RIAD MALAÏKA

La carte

Riad Malaika

Menu de Réveillon

Bientôt disponible

Les 24 décembre 2026 et 31 décembre 2026

Un menu de Réveillon gastronomique aux accents marocains, à savourer au cœur du Riad Malaïka les 24 et 31 décembre.

Menu de Réveillon **890 MAD**

Le Prélude : Mise en bouche

L'Ouverture : Pastilla au foie gras · Pastilla homard

Les Saveurs de l'Océan : Filet de bar rôti, crumble de courgettes et petits légumes, sauce citron · Gratin de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et de champignons

La Pause Fraîcheur : Sorbet citron menthe

Le Cœur du Festin : Filet de bœuf en tournedos, figues fourrées au foie gras mi-cuit & purée de pomme de terre, sauce foie gras · Souris d'agneau, purée fine, poires pochées & boules de sésame/pruneau

Le Moment Fromager : Crottin de chèvre bio, filet d'huile d'argan

La Douceur de Noël : Bûchette citron meringuée · Bûchette chocolat framboise

La Note Finale : Café et mignardises · Thé et mignardises

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

Sfoglia & 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