



La carte

Riad Malaika

Menu signature

Tous les jours

Entrée, plat et dessert au choix parmi nos créations signature. Indiquez le nombre de menus, puis composez chacun d'eux.

Entrée, plat et dessert

390 MAD

Entrée : Gambas à l'asiatique en croustillant de kounafa · Soupe de poissons de l'Atlantique façon Malaïka · Pastilla au foie gras

Plat : Couscous impérial aux 4 viandes · Gratin de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et de champignons · Lotte en rôti bardée au jambon cru affiné · Terre-mer de gambas & foie gras sur lit de légumes épicés

Dessert : Malahbia sous cloche · Tajine de fruits frais poêlés au beurre salé · Sphère au chocolat en chaud & froid

Menu enfants

Tous les jours

Brochette de poulet mariné, accompagnement au choix, glace 2 boules au choix... et une petite surprise !

Plat, accompagnement et glace

160 MAD

Accompagnement : Riz sauté au beurre salé · Purée de pomme de terre et parmesan · Spaghetti bolognaise

Glace (boule) (1) : Glace vanille · Glace chocolat · Glace framboise

Glace (boule) (2) : Glace vanille · Glace chocolat · Glace framboise

Entrées

Harira, soupe traditionnelle marocaine du Ramadan

65 MAD

Zaalouk d'aubergines & tomates confites, huile d'olive

75 MAD

Végétarien · Végan

Falafels, sauce tahina

75 MAD

Végétarien · Végan

Salade de gésiers de volaille, agrumes, noisette et huile d'argan

90 MAD

Gambas à l'asiatique en croustillant de kounafa

110 MAD

Poisson

Soupe de poissons de l'Atlantique façon Malaïka

90 MAD

Poisson

Pastilla au foie gras

130 MAD

Signature

Tartare de saumon fumé & avocat en millefeuille	110 MAD
Poisson	
Araignée de mer emballée sur crème de petits pois	120 MAD
Poisson	

Plats de la mer

Ravioles à l'araignée de mer, sauce gambas	160 MAD
Poisson	
Pastilla aux fruits de mer en damier	160 MAD
Poisson	
Lotte en filet façon tajine et légumes du marché	230 MAD
Poisson	
Lotte braisée au romarin & citron frais	230 MAD
Cuisson douce.	
Poisson	
Lotte en rôti bardée au jambon cru affiné	240 MAD
Poisson · Non halal	
Terre-mer de gambas & foie gras sur lit de légumes épicés	210 MAD
Épicé · Poisson	
Filet de cabillaud, crumble de chorizo, sauce à l'orange et patates douces	200 MAD
Poisson · Non halal	
Gratin de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et de champignons	230 MAD
Poisson	
Mosaïque de gambas et son fumet de crustacés, boules de riz frites	230 MAD
Poisson	

Viandes et ravioles

Filet de bœuf à l'asiatique façon tataki & crudités	190 MAD
Filet de bœuf en tournedos, figues fourrées au foie gras mi-cuit & purée de pomme de terre, sauce foie gras	230 MAD
Agneau rôti aux épices, cuisson douce 3 h & légumes du marché	210 MAD
Pièce désossée de 300 g, sur commande.	
Ravioles ricotta, épinards & pistils de safran	160 MAD
Végétarien	

Nos plats marocains

Couscous impérial aux 4 viandes	240 MAD
Signature	
Couscous à l'agneau	190 MAD
Couscous poulet	140 MAD
Couscous légumes	110 MAD
Tajine de poulet, oignons confits & raisins secs	140 MAD
Tajine de poulet, pommes de terre, olives & citron confit	140 MAD
Tajine d'agneau, oignons confits & raisins secs	180 MAD
Tajine d'agneau, amandes & pruneaux	180 MAD
Tajine de fruits de mer	160 MAD
Poisson	
Seffa medfouna	140 MAD
Vermicelles, poulet, amandes, raisins secs, sucre glace, cannelle.	
Pastilla aux légumes du marché	120 MAD
Végétarien	

Desserts

Sfoglita & mini pommes d'amour, roulés croustillants pomme-cannelle	110 MAD
Pâtisserie orientale & coulis de fruits	100 MAD
Pâtisseries croquantes au pur lait d'amande	110 MAD
Malahbia sous cloche	110 MAD
Crème, pistaches, sirop de miel, fleur d'oranger.	
Signature	
Panna cotta au caramel épicé & crêpe dentelle au beurre salé	110 MAD
Tout chocolat aux 3 ganaches	120 MAD
Comme une tarte au citron	110 MAD
Douceur à l'ananas frais	110 MAD
Tajine de fruits frais poêlés au beurre salé	110 MAD
Sphère au chocolat en chaud & froid	120 MAD
Trilogie Cannell'Orange	100 MAD

Prix nets, service compris.

Informations sur les allergènes disponibles auprès de notre personnel.



<https://riad-malaika-essaouira.com/carte>