

VINS

VINS ROUGES MAROCAINS

	VERRE	1/2 BT	BT
MÉDAILLON CABERNET	75	170	320
VOLUBILIA CLASSIQUE	75		320
TERRE SAUVAGE ROUGE			380
BEAUVALLON			320
LA FERME ROUGE	80		330
"S" DE SIROUA			350
COTEAUX DE L'ATLAS			450

VINS ROSÉ MAROCAINS

MÉDAILLON DE SYRAH	75	170	320
"S" DE SIROUA	75		320
BEAUVALLON			320
TERRE SAUVAGE ROSÉ			380
LA FERME ROSÉ			330

VINS GRIS MAROCAINS

VOLUBILIA	75		320
LA FERME	80		330
SIROUA	80		350

VINS BLANCS MAROCAINS

BEAUVALLON	75	170	320
MÉDAILLON SAUVIGNON RÉCOLTE			320
"S" DE SIROUA			350
C.B INITIALES			450
COTEAUX DE L'ATLAS			450
TERRE SAUVAGE			380

VINS BLANCS FRANÇAIS

MUSCADET BLANC			320
"CHABLIS" ALBERT BICHOT			450

VINS ROUGES FRANÇAIS

TOUR DE MONS			320
CHÂTEAU DE L'ESPÉRANCE			330
BROUILLY ROUGE			340
SAINT-EMILION ROUGE			450
CHÂTEAU DE MARSAN			450
CHÂTEAU DE L'AUMERADE			450

*APRES 23H LE VERRE DE VIN EST À 100

PARTAGEZ VOS SELFIE AVEC
#EPICURIENMARRAKECH



EPICURIEN

EPICURIEN.MARRAKECH

EPICURIEN.MARRAKECH

EPICURIEN

LATE NIGHT RESTAURANT - CREATIVE BAR - LIVE CONCERT

THE LIVE

DU **MERCREDI** AU **DIMANCHE** À PARTIR DE **22H30**
"THE KECH EXPERIENCE" MET LE FEU SUR SCÈNE
AVEC DES NOUVEAUX ARTISTES **TOUS LES MOIS.**

LATE NIGHT DINING/CREATIVE BAR

DÎNER TARDIF JUSQU'À 4H00
DEMANDEZ NOTRE **CHARIOT À COCKTAILS**
ET LAISSEZ **LA MAGIE DE NOS MIXOLOGUES**
VOUS EMPORTER !

ÉVÉNEMENTS

ANNIVERSAIRE, BACHELORETTE PARTY, SÉMINAIRE...
APPELEZ-NOUS AU **06 63 05 57 04**
POUR DES MOMENTS **INOUBLIABLES !**



50 YEARS

Entrées

L'INCONTOURNABLE SALADE CÉSAR 110

Blanc de poulet grillé, salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons

TRIOLOGIE DE CEVICHE ET SON CROUSTILLANT 120

Saumon frais, gambas et daurades marinés au citron, herbes, poivrons et huile d'olive

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES GRATINÉE 130

Saint-Jacques escalopées et gratinées, sauce Mornay

FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS DE PAIN D'ÉPICES 170

Recette de notre chef, accompagnée de figues confites et de son chutney

SALADE DE GAMBAS FLAMBÉES AU WHISKY 130

Gambas poêlées et flambées, suprême d'agrumes, ananas et gingembre

L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE 120

Saumon norvégien fumé, blinis et œuf dur

CARPACCIO DE BŒUF EN ROSACE DE BASILIC 110

Lamelles de rond de bœuf parsemées de copeaux de « Parmigiano Reggiano »

CRÈME DE LÉGUMES DU BLEU AU PARMESAN 80

Poireau, céleri, carotte, navet et pomme de terre

Plats

DEMI-HOMARD THERMIDOR, TAGLIATELLES 290

Béchamel à la moutarde et parmesan

FILET DE BŒUF GRILLÉ ET SA SAUCE ROQUEFORT 200

Gratin dauphinois et légumes variés

BŒUF STROGONOV EN BRIOCHE 180

Pointes de filet de bœuf et champignons sautés au paprika et crévés

JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS 150

Sauce aux cèpes, pommes forestières

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE ET SA SAUCE BÉARNAISE "SEUL OU À PARTAGER" 300

Pommes au four, crème montée et ses légumes grillés (Cuisson saignant 20 minutes d'attente)

LE TRADITIONNEL GIGOT D'AGNEAU DE 7H 160

Abricots, pruneaux secs et graines de sésame

RISOTTO AUX CÈPES ET MÉDAILLON DE HOMARD 270

Cuit dans un court-bouillon

NOTRE FAMEUSE ENTRECÔTE ET SA SAUCE AU POIVRE 160

Frites maison et salade verte

CROUSTILLANT DE GAMBAS AU GINGEMBRE, SAUCE TARTARE 220

Gambas au gingembre confit panées et frits, julienne de légumes croquants

ASSORTIMENT DE MINI-BURGERS 150

BBQ cheddar, Spicy et Saveurs d'Asie
Salade verte, oignon frit, tomates, pickles et frites maison

FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE 160

Selon arrivage du poisson du jour, frites maison

Pâtes

RAVIOLIS MAISON ÉPINARDS ET RICOTTA 110

Crème aux fromages

TAGLIATELLES FERMÈRES, BLANC DE POULET ET CHAMPIGNONS 160

Émincé de poulet à la crème de champignons frais

LASAGNES AUX DEUX SAUMONS 160

Saumons fumé et cru, béchamel à la sauce américaine

SPAGHETTI BOLOGNAISE 130

Viande hachée, sauce tomate et carottes

Poissons

L'ARRIVAGE QUOTIDIEN DU CHEF

NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS INFORMER DE L'ARRIVAGE QUOTIDIEN DE LA PÊCHE

Desserts

DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, MERINGUE, AMANDES EFFILÉES ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD 60

VACHERIN AU COULIS DE FRUITS ROUGES 80

TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE VANILLE DE MADAGASCAR 70

FONDANT AU CHOCOLAT, CHANTILLY ET CRÈME ANGLAISE 80

PAIN PERDU BRIOCHE ET SA GLACE VANILLE DE MADAGASCAR 70

CRÈME CATALANE À LA BADIANNE 60

After Dinner

« L'ÉPICURIEN » 120

Vodka infusée aux graines de café 100% arabica, crème de café amaretto et mini-meringue

« MARRAKECH MON AMOUR » 120

Gin infusé à la rose, purée de cerises, jus de citron et pétales de rose cristallisés

« SMOKING WITH THE HERBORIST » 150

Scotch whisky infusé à la cannelle, gingembre et étoile d'anis, miel, sirop spicy et Butterscotch