



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



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.



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

Epaule d'agneau
confite au four
semoule & raisins
secs

Crème brulée au
chocolat

360 Dhs

* Tajine végétarien sur
demande

Délice de
calamars huile
d'olive sel &
poivre

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

Tarte au citron
meringuée

390 Dhs

* Tajine végétarien sur
demande

Chair d'araignée
& tartare d'avocat
à l'huile d'argan

Dos de bar rôti
Aux herbes &
ratatouille maison

Moelleux au
chocolat

420 Dhs

* Tajine végétarien sur
demande



Eggplant
Millefeuille in
fresh tomato &
pesto sauce

Roasted lamb
shoulder in the
oven with
semolina & dried
currants

Chocolate crème
brulée

360 Dhs

*Vegetarian tagine on
request

Delicious sauted
calamary olive oil
salt & peper a la
plancha

John dory fillet a la
plancha lemon
butter & seasonal
vegetables

Meringue lemon
Tart

390 Dhs

*Vegetarian tagine on
request

Fresh spider crab
& avocado
tartare with
argan oil

Roasted sea bass
back with herbs
& traditional
ratatouille

Chocolate
fondant

420 Dhs

*Vegetarian tagine
on request

Forfait Mogador

½ Vin "La Petite Ferme"
½ Wine "La Petite Ferme"

½ Eau plate ou gazeuse
½ Still or sparkling water

Thé ou café
Tea or coffee

165 dh/personne

Forfait Essaouira

½ Vin "Beauvallon"
½ Wine "Beauvallon"

½ Eau plate ou gazeuse
½ Still or sparkling water

Thé ou café
Tea or coffee

175 dh/personne

Forfait Madada

½ Vin "La Terre Rouge"
½ Wine "La Terre Rouge"

½ Eau plate ou gazeuse
½ Still or sparkling water

Thé ou café
Tea or coffee

195 dh/personne

MERCI

MERCI

DANKE

OBRIGADO

OBRIGADO

CHOUKRAN

THANK YOU

THANK YOU

MERCI

GRACIAS

OBRIGADO

THANK YOU

CHOUKRAN

THANK YOU

MERCI

DANKE

DANKE

GRACIAS

CHOUKRAN

THANK YOU

OBRIGADO

THANK YOU

DANKE

MERCI

GRACIAS

OBRIGADO

DANKE