

LE CHEF

SALAMMBÔ

restaurant



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

DU MÊME AUTEUR

LA PERGOLA, *restaurant de la piscine*

ROOM SERVICE, *service en chambre*

AUX MÊMES ÉDITIONS

LA CAVE, *vins*

LE BAR, *cocktails*

LA PISCINE, *rafraîchissements*

LE CHEF

SALAMMBO

restaurant

Dîner de 19h30 à 22h00 dernière commande

Dinner from 7.30pm to 10pm last order

MENU DU JOUR

Amuse-bouche, entrée, plat et dessert (hors boissons)
Amuse-bouche, starter, main course and dessert (drinks not included)

380 MAD / PERS.

*

MENU DÉCOUVERTE

Entrée, plat et dessert au choix sur la carte (hors boissons)
Starter, main course and dessert to choose within this menu (drinks not included)

425 MAD / PERS.

*

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous surprendre par la créativité et l'imagination de notre chef
(Menu 5 services)
*Be amazed by our chef, he will surprise you with his creativity and imagination
(Five course menu)*

510 MAD / PERS.

Prix nets en Dirhams Marocains
Net Prices in Moroccan Dirhams

ENTRÉES D'ICI

Assortiment de briouattes variés
Variety of « briouattes » savoury pastries.

125

Mhancha de thon confit à l'huile d'olive
et légumes de saison mijotés à l'ail
*Moroccan « Mhancha » tuna in olive oil,
seasonal vegetables simmered in garlic*

125

Sélection de salades marocaines **V**✕
Assortment of Moroccan salads

115

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*
V Ces plats peuvent être préparés vegan. *Dishes that can be prepared vegan.*

ENTRÉES D'AILLEURS

Filet de rouget à la plancha, bavarois de poivron
et biscuit de tomates
*Grilled red mullet fillet, Bavarian bell pepper
and tomato biscuit*

135

Guacamole d'avocat à la coriandre fraîche et gambas poêlées ✕
Guacamole with fresh coriander and seared prawns

155

Mille feuilles de mousse au parmesan,
tomate et saumon fumé
*Mille feuilles of parmesan mousse, tomato
and smoked salmon*

145

Salade d'épinards au citron confit ✕
et calamars grillés
*Spinach salad with preserved lemon
and grilled squids*

135

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*
V Ces plats peuvent être préparés vegan. *Dishes that can be prepared vegan.*

LE CHEF

DE RETOUR
DE THAÏLANDE



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE

ENTRÉES

Satay d'agneau, sauce cacahuète
Lamb satay with peanut sauce

135

Salade Thaï de coquilles Saint Jacques
aux saveurs exotiques et citronnelle
*Thai scallops salad with lemongrass
and exotic flavors*

145


Rouleaux de printemps frits aux crevettes, champignons,
légumes et sauce chili épicée et sucrée
*Fried prawn spring rolls, mushrooms, vegetables
and sweet chili sauce*

130

PLATS

Curry vert végétarien aux légumes, tofu 
et lait de coco au gingembre
*Green vegetarian curry with fresh vegetables, tofu
and ginger coconut milk*

160




Filet de bœuf sauté au wok, gingembre 
et champignons noirs
*Beef fillet wok with ginger
and black mushrooms*

190

Riz sauté au poulet, tomate, oignon
et herbes Thaï
*Chicken and sautéed rice, tomato,
onion and Thai herbs*

170

 Ces plats peuvent être préparés vegan. *Dishes that can be prepared vegan.*

  Ces plats sont épicés. *Spicy dishes.*
 Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

PLATS D'ICI

Le Couscous Royal des "Deux Tours"^V
au poulet, agneau et merguez

*« Les Deux Tours » Royal Couscous
with chicken, lamb and merguez sausage*

250

Tajine d'agneau au coing, cannelle^X
et amandes

*Lamb tagine with quince, almonds
and cinnamon*

250

Tajine de filet de loup à la charmoula^X
et légumes

*Seabass tagine with vegetables
and « Charmoula » spices*

195

^V Ces plats peuvent être préparés vegan. *Dishes that can be prepared vegan.*
^X Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

PLATS D'AILLEURS

Entrecôte grillée, sauce au romarin,
accompagnée de pommes frites

Grilled sirloin steak, rosemary sauce, French fries

185

Filet de bœuf rôti, charlotte d'épinards et mousseline de pomme de terre,
jus aux pruneaux et cardamome

*Roasted beef fillet, spinach in "charlotte style" with mashed potatoes,
cardamom and dried plum sauce*

240

Médailillon de lotte rôti aux herbes du potager, ragout d'haricots verts,^X
galette de popcorn, beurre blanc à la sauge

*Monkfish medallion roasted with our own garden grown herbs,
green beans stew, popcorn-like rice cake, French butter sauce with sage*

235

Risotto aux légumes verts du potager et parmesan^X

Green vegetables risotto with parmesan

165

^V Ces plats peuvent être préparés vegan. *Dishes that can be prepared vegan.*
^X Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*

DESSERTS

Assortiment de pâtisseries traditionnelles marocaines
Traditional Moroccan pastries

125

Crème brûlée aux amandes ✕
Almond creme brûlée

95

Fraîcheur de gingembre et yuzu, sorbet de coriandre
Ginger and yuzu delight, coriander sorbet

105

Mousse fondante d'orange, financier à la pistache,
crème glacée à la cardamome
Creamed orange mousse, pistachio financier, cardamom ice cream

95

Sélection de crèmes glacées et sorbets ✕
Selection of ice creams and sorbets

90

Tarte au chocolat et café, crème glacée à la vanille bourbon
Chocolate and mocha tart, bourbon vanilla ice cream

115

Tarte Tatin à la granny smith, crème glacée au safran
Granny smith apple tart Tatin, saffron ice cream

105

✕ Ces plats ne contiennent pas de gluten. *Gluten free dishes.*
V Ces plats peuvent être préparés vegan. *Dishes that can be prepared vegan.*

LE CHEF
SALAMMBÔ
restaurant



LES DEUX TOURS

MARRAKECH PALMERAIE