



PALAIS SEBBAN

PALAIS D'HOTES
RESTAURANT



PALAIS SEBBAN

STARTERS / ENTRÉES

Quinoa salad with prawns	/ Salade de quinoa aux gambas	175Dhs
Burrata and its crown of red berries	/ Burrata et sa couronne de fruits rouges	185Dhs
Moroccan Seafood pastilla	/ Pastilla aux fruits de mer	220Dhs
Moroccan salad delights	/ Délice de salades marocaines	160Dhs
Moroccan Chicken pastilla	/ Pastilla au poulet	190Dhs
Assortment of briouates	/ Assortiment de briouates	150Dhs
Smoky eggplant pomegranate sauce	/ Aubergine fumée sauce à la grenade	150Dhs
Roasted broccoli with muhamara sauce	/ Brocoli rôti sauce muhamara	120Dhs



PALAIS SEBBAN

Signature dishes / Plats signature

Couscous with beef, lamb or chicken	/ Couscous de bœuf ou d'agneau ou de poulet	220Dhs
Vegetarian couscous	/ Couscous végétarien	150Dhs
Grilled lamb chops, fried potatoes, chitaki sauce	/ Cotelettes d'agneau, pommes rissolées, sauce chitaki	230Dhs
Modern tanjia marrakchia, mashed potatoes	/ Tanjia marrakchia moderne, purée de pommes de terre	210Dhs
Beef tagine with apricots and prunes	/ Tajine de bœuf aux abricots et aux pruneaux	220Dhs
Chicken tagine makfoul (with raisins)	/ Tajine de poulet makfoul (aux raisins secs)	210Dhs
Vegetarian tagine	/ Tajine végétarien	170Dhs
Stuffed calamari, squid ink risotto	/ Calamar farci, risotto à l'encre de seiche	210Dhs
Chicken Seffa (chicken in sauce hidden under a dome of steamed vermicelli)	/ Seffa au poulet (poulet en sauce caché sous un dôme de vermicelles à la vapeur)	250Dhs
Fillet of beef, carrot mousseline	/ Filet de bœuf, mousseline de carottes	250Dhs
Grilled sea bream with asparagus, vierge sauce	/ Daurade grillée aux asperges, sauce vierge	220Dhs



PALAIS SEBBAN

Dishes on order / Plats sur commande

Lamb shank, caramelized onions, chickpeas, prunes, figs (min 2 people)	/ Souris d'agneau, oignons caramélisés, pois chiche, pruneaux, figues (min 2 personnes)	340Dhs/P
Royal couscous: lamb; beef; chicken; merguez; kefta	/ Couscous royal, agneau, bœuf, poulet, merguez, kefta	240Dhs/p
Rib of beef	/ Côte de bœuf (min 2 personnes)	310dhs/P
Shoulder of lamb confit (min 2 people)	/ Épaule d'agneau confite (min 2 personnes)	390Dhs/P

Desserts

Spiced chocolate fondant	/ Fondant au chocolat épicé	110Dhs
Moroccan coffee tiramisu	/ Tiramisu au café marocain	100Dhs
Lebanese Mahlabia	/ Mahlabia libanais	90Dhs
Fig panna cota	/ Pana cotta à la figue	110Dhs
Ice cream sundae	/ Coupe de glaces (2 boules - 2 scoops)	80Dhs
Moroccan pastries	/ Pâtisseries marocaines	100Dhs
Jouhara Pastilla leaves; light vanilla cream	/ Jouhara feuilles de pastilla crème légère à la vanille	100Dhs



PALAIS SEBBAN

reservation@palaissebban.com

reception@palaissebban.com

www.palaissebban.com

+212 5 24 44 02 25 / 26

+212 6 62 84 15 23

43 Derb Moulay Abdellah Ben Hsleine -
Quartier Laksour Marrakech 40000, Maroc