



Homemade cuisine from fresh produce, depending on the daily market

# Restaurant Angsana Si Saïd

Cuisine maison à partir de produits frais, selon le marché du jour



## À partager / To share

pour 2 personnes - dès midi / for 2 - from 12:00

**La Bahia** : assortiment de briouates (4 sortes) 100/180 Dhs

**Lala Aicha** : merguez, kefta, brochettes, légumes grillés 100/180 Dhs  
merguez, kofta meatballs, skewers, grilled vegetables

**La Parisienne** : Fromage et charcuterie française, toasts 120 Dhs  
French cheeses et charcuterie with toasted bread.



## À la découverte de vins marocains Discovering Moroccan wines

200 Dhs

Dégustation de 3 vins du Maroc, blanc, rosé ou gris, et rouge accompagnés d'un petit assortiment de salades marocaines  
Wine tasting of 3 selected Moroccan wines, red, white, rosé or gris with a light selection of Moroccan salads

## Les Entrées / Starters

**Soupe Harira de Marrakech**, servie avec ses dattes de Zagora 90 Dhs  
Marrakesh Harira soup with a dates from Zagora.

**Variation de 9 salades marocaines** (petite ou grande) 100 Dhs/180 Dhs  
Selection of Moroccan salads (small or medium)

**Aumonière de chèvre chaud d'Essaouira**, salade, pain toasté 90 Dhs  
Essaouira Goat cheese «Aumonière» with salad and toasted bread.

**Pastilla de poulet fermier** 160 Dhs  
Free range chicken pastilla.

**Angsana's Caesar salad** 120 Dhs

**Salade Thaï**, gambas, mangue, avocats, fruits exotiques 170 Dhs  
Thai salad of prawns, mango, avocado & exotic fruit

**Tempura de gambas**, huile d'argan, sauce aigre-douce 160 Dhs  
Prawn tempura, roasted argan oil, sweet and sour sauce

**Pastilla de poulet fermier**, amandes, miel 120 Dhs  
Pastilla savoury pastry of farmer's chicken, grilled almonds, honey

## 100% Végétarien / Vegetarian

**Rouleaux de printemps frais ou vapeur** 90 Dhs  
Fresh or steamed springrolls with vegetables

**Tatin d'aubergines** tomate, fromage d'Essaouira 90 Dhs  
Eggplant & tomato Tatin tart, with Essaouira cheese

**Spaghetti frais à l'huile d'olive**, tomate confite et basilic 120 Dhs  
Fresh spaghetti with olive oil, candied tomatoes and basil.

**Risotto aux légumes**, huile d'ail et parmesan d'Italie 140 Dhs  
Vegetable risotto, garlic oil and italian parmesan.

## Le sandwich / Daily Sandwich

**Poulet or Kefta**, fromage, charcuterie 120 Dhs  
Vegetable risotto, garlic oil and parmesan

## Menu enfant/ Children menu (-10)

Un plat et un dessert selon ses goûts 120 Dhs  
A dish and dessert according to its taste



## Les Poissons / Fish dishes



➤ tous les jours / every day:

**Poisson frais poêlé**, huile d'argan torréfiée, petits légumes 180 Dhs  
Catch of the day, stoved, with toasted argan oil, spring vegetables

**Couscous de la mer**, semoule, poisson, crustacés et bisque 220 Dhs  
The Atlantic: sea food couscous

**Pastilla de poisson frais**, et crevettes épicées M'chermeel 220 Dhs  
Fresh fish Pastilla, and spicy M'shermeel marinated shrimp

**Gambas sautées au wok** et flambées au pastis, julienne de légumes 250 Dhs  
Prawns at the wok, flambéed with Pastis, julienned vegetables.

➤ selon la marée / with the tide:

**Fish'n chips de la Cabane du Pêcheur**, farine de châtaignes 90 Dhs  
Fish'n chips from Cabane du Pêcheur, chestnut flour

**Saint-Pierre**, navet et gingembre façon la Mouette, à Sidi Kaouki 190 Dhs  
John Dory, turnip and ginger inspired by La Mouette, in Sidi Kaouki.

## Les Viandes / Meat dishes



**Côtelettes premières d'agneau à la provençale** 180 Dhs  
Lamb chops «premières», with provençale potatoes.

**Tagine de poulet fermier**, tomates caramélisées, miel de cactus 180 Dhs  
Free range chicken tajine, caramelized tomatoes, potatoes, cactus honey.

**Couscous Royal** (poulet, agneau et bœuf) 160 Dhs  
Royal Couscous (free range chicken, lamb and beef).

**Tangia d'agneau Angsana**, citron confit, pommes grenailles 180 Dhs  
Angsana lamb tanjia, candied lemon, with baby potatoes

**Assiette Jemaa Fna : Grillades** et légumes grillés à la plancha 160 Dhs  
Jemaa Fna special: Grilled meats and vegetables

**Épaule de mouton dorée au four**, pour 2 personnes, sur commande 500 Dhs  
Baked lamb shoulder for 2, on request.

## Les Desserts maison / Homemade desserts



**Fondant au chocolat**, caramel à la fleur de de l'Atlas, glace vanille 90 Dhs  
Chocolate fondant, with «Atlas fleur de sel» caramel, vanilla ice cream.

**Nougat glacé à la crème de dattes**, Amlou (Nutella Berbère) 95 Dhs  
«Nougat glacé», Zagora dates ceam, Berber Amlou Nutella

**Tagine de fruits au miel Zamzani** relevé aux épices 120 Dhs  
Pastilla with milk, almonds & orange blossom.

**Tarte aux pommes à la cannelle**, glace corne de gazelles 120 Dhs  
Beldie Apple Pie, cinnamon, Gazelle Horn Ice Cream

**Coupe de glaces et sorbets artisanaux** aux trois saveurs 90 Dhs  
Ice cream & three flavour artisanal sorbet

**Fondue de fruits au chocolat** 90 Dhs  
Fruits fondue with chocolate

**Expresso, Café, thé, infusion** ou thé à la menthe 30 Dhs  
Expresso, Cofffee, tea, mint tea, infusion

«Café Gazelles» de La Maison Amandine 70 Dhs  
«Expresso Gazelles» from La Maison Amandine

**Pâtisseries marocaines** de La Maison Amandine 90 Dhs  
Selection of Moroccan pastries from La Maison Amandine





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

# La Cave Angsana Si Saïd

"Wine is bottled poetry." (Erin Morgenstern)



Maison de Champagne depuis 1808  
Champagne à 80% de Pinot noir  
Coupe : 130 Dhs / Bouteille : 650 Dhs

## Angsana Signature Cocktails

- My Parisienne** *Chic & charme, so French !*  
Gin, Champagne, lemon 130 Dhs
- Angsana Orange wine** *home made !*  
Rosé, orange, lemon, vanilla, Champagne 90 Dhs
- Assilah Beach**  
Rhum antilles, ananas, lime, orange 130 Dhs
- Sidi Kaouki Beach** *Refreshing, such as this moroccan beach !*  
Vodka, lime, mint, apple juice 130 Dhs
- Botanical Cocktail**  
Our Banyan Tree 25th anniversary cocktail 130 Dhs

## Cocktails Alain Milliat



- Bloody Mary** 100 Dhs  
Jus de tomate Alain Milliat, vodka, celeri
- Atlas Bellini** 100 Dhs  
Pêche blanche Alain Milliat, sparkling wine from Atlas
- Menara Garden** 100 Dhs  
Jus de fruits mixés, nectar de mangue Alain Miliat

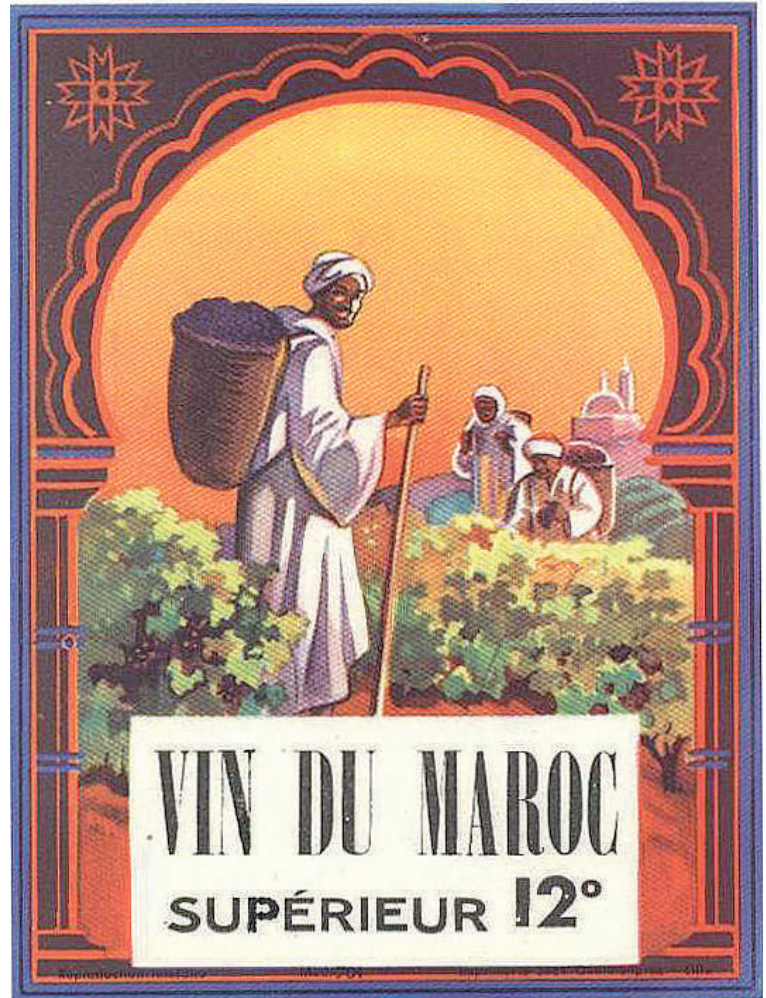
## Apéritifs

- Orange, Grape fruits juice 40 Dhs
- Jus de fruits Alain Milliat 80 Dhs
- Eaux minérales / Minerals waters 30 Dhs
- Sodas (Coca-Cola, Orangina, Sprite) 30 Dhs
- Bière Casablanca, export 65 Dhs
- Pastis Bardouin 65 Dhs
- Porto, Martini 80 Dhs
- Long drinks (alcool & soda) 100 Dhs
- Classic Cocktails sans alcool / without alcohol 80 Dhs
- Classic Cocktails avec alcool / with alcohol 120 Dhs

## Whiskies, Liqueurs & Digestifs



- Pure Malt whiskies** 130 Dhs
- Whisky Jura Origin 10 years 130 Dhs
- Whisky Toguchi Premium 130 Dhs
- Blended whisky, Gins, Vodkas 70 Dhs
- Black Label, Chivas Regal 90 Dhs
- Calvados Roger Groult - Réserve 3 ans 130 Dhs
- Casterède Bas Armagnac 130 Dhs
- Remy Martin Fine Champagne Cognac 130 Dhs
- Rhum J.M XO 130 Dhs



## Carte des vins / Wine list



### Collection Angsana

Nés et élevés au bord du désert, bercés par des alizés sur des calcaires à partir de cépages de la vallée du Rhône.  
Verre (65 Dhs), bouteille (290 Dhs) rouge, blanc, rosé ou gris.  
*Born at the edge of the desert, cooled by trade winds, planted in calcareous soil, on vines from the hills of the Rhône Valley.*  
The glass (65 Dhs), bottle (290 Dhs) in red, white, rosé or gris.

### Notre sélection de vins du Maroc, un choix amoureux !

Nous vous invitons à sortir des sentiers rebattus pour découvrir des vins de goût et de caractère, fruits du talent de maîtres de chais passionnés.  
*We invite you down the path less trodden to discover our favorites wines, passionately raised by cellar master for taste & character.*

Rouges	Verre	Bouteille
Terre Rouge - Syrah & Tempranillo - Côtes de Rommani	70 Dhs	320 Dhs
➤ Première de Baccari - Syrah & Cabernet franc - Meknes	80 Dhs	360 Dhs
Ithaque - Syrah & Tempranillo- Côtes de Rommani		380 Dhs
➤ L'Orian de Val d'Argan: Syrah, Grenache, Mourvèdre - Essaouira		550 Dhs

*(Vendange mûre égrappée et foulée, élevage 15 mois en barriques bourguignonnes)*

Rosés & Gris	Verre	Bouteille
Volubilia gris - Caladoc & Mourvedre & Marselan - Meknes	70 Dhs	320 Dhs
➤ Première Baccari rosé - Grenache & Cinsault - Meknes	70 Dhs	320 Dhs
Val d'Argan rosé - Syrah, Muscat de Hambourg- Essaouira		390 Dhs

Blancs	Verre	Bouteille
➤ Volubilia - Chardonnay, Sauvignon, Vermentino- Meknès	70 Dhs	320 Dhs
➤ Ait Souala -Viognier- Benslimane		340 Dhs
Odyssée - Chardonnay & Viognier- Côtes de Rommani	80 Dhs	360 Dhs
Val d'Argan Blanc - Viognier & Roussane - Essaouira		360 Dhs

Vins de France	Verre	Bouteille
Rosé de Provence R de Roubine - Chateau de Roubine		350 Dhs
Blanc Château de la Grande Métairie Entre 2 Mers		390 Dhs
Rouge Bordeaux supérieur «Héritage de la Couspaude»		420 Dhs