

# Restaurant Angsana Si Saïd

*Cuisine maison a base de produits frais du terroir  
Homemade cuisine from fresh local produce*

## Pour commencer / Starters

<b>Ronde de 9 salades marocaine</b> , sucrées & salées de la région <i>Round of 9 Moroccan salads, sweet and sour from our region</i>	130 Dhs
<b>Jemaa El Fna</b> , merguez, kefta, brochettes poulet, aubergines <i>Jemaa El Fna, merguez, kofta, chicken skewers, eggplant</i>	160 Dhs
<b>Briouates &amp; Cigares</b> , enroulés de feuilles de brick fait maison <i>Briouates &amp; Cigares, rolled up with brick leaves</i>	120 Dhs
<b>Zaalouk d'aubergines</b> , menthe, fromage de chèvre d'Essaouira <i>Eggplant zaalouk, with mint and Essaouira goat cheese</i>	100 Dhs
<b>Crème de potiron et pois chiches</b> , à l'huile d'argan <i>Pumpkin and chickpea cream, with argan oil, traditional recipe</i>	120 Dhs
<b>Pastilla Mille Feuille</b> , poulet, gingembre, cannelle, safran <i>Pastilla Mille Feuille, farmer's chicken, ginger, cinnamon, saffron</i>	120 Dhs
<b>Harira Marrakchia</b> , recette de Aziza avec ses dattes de Draa <i>Marrakchi Soup from Aziza' recipe with its dates from Draa</i>	100 Dhs



### À la découverte de vins 100% marocains Discovering 100% Moroccan wines

*Notre carte des vins est exigeante, voyageuse, gouleyante ou charpentée, et respectueuse de la vigne et de l'environnement  
Our wine list is demanding, travelling, easy-drinking or fullbodied, and respectful of the vine and the environment in a beautiful expression of the terroir*

## Végétarien / Veggie Only

<b>Spaghetti fait maison</b> , tomate cerise, basilic, ail et ricotta <i>Homemade spaghetti, cherry tomato, basilic, garlic and ricotta</i>	130 Dhs
<b>Seffa, cheveux d'ange</b> , amandes et fruits secs, cannelle <i>Seffa, vermicelli, almonds and Moroccan dried fruits, cinnamon</i>	130 Dhs
<b>Omelette traditionnelle</b> , avec oeufs fermiers de l'Atlas <i>Traditional Atlas omelette, with farm eggs</i>	90 Dhs
<b>Poêlée de légumes</b> , légumes de saison, jus à la coriandre <i>Pan-fried vegetables, of the season from daily market, fresh coriander juice</i>	120 Dhs

## Fraicheur de l'océan / Fresh Ocean side

<b>Tagines de poisson Mogador</b> , Sauce spéciale du chef <i>Fish Mogador tagine, with chef's special sauce</i>	180 Dhs
<b>Médailon de lotte</b> , bisque de crevettes fraîches, légumes <i>Monkfish medallion, with fresh shrimp bisque, vegetables</i>	240 Dhs
<b>Fish and chips</b> , marinés au citron confit, sauce tomate basilic <i>Fish and chips, marinated in confit lemon, basil tomat sauce</i>	220 Dhs
<b>Pavé de bar</b> , poêlé aux herbes de l'Atlas, choux-fleurs <i>Grilled sea bass, with Atlas herbs, cauliflower</i>	220 Dhs

## Viandes & Vollailes / Meat & Poultry

<b>Couscous Marocain</b> , viande, 7 légumes, bouillon et oignons <i>Moroccan couscous, meat, 7 vegetables, chef's sauce</i>	200 Dhs
<b>Tagine Makfoul</b> , jarret de veau, tomates, oignons, raisins <i>Tagine Makfoul, veal, tomatoes, small bio onions, raisins</i>	180 Dhs
<b>Seffa madfouna</b> , poulet fermier, une tradition berbère <i>Seffa Madfouna, free range chicken a Berber tradition</i>	200 Dhs
<b>Tangia d'agneau</b> , dans sa jarre, pommes de terres, citron <i>Lamb tangia, in its jar with small potatoes and lemon confit</i>	200 Dhs

### Le saviez-vous / Did you know ?

Notre cuisine est issue de l'agriculture raisonnée en provenant des fermes et coopératives. Aucun aliment utilisé n'est importé à l'exception du chocolat.

*Our cuisine comes from sustainable agriculture, local farms and cooperatives. No food is imported with the exception of chocolate and tea*

## Dessert & Gourmandises / Desserts

<b>Pastilla de lait aux amandes</b> , avec glace à la fleur d'oranger <i>Almond &amp; milk pastilla, with orange blossom ice cream</i>	95 Dhs
<b>Fondant au chocolat Angsana</b> , glace vanille Ice Mama <i>Angsana Chocolate Fondant, vanilla ice cream Ice Mama</i>	120 Dhs
<b>Tagine de Fruits</b> au miel de fleur d'oranger, relevé aux épices <i>Fruits tagine with orange flower honey, flavoured with spices</i>	120 Dhs
<b>Traditionnelle Orange à la cannelle</b> , amandes, dattes, menthe <i>Traditional Cinnamon Orange, almonds, dates, mint</i>	100 Dhs
<b>Crêpes mille trous</b> , Amlou, miel de l'Atlas, huile d'argan <i>«Thousand hole» pancake, Amlou, atlas honey, argan oil</i>	100 Dhs
<b>Glace Artisanale</b> , 100% Produits naturels, sans sucre ajouté <i>Homemade ice cream, 100% natural without added sugar</i>	90 Dhs
<b>Assiette de Pâtisseries Marocaines</b> , thé à la menthe/infusion <i>Moroccan pastry plate, with mint tea or infusion</i>	100 Dhs
Expresso, Café, thé, infusion ou thé à la menthe <i>Expresso, Cofffee, tea, mint tea or infusion</i>	30 Dhs
«Café Gazelles» de La Maison <i>«Expresso Gazelles» Homemade</i>	70 Dhs
Pâtisseries marocaines de La Maison <i>Selection of Moroccan pastries homemade</i>	90 Dhs

### Menu enfant/ Children menu (-10)



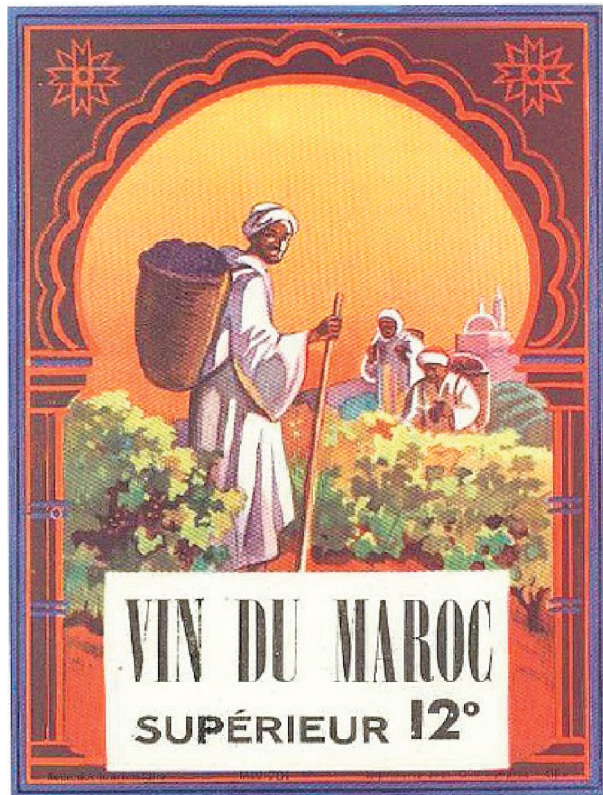
Selon les goûts de vos petits anges  
*According to your angel's desires* 120 Dhs

Respectueux la loi, l'alcool est servi en accompagnement d'un repas  
Respecting the law, alcohol is served as an accompaniment to a meal

# La Cave Angsana Si Saïd

*Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre!» (Henri IV)*

*«Wine is bottled poetry.» (Erin Morgenstern)*



## La Collection Angsana /Angsana Collection White, Rosé and Red wines

Elevés au bord du désert, bercés par des alizés sur des calcaires, fruités, frais, légers !

*Born at the edge of the desert, cooled by the trade winds, planted in calcare soils,fruity, fresh, light !*

75cl 290 Dhs

15cl 70 Dhs

## Les Vignobles d'Essaouira / Essaouira vineyard

### Le domaine du Val d'Argan

Bottle Glass

**Val d'Argan Blanc/ White :** Viognier et Roussane 450 Dhs

**Val d'Argan Rosé :** Syrah et Muscat de Hambourg 460 Dhs

**Val d'Argan Rouge/ Red :** Syrah, Grenache, Mourvèdre 450 Dhs

**Orian Rouge /Red :** Syrah, Grenache, Mourvèdre 590 Dhs

*15 mois en barriques bourguignonnes*

*15 months in Burgundy barrels*

## Les Vignobles de la région de Rabat / Rabat region vineyard

### Les Domaines Amal

**Amal rouge / Red :** Tempranillo & Syrah 290 Dhs 70 Dhs

**Amal blanc /White :** Chardonnay & Sauvignon blanc 290 Dhs 70 Dhs

**Cuvée Joyau rosé :** Syrah, Grenache, Mourvèdre 295 Dhs 70 Dhs

**Grande cuvée rouge/Red :** Syrah, Grenache, Mourvèdre 450 Dhs

### Le Domaine de la Ferme Rouge ( côtes de Rommani )

**Penélope:** Gewurtztraminer & Muscat 320 Dhs 70 Dhs

**Ithaque :** Syrah & Tempranillo 450 Dhs 80 Dhs

**Odyssée :** Chardonnay & Viognier 450 Dhs 80 Dhs

## Les Vignobles de Meknes Moyen Atlas / Meknes vineyard

### Le Domaine de Baccari

**Baccari Rouge/Red :** Cabernet Franc & Syrah 340 Dhs 70 Dhs

**Baccari Blanc / White:** Exclusive Vermentino 390 Dhs

**Baccari cuvée Rosé :** Cabernet Sauvignon 340 Dhs 70 Dhs

**1ere de Baccari Rouge/ Red :** Cabernet Franc & Syrah 450 Dhs 80 Dhs

### Domaine du Château Roslane à Meknes

**Azayi - 100% Carignan vieilles vignes/Carignan old vines** 590 Dhs

Considéré par certains comme le meilleur vin rouge du Maroc

*Considered by some to be the best moroccan red wine.*

## Vins de l'oriental (côte méditerranéenne)/Oriental wines

### Le Domaine des 3 Cavaliers

**Clos Gabrielle blanc / White:** Grenache blanc & Muscat 360 Dhs 70 Dhs

**Clos Gabrielle Rouge / Red:** Grenache et Syrah 360 Dhs 70 Dhs

**Clos Hermitage Blanc / White:** Viognier 480 Dhs

**Clos Hermitage Rouge / Red wine:** Syrah 480 Dhs

### Les vins Casher/Kosher Wine

Vins de la Ferme Rouge en blanc, rosé, et rouge. 380 Dhs

Wines from La Ferme Rouge, White, Red and Rosé

## Angsana Signature Cocktails 150 Dhs

**Dar Si Saïd :** Crémant de l'Atlas, Gin, Citron  
*Moroccan Crémant, Gin, Citrus.*

**Dar Ferdaous :** Vodka, Jus de pomme, Citron, Concombre.  
*Vodka, Apple Juice, Lemon, Cucumber.*

**Riad Blanc :** Vodka, Citron vert, Jus de fraise, Menthe fraîche  
*Vodka, Lemon, Mint, strawberry Juice.*

**Dar Zaouia :** Rhum, Ananas, Citron, Gingembre.  
*Rum, Pinapple, Lemon, Ginger.*

**Dar Tiwaline :** Crémant de l'Atlas, Nectar de pêche, Menthe  
*Moroccan Cremant, peach nectar, mint*

**Riad Lydines :** Rhum, Citron, Jus de fraise, Menthe fraîche  
*Rum, Lemon, Strawberry juice, Mint*



### Maison de champagne depuis 1921

Champagne brut de caractère

45% chardonnay et 55% pinot noire

Coupe : **150 Dhs** / Bouteille : **750 Dhs**

## Mocktails 80 Dhs

**Sabah El Kheir :** Oranges, Carottes, Menthe

**Kasbah Fissa :** Citron pressé, Menthe fraîche, Gingembre

**Mixed Souk :** Pomme, Concombre, Citron, Menthe, Miel, Sucre

**Classique sans alcool :** Fruits mixés, Nectar de Mangue, Safran

## Apéritifs & Cocktails

Jus de fruits frais, fresh fruits juice 50 Dhs

Eaux minérales / Minerals waters 30 Dhs

Sodas 30 Dhs

Bière Casablanca 70 Dhs

Pastis Bardouin, Porto, Martini 80 Dhs

Cocktails classiques 120 Dhs

## Whiskies, Liqueurs & Digestifs

Blended whisky, Gins, Vodka 80 Dhs

Black label, Chivas regal. 90 Dhs

Scotch Whisky pure Malt 130 Dhs

Calvados Roger Groult 3 ans 130 Dhs

Casterède Bas Armagnac 130 Dhs

Remy Martin Fine Champagne Cognac 130 Dhs



BEST RESTAURANTS  
MAROC

