LE SOUKOUNE
RESTAURANT

La carte du restaurant

Carte Automne / Hiver 2025

By *Chef Mohamed Bendahan*

LA GASTRONOMIE MAROCAINE

Menu Déjeuner & Dîner en tente privée

LES ENTREES - *STARTERS*

LES CHEMINS DU DÉSERT

Croquettes de légumes, de poisson et de viande, sauce au Curcuma et herbes de l'Atlas. Mesclun de salade.
Vegetable, fish and meat croquettes, turmeric sauce and Atlas herbs. Mixed salad leaves.

SOUVENIR DE TADDERT, VILLAGE DE L'ATLAS

Œuf poché sur une crème de potiron très réconfortante. Toasts croustillants aux herbes de l'Atlas.
Poached egg on a comforting pumpkin cream. Crunchy toast with Atlas herbs.

LA KHAMSSA – QUI PORTE BONHEUR - « VEGAN »

Assortiment de 5 menzehs Marocains. Degustez la Tchachouka, le Zalouk, la Boukroula...
Assortment of our best menzeh from the Moroccan gastronomy. Discover the famous Tchachouka. Zalouk and more.

JE RENTRE À BAB BOUJLOUD- (AVEC SUPPLÉMENT)

La fameuse pastilla de Fès au poulet, revue par notre Chef. Sauce vierge aux segments d'orange, persil et piment d'Espelette.
The famous chicken pastilla from Fes, revised by our cheffe. Virgin sauce with orange segments, parsley and Espelette pepper.

LA BELLE HISTOIRE DE TIHIHIT- (AVEC SUPPLÉMENT)

Ravioles farcis au fromage de chèvre et au parmesan de la ferme de Jnane Tihihit. Sauce crème aux épinards.
Ravioli stuffed with goat cheese and parmesan from the Jnane Tihihit farm. Creamy spinach sauce.

DARS DES DOUARS - « VEGAN »

Petite Tartelette, mousse d'épinard et légumes confits de saison. Fruits d'hiver en chutney et cerneaux de noix.
Rye bread toast with roasted baby carrots. Smoked eggplant caviar, forest of aromatic herbs.

DERRIERE LES REMPARTS DE LA BELLE MOGADOR - (AVEC SUPPLÉMENT)

Duo de poulpe et de gambas à la plancha, salade douce à la citronnelle, ananas, avocat et tomates séchées. Segments d'agrumes et herbes en folies.
Duo of octopus and gambas a la plancha, sweet lemongrass salad, pineapple, avocado and sun-dried tomatoes. Citrus segments and wild herbs.

LES PLATS - *MAIN COURSES*

LE DROMADAIRE ET LA DUNE BLANCHE - « OPTION VEGAN »

L'incontournable couscous du sud, au poulet, feuilles de Kornups, oignon et carotte. Demandez-le aussi dans sa version végétarienne.
The famous Moroccan couscous with mild southern spices. Chicken with onion and raisin compote. You can also ask for a veggie version.

TANJIA MARRAKCHIA ET SON TAJINE DE LEGUMES

La spécialité de Marrakech. Viande de bœuf en cuisson lente avec du cumin, de l'ail, citron confit, des épices et sans oublier le Safran de Taliouine. Tajine de légumes de saison façon « Tian ».

Marrakech's specialty. Beef cooked gently with cumin, garlic, preserve lemon, spices and, of course, Taliouine saffron. Tajine of seasonal vegetables "Tian" style.

COMME SUR DJAMA EL FNAA - (AVEC SUPPLÉMENT)

Souri d'agneau patiemment cuite au ras el hanout (mélange de 35 épices marocains), oignons acidulés et riz parfumé au raisins secs.
Lambouri patiently cooked with ras el hanout (a blend of 35 Moroccan spices), tangy onions and raisin scented rice.

TISLIT ET ISLI – SEFFA DE POULET

Plat traditionnel des mariages du royaume, vermicelle de pâte à la vapeur, poulet mijoté, cannelle et sucre glace sur le lit de raisins secs. Une folie de bonheur.
Traditional dish for weddings in the kingdom. Steamed pasta vermicelli, simmered chicken, cinnamon and icing sugar on a bed of sultanas. A real delight.

JE VOGUE SUR LA LAGUNE DE OUALIDIA - (AVEC SUPPLÉMENT)

Filet de bar en croute de petits légumes du printemps et sésame noir. Sauce au potiron et billes rôties au potiron.
Fillet of sea bass in a crust of spring vegetables and black sesame. Pumpkin sauce and roasted pumpkin balls.

L'ENTRECOTE DE BŒUF, BEURRE DE HARISSA AUX OLIVES VERTES - (AVEC SUPPLÉMENT)

Belle entrecote de 300 gr grillée, beurre de harrissa et frites maison
Beautiful 300g grilled ribeye steak, harissa butter and homemade chips

LA GASTRONOMIE MAROCAINE

Menu Déjeuner & Dîner en Tente privée

TAJINE MAQFOUL

Tajine d'agneau à la tomate et oignon confit. Un vrai voyage dans la tradition Marocaine.
Lambtagine with tomatoand onion confit. A true journey into Moroccan tradition.

LE TRID OU RFISSA, HUMM C'EST DÉLICIEUX..~ (AVEC SUPPLÉMENT)

Voici un plat traditionnel de la cuisine Marocaine. Travaillé avec une pâte comme le Msmen puis accompagné d'un ragout de poulet aux lentilles avec de l'ail et des herbes.
This is a traditional dish from Moroccan cuisine. Made with a dough similar to Msmen and served with a chicken and lentil stew with garlic and herbs.

LE VOL DE L'AÉROPOSTALE DE SAINT EXUPÉRY

Filet de courbine de Tafaya sautée au beurre, crème de carotte à la fleur d'oranger et farandole des petits légumes printaniers.
Courbine white fish from Laayoun sautéed in butter, carrot cream with orange blossom and a farandole of spring vegetables

TEMPÊTE DE SABLE DANS LES DUNES.

Filet de courbine de Tafaya sautée au beurre, crème de carotte à la fleur d'oranger et farandole des petits légumes printaniers.
Courbine white fish from Laayoun sautéed in butter, carrot cream with orange blossom and a farandole of spring vegetables.

CURRY DE LEGUMES D'ICI ET D'AILLEURS - « VEGAN »

Blanc de volaille en cuisson lente, huiles aux graines de coriandre et à l'aubergine fumée. Sauce yaourt aux herbes de l'Atlas avec une touche de piment fort. Printanière de légumes.

Slow-cooked chicken breast with coriander seed oil and smoked eggplant. Yogurt sauce with Atlas herbs and a touch of hot pepper. Young spring vegetables.

LES DESSERTS - *DESSERTS*

YALLAHHHHHH

La pastilla à la fleur d'oranger appelée aussi Jawhara est un incontournable de la cuisine Marocaine. On your bucket list.
Orange blossom pastilla, also known as Jawhara, is an essential part of Moroccan cuisine. On your bucket list.

TRIO DE GLACES DEGUSTATION

Dégustation de nos meilleures glaces à l'Italienne avec parfum Amlou, corne de gazelle et yaourt safran de Taliouine.
Taste our best Italian-style ice creams with Amlou flavour, gazelle horn and Taliouine saffron yoghurt.

CREME BRULEE AU PELARGONIUM

Le pélargonium fait partie de la famille des Géraniums. Demandez à notre équipe de vous le montrer dans notre jardin.
Pelargonium is a member of the Geranium family. Ask our team to show it to you in our garden.

LA ROCHE D'AGAFAY

Pour retrouver le désert d'Agafay dans votre assiette. Chocolat, caramel, beurre salé, zestes d'orange confits... hummm c'est bon.
The Agafay desert on your plate. Chocolate, salted butter caramel, candied orange peel... it's good.

ILE FLOTTANTE A LA ROSE, SORBET ROSE DAMASSINE DE KELAA M'GOUNA.

Kelaa M'Gouna est une ville du sud du Maroc réputée pour sa culture de la rose Damassine. Retrouvez-là dans cette ile flottante et son sorbet.
Kelaa M'Gouna is a town in southern Morocco renowned for its Damassine rose cultivation. Discover it in this floating island and its sorbet.

BESBOUSSA À L'ORANGE, MAHALABIA À LA FLEUR D'ORANGER.

Le dessert qui rend nostalgiaue tous les Marocains. Gateau à base de semoule de couscous, imbibé de sirop à l'orange et une crème au lait à la fleur d'oranger.
The dessert that makes all Moroccans nostalgic. A cake made from couscous semolina, soaked in orange syrup and served with orange blossom milk cream.

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

Meringue accompagnée de fraises fraîches et d'un coulis de fraise. Chantilly à la vanille et sorbet à la fraise.
Meringue with fresh strawberries and strawberry coulis. Vanilla whipped cream and strawberry sorbet.

UN THÉ AU SAHARA

Pour finir une beauté votre voyage culinaire au Maroc, rien de mieux qu'un thé à menthe et des pâtisseries Marocaine comme la corne de gazelle et les briouats au miel.
To round off your culinary journey in Morocco in style, there is nothing better than mint tea and Moroccan pastries such as gazelle horns and honey briouats.

LA GASTRONOMIE MAROCAINE
Menu Déjeuner & Dîner a La Rotonde

LES ENTREES - *STARTERS*

LES CHEMINS DU DÉSERT
Croquettes de légumes, de poisson et de viande, sauce au Curcuma et herbes de l'Atlas. Mesclun de salade.
Vegetable, fish and meat croquettes, turmeric sauce and Atlas herbs. Mixed salad leaves.

SOUVENIR DE TADDERT, VILLAGE DE L'ATLAS
Œuf poché sur une crème de potiron très réconfortante. Toasts croustillants aux herbes de l'Atlas.
Poached egg on a comforting pumpkin cream. Crunchy toast with Atlas herbs.

LA KHAMSSA – QUI PORTE BONHEUR - « VEGAN »
Assortiment de 5 menzehs Marocains. Degustez la Tchachouka, le Zalouk, la Boukroula...
Assortment of our best menzeh from the Moroccan gastronomy. Discover the famous Tchachouka. Zalouk and more.

JE RENTRE À BAB BOUJLOUD
La fameuse pastilla de Fès au poulet, revue par notre Chef. Sauce vierge aux segments d'orange, persil et piment d'Espelette.
The famous chicken pastilla from Fes, revised by our cheffe. Virgin sauce with orange segments, parsley and Espelette pepper.

LA BELLE HISTOIRE DE TIHIHIT
Ravioles farcis au fromage de chèvre et au parmesan de la ferme de Jnane Tihihit. Sauce crème aux épinards.
Ravioli stuffed with goat cheese and parmesan from the Jnane Tihihit farm. Creamy spinach sauce.

DARS DES DOUARS - « VEGAN »
Petite Tartelette, mousse d'épinard et légumes confits de saison. Fruits d'hiver en chutney et cerneaux de noix.
Rye bread toast with roasted baby carrots. Smoked eggplant caviar, forest of aromatic herbs.

DERRIERE LES REMPARTS DE LA BELLE MOGADOR
Duo de poulpe et de gambas à la plancha, salade douce à la citronnelle, ananas, avocat et tomates séchées. Segments d'agrumes et herbes en folies.
Duo of octopus and gambas a la plancha, sweet lemongrass salad, pineapple, avocado and sun-dried tomatoes. Citrus segments and wild herbs.

LES PLATS - *MAIN COURSES*

LE DROMADAIRE ET LA DUNE BLANCHE - « OPTION VEGAN »
L'incontournable couscous du sud, au poulet, feuilles de Kornups, oignon et carotte. Demandez-le aussi dans sa version végétarienne.
The famous Moroccan couscous with mild southern spices. Chicken with onion and raisin compote. You can also ask for a veggie version.

TANJIA MARRAKCHIA ET SON TAJINE DE LEGUMES
La spécialité de Marrakech. Viande de bœuf en cuisson lente avec du cumin, de l'ail, citron confit, des épices et sans oublier le Safran de Taliouine. Tajine de légumes de saison façon « Tian ».

Marrakech's specialty. Beef cooked gently with cumin, garlic, preserve lemon, spices and, of course, Taliouine saffron. Tajine of seasonal vegetables "Tian" style.

COMME SUR DJAMA EL FNAA
Souri d'agneau patiemment cuite au ras el hanout (mélange de 35 épices marocains), oignons acidulés et riz parfumé au raisins secs.
Lambouri patiently cooked with ras el hanout (a blend of 35 Moroccan spices), tangy onions and raisin scented rice.

TISLIT ET ISLI – SEFFA DE POULET
Plat traditionnel des mariages du royaume, vermicelle de pâte à la vapeur, poulet mijoté, cannelle et sucre glace sur le lit de raisins secs. Une folie de bonheur.
Traditional dish for weddings in the kingdom. Steamed pasta vermicelli, simmered chicken, cinnamon and icing sugar on a bed of sultanas. A real delight.

JE VOGUE SUR LA LAGUNE DE OUALIDIA
Filet de bar en croute de petits légumes du printemps et sésame noir. Sauce au potiron et billes rôties au potiron.
Fillet of sea bass in a crust of spring vegetables and black sesame. Pumpkin sauce and roasted pumpkin balls.

L'ENTRECOTE DE BŒUF, BEURRE DE HARISSA AUX OLIVES VERTES
Belle entrecote de 300 gr grillée, beurre de harrissa et frites maison
Beautiful 300g grilled ribeye steak, harissa butter and homemade chips

LA GASTRONOMIE MAROCAINE
Menu Dejeuner & Diner a La Rotonde

TAJINE MAQFOUL

Tajine d'agneau à la tomate et oignon confit. Un vrai voyage dans la tradition Marocaine.
Lambtagine with tomatoand onion confit. A true journey into Moroccan tradition.

LE TRID OU RFISSA, HUMM C'EST DÉLICIEUX..

Voici un plat traditionnel de la cuisine Marocaine. Travaillé avec une pâte comme le Msmen puis accompagné d'un ragout de poulet aux lentilles avec de l'ail et des herbes.
This is a traditional dish from Moroccan cuisine. Made with a dough similar to Msmen and served with a chicken and lentil stew with garlic and herbs.

LE VOL DE L'AÉROPOSTALE DE SAINT EXUPÉRY

Filet de courbine de Tafaya sautée au beurre, crème de carotte à la fleur d'oranger et farandole des petits légumes printaniers.
Courbine white fish from Laayoun sautéed in butter, carrot cream with orange blossom and a farandole of spring vegetables

TEMPÊTE DE SABLE DANS LES DUNES.

Filet de courbine de Tafaya sautée au beurre, crème de carotte à la fleur d'oranger et farandole des petits légumes printaniers.
Courbine white fish from Laayoun sautéed in butter, carrot cream with orange blossom and a farandole of spring vegetables.

CURRY DE LEGUMES D'ICI ET D'AILLEURS - « VEGAN »

Blanc de volaille en cuisson lente, huiles aux graines de coriandre et à l'aubergine fumée. Sauce yaourt aux herbes de l'Atlas avec une touche de piment fort. Printanière de légumes.

Slow-cooked chicken breast with coriander seed oil and smoked eggplant. Yogurt sauce with Atlas herbs and a touch of hot pepper. Young spring vegetables.

LES DESSERTS - *DESSERTS*

YALLAHHHHHH

La pastilla à la fleur d'oranger appelée aussi Jawhara est un incontournable de la cuisine Marocaine. On your bucket list.
Orange blossom pastilla, also known as Jawhara, is an essential part of Moroccan cuisine. On your bucket list.

TRIO DE GLACES DEGUSTATION

Dégustation de nos meilleures glaces à l'Italienne avec parfum Amlou, corne de gazelle et yaourt safran de Taliouine.
Taste our best Italian-style ice creams with Amlou flavour, gazelle horn and Taliouine saffron yoghurt.

CREME BRULEE AU PELARGONIUM

Le pélargonium fait partie de la famille des Géraniums. Demandez à notre équipe de vous le montrer dans notre jardin.
Pelargonium is a member of the Geranium family. Ask our team to show it to you in our garden.

LA ROCHE D'AGAFAY

Pour retrouver le désert d'Agafay dans votre assiette. Chocolat, caramel, beurre salé, zestes d'orange confits... hummm c'est bon.
The Agafay desert on your plate. Chocolate, salted butter caramel, candied orange peel... it's good.

ILE FLOTTANTE A LA ROSE, SORBET ROSE DAMASSINE DE KELAA M'GOUNA.

Kelaa M'Gouna est une ville du sud du Maroc réputée pour sa culture de la rose Damassine. Retrouvez-là dans cette ile flottante et son sorbet.
Kelaa M'Gouna is a town in southern Morocco renowned for its Damassine rose cultivation. Discover it in this floating island and its sorbet.

BESBOUSSA À L'ORANGE, MAHALABIA À LA FLEUR D'ORANGER.

Le dessert qui rend nostalgiaue tous les Marocains. Gateau à base de semoule de couscous, imbibé de sirop à l'orange et une crème au lait à la fleur d'oranger.
The dessert that makes all Moroccans nostalgic. A cake made from couscous semolina, soaked in orange syrup and served with orange blossom milk cream.

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

Meringue accompagnée de fraises fraîches et d'un coulis de fraise. Chantilly à la vanille et sorbet à la fraise.
Meringue with fresh strawberries and strawberry coulis. Vanilla whipped cream and strawberry sorbet.

UN THÉ AU SAHARA

Pour finir une beauté votre voyage culinaire au Maroc, rien de mieux qu'un thé à menthe et des pâtisseries Marocaine comme la corne de gazelle et les briouats au miel.
To round off your culinary journey in Morocco in style, there is nothing better than mint tea and Moroccan pastries such as gazelle horns and honey briouats.

LA CARTE DES *BOISSONS*

LES COCKTAILS

Mojito, KechMojito (à la fleur d'oranger)

Spritz, Limoncello Spritz

La rose de Damasse
Vodka Philtre, Campari, jus degrenade,siropderose

Le KechCannelle
Wisky, Amaretto, sirop de cannelle.

Le Negroni
Campari, martini rouge et gin

LES MOCKTAILS

Le Virgin KechMojito
Jusdecitron, menthe fraîche, sucre et eau gazeuse.

Le Detox
Jus de concombre, céleri & pomme, jus de citron et feuille de menthe

La Fleur de la Medina
Miel de gingembre, miel de curcuma, jus de citron, eau gazeuse.

Les Jardin de l'Oued
Jus de grenade ,eau de rose,jus de bissap

LES APERITIFS

Whisk black & white
Gin Hendricks
Vodka Le Philtre
Rhum Bacardi
Supplement soda

Whisky Woodford
Whisky Jack Daniel
Vodka Belvedere

Biere Flag
Biere Casablanca
Ricard et anisettes
Martini, porto rouge, campari

LES ICE-TEA by MFF

Mojito (menthe fraîche)
Root forest (fruits rouges)
Peach garden (pêche)

LES SOFTS

Eaux minerale 1,5l
The a la menthe
The maison Tchaba
Cafe Lavazza

LES VINS marocains

Domaine Marshal
Rouge, blanc et rose

Collines du Menzeh
Rouge et blanc et gris

Le Medaillon
Rouge, blanc 70 cl

Rouge, blanc et rose 37,5 cl

Cuvee Amal 70 cl & verre pour rouge et rosé à 60 DHS
Rouge, blanc et le joyau gris

Eclipse
Rouge

AZAYI BIO
Rouge

Grande cuvee M
Rouge et blanc

Domaine Jirry chardonnay

CB INITIALES
Rouge et blanc

Chateau ROSLANE
Rouge et blanc

La petite ferme CASHER
Rouge, blanc et rosé

LES VINS du monde

M de Minuty – Côtes de Provence
Minuty Prestige – Côtes de Provence
Minuty Prestige magnum – Côtes de Provence

LA BOURGOGNE

Chablis – « Pascal Bouchard » 2023
Chablis grand cru Vaudésirs – « Gérard Tremblay » 2021
Meursault – « Bouchard père et Fils » 2022
Nuit Saint Georges 1er cru – « Les Prulliers » 2017
Echezeau grand cru – « domaine des perdrix » 2014
Vosne Romanee – « Domaine d'Eugénie » 2021
Morey Saint Denis – « clos de Tart » 2022
Clos de Tart 2016

LA VALLEE DE LA LOIRE

Sancerre blanc – « Domaine fournier » 2023
Pouilly Fumé – « Domaine fournier » 2023

LA VALLEE DU RHONE

Côtes Rotie – « brune et blonde – E.Guigal » 2017
Saint Joseph *Vin rouge* « – Olivier Ravoir » 2022
Condrieu *Vin Blanc* – « « La Carthery » 2020

LA CARTE DES *BOISSONS*

Les vins de bordeaux

Chateau Pouyanne - « Pessac Léognan »
Haritage de Chasse Spleen - « Haut Médoc » 2017
Chateau Lalande Borie - « Saint Julien » 2015
Chateau Connétable de Talbot - « Saint Julien » 2018
Chateau Malartic Lagraviere - « Pessac Leognan » 2014
Chateau Giscour - « 3eme grand cru classé-Margaux » 2019
Chateau Beychevelle - « Saint julien » 2015
Chateau Beychevelle - « Saint julien » 2018
Chateau Smith Haut Lafitte - « – Pessac Léognan » 2014

L'ESPAGNE

Marques de Vargas reserva - « Rioja » 2017
Haritage de Chasse Spleen - « – Ribeira del Duero » 2011

L'ITALIE

Gaja Promis Toscane - « IGP » 2022
Gaja Brunello di Montalcino - « DOP Toscane » 2019
Solaia Toscane - 2021

LES CHAMPAGNES

Collet brut Bouteille & a la coupe à 180 HDS
Laurent Perrier Brut
Laurent Perrier Rose
Ruinard Brut
R de Ruinard Blanc de blanc
Krug Grande cuvee
Dom Perignon Brut
Dom Perignon rose

LES DIGESTIFS 6CL

Armagnac L'apothicaire
Cognac ABK6 V.S
Cognac ABK6 V.S.O.P
Cognac ABK6 X.O
Calvados Boulard V.S.O.P
Armagnac Sempe V.S.O.P
Get 27
Poire Massenez