



la Table  
by *Madada*

+212 (0) 5 24 47 21 06

**Chic Atlantique  
Lounge Bar & Live Music**



7, rue Youssef El Fassi Essaouira Médina



[www.latablemadada.com](http://www.latablemadada.com)



[info@latablemadada.com](mailto:info@latablemadada.com)

# FICHE TECHNIQUE

## Madada Mogador se décline en 4 escales :

- Madada Mogador, Boutique Hôtel
- L'Atelier by Madada, Atelier de cuisine marocaine
- Le Comptoir Oriental by Madada, Showroom oriental vintage
- La Table by Madada, Bar-Lounge - Restaurant

Spécialités de poissons et crustacés + Carte marocaine revisitée

Service du diner de 19h à 22h30 tous les jours sauf mardi

Offre groupes et privatisations : sur demande

Plats à la carte

Langues parlées : Français, Arabe, Anglais, Espagnol

Prix moyen : 350 Dhs



la Table  
by Madada



## Madada Mogador comes in 4 adress :

Madada Mogador, Hotel Boutique

L'Atelier by Madada, Workshop of Moroccan cooking

Le Comptoir Oriental by Madada, vintage oriental Showroom

La Table by Madada, Restaurant – Bar lounge

Specialities of fishes and shellfish + revisited Moroccan Card

Service of the dinner from 7 pm till 10:30 pm every day except Tuesday

Offer groups and privatizations: on request

Dishes "à la carte"

Spoken languages: French, Arab, English, Spanish

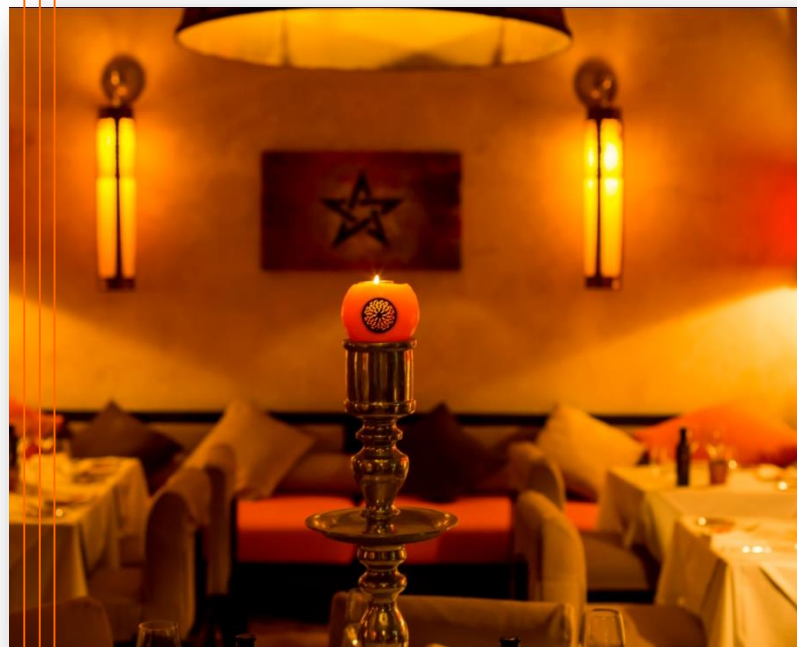
Average price: 350 Dhs

## Le Saviez vous?

Restauré avec soin dans le respect des traditions et du patrimoine, la Table Madada était autrefois un entrepôt où les négociants juifs « négociants du roi » stockaient les caroubes. Ce fruit du caroubier, arbre-légumineuse de la région d'Essaouira, était ensuite exporté via le port en Europe.

Les graines de la caroube, au poids étonnamment régulier, ont donné le nom à l'unité de mesure « carat ». Ces graines mais également la sève du caroubier, gomme arabique, sont aujourd'hui utilisées sous forme de farines pour stabiliser confiseries et glaces ...

La Dada était autrefois une esclave subsaharienne au service des familles privilégiées, puis une cuisinière, nounou et confidente. Aimée et crainte à la fois, elle incarnait la gardienne du foyer et transmettait sa cuisine traditionnelle. Certaines de ces dadas sont devenues célèbres en ayant pour spécialité qu'un seul plat...



## Did you know?

Restored carefully with respect for tradition and heritage, la 'Table Madada' is a former warehouse where the Jewish traders, "the 'kings traders'", stored carob. This fruit of the carob tree, a tree in the legume family which grows in the region of Essaouira, was then exported via the port towards Europe.

The seeds of the carob have a strangely regular weight, which gave the name to the unit of measure 'carat'. Its seeds but also the sap of carob tree, is nowadays used in the form of a stabilizer found in sweets and ice cream.

Originally a sub-Saharan slave at the service of privileged families, the dada in time became a cook, nanny and confidente. Loved and feared at the same time, she represented the guard of the home and passed on her traditional cuisine. Some of these dadas became famous for having a particular dish.



la Table  
by Madada



Les artistes de la Table by Madada, une équipe dynamique et créative à votre service !



The artists of the Table by Madada, a dynamic and creative team to your service!



## Le Restaurant

Le Restaurant La Table by Madada dispose d'une salle composée d'arches en vieilles pierres soulignant une hauteur de plafond exceptionnelle. L'espace est à la fois original et intimiste. La configuration des lieux permet l'accueil optimal aussi bien de clients individuels que de groupes pouvant atteindre 50 personnes. Pour les amateurs de comptoir, un magnifique Bar en cuivre et en bois est également mis à la disposition de clients désireux de se rafraichir.

The restaurant La Table by Madada has a large room made with stone arcs underlining an exceptional height of ceiling. The space is original and intimist in the same time. The place allows an optimal welcome as individual customer or groups and is being able to reach 50 people. For the amateurs of counter, a magnificent copper and wooden Bar is also at the disposal of customers avid to cool.





Millefeuille a  
l'aubergine &  
tomate fraiche au  
pistou

\*\*\*

Souris d'agneau  
confite au four  
semoule & raisins  
secs

\*\*\*

Crème brulée  
safranée

360 Dhs

\* Tajine végétarien sur  
demande

Délice de  
calamars huile  
d'olive sel &  
poivre

\*\*\*

Filet de St-Pierre  
à la plancha  
beurre blanc &  
poêlée de  
légumes de  
saison

\*\*\*

Tarte tatin aux  
pommes  
caramélisées

390 Dhs

\* Tajine végétarien sur  
demande

Chair d'araignée  
& tartare de  
mangue à l'huile  
d'argan

\*\*\*

Pastilla de lotte  
Souirie salée aux  
amandes grillées

\*\*\*

Moelleux au  
chocolat & boule  
de glace de Marie

450 Dhs

\* Tajine végétarien sur  
demande



Eggplant  
Millefeuille in  
fresh tomato &  
pesto sauce

\*\*\*

Lamb confi shank  
in the oven with  
semolina & dried  
currants

\*\*\*

Saffran crème  
brulée

360 Dhs

\*Vegetarian tagine on  
request

Delicious sauted  
calamary olive oil  
salt & peper a la  
plancha

\*\*\*

John dory fillet a la  
plancha white  
butter & seasonal  
vegetables

\*\*\*

Homemade  
gourmet Tarte  
Tatin

390 Dhs

\*Vegetarian tagine on  
request

Fresh spider crab  
& mango tartare  
with argan oil

\*\*\*

Souirie monkfish  
pastilla with  
grilled almonds

\*\*\*

Chocolate  
fondant & scop  
of vanilla ice  
cream

450 Dhs

\*Vegetarian tagine  
on request

## Forfait Sahari Réserve

½ Bouteille de vin  
½ bottle of wine

\*\*\*

½ Eau minérale  
½ water

\*\*\*

Thé ou café  
Tea or coffee

\*\*\*

155 dh/personne

## Forfait Aperitifs

1 Apéritif  
(Ricard, campari, Kir)

\*\*\*

½ Eau minérale  
½ water

\*\*\*

Thé ou café  
Tea or coffee

\*\*\*

110 dh/personne

## Forfait Ferme Rouge

½ Bouteille de vin  
½ bottle of wine

\*\*\*

½ Eau minérale  
½ water

\*\*\*

Thé ou café  
Tea or coffee

\*\*\*

190 dh/personne

## Forfait Médaille

½ Bouteille de vin  
½ bottle of wine

\*\*\*

½ Eau minérale  
½ water

\*\*\*

Thé ou café  
Tea or coffee

\*\*\*

205 dh/personne



MERCI

MERCI

DANKE

OBRIGADO

CHOUKRAN

OBRIGADO

*THANK YOU*

MERCI

GRACIAS

*THANK YOU*

OBRIGADO

*THANK YOU*

CHOUKRAN

*THANK YOU*

MERCI

DANKE

DANKE

GRACIAS

CHOUKRAN

*THANK YOU*

OBRIGADO

*THANK YOU*

DANKE

MERCI

DANKE

GRACIAS

OBRIGADO