveine
*Pan seared fillet of Gilt-head bream, ebly risotto with vegetables from the garden,
verbena buttery sauce*

215

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

🌶️ Ces plats sont épicés. *Spicy dishes.*

PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Magret de canard, purée de carottes au gingembre frais,
patate douce au miel, jus de foie gras aux épices de Marrakech
*Duck breast, mashed carrots with fresh ginger, sweet potato with honey,
foie gras sauce with spices from Marrakech*

220

Tajine de coquelet au safran de Taliouine, petits oignons et amandes grillées ✕
Small rooster tajine with saffron of Taliouine, onions and grilled almonds

185

Tajine d'agneau aux légumes du moment ✕
Lamb tajine with seasonal vegetables

250

Tajine de poisson à la charmoula et légumes ✕
Fish tajine with charmoula spices and vegetables

195

Poulet sauté façon Thaï aux noix de cajou, piment et sauce aux huitres ✕ 🌶️
Thai Sauteed chicken with cashew nuts, chilli and oyster sauce

170

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

🌶️ Ces plats sont épicés. *Spicy dishes.*

DESSERTS

Trilogie de chocolat, biscuit Joconde et glace à la vanille
Trilogy of chocolate, Joconde sponge and vanilla ice cream

90

Crème brûlée au citron vert ✕
Green lemon crème brûlée

85

Pastilla croustillante à la confiture de lait aux amandes et sorbet à la cardamome
Crunchy Moroccan pastilla with almond "dulce de leche", cardamom sorbet

90

Mille-feuilles de nectarines, glace à la cannelle
Nectarine millefeuille cake, cinnamon ice cream

80

Assiette de fromages, accompagnée de fruits comme une confiture
Plate of cheeses with fruits marmalade

110

Assortiment de pâtisseries traditionnelles Marocaines
Assortment of traditional Moroccan pastries

115

LE CHEF
SALAMMBÔ
restaurant



LES DEUX TOURS
MARRAKECH PALMERAIE