RESTAURANT

LA GARE DE LA MÉDINA

MARRAKECH - MAROC

CUISINE MAROCAINE RAFFINÉE

INSPIRÉE DU PATRIMOINE FERROVIAIRE DE MARRAKECH
ET DES SAVEURS AUTHENTIQUES DU MAROC



BIENVENUE • WELCOME • BIENVENIDOS • أهلاً وسهلاً

FRANÇAIS

Bienvenue à
La Gare de la Médina.

Nous vous invitons à un voyage culinaire au cœur du Maroc, où traditions, hospitalité et saveurs authentiques se rencontrent dans un cadre inspiré des anciennes gares marocaines.

ENGLISH

Welcome to
La Gare de la Médina.

We invite you on a culinary journey through Morocco, where tradition, hospitality and authentic flavors come together in a unique setting inspired by historic Moroccan railway stations.

ESPAÑOL

Bienvenidos a
La Gare de la Médina.

Le invitamos a descubrir los sabores auténticos de Marruecos en un ambiente inspirado en las históricas estaciones de tren marroquíes, donde tradición y hospitalidad se unen.

العربية

أهلاً وسهلاً بكم في
مطعم محطة المدينة

ندعوكم لاكتشاف النكهات الأصيلة للمطبخ المغربي في أجواء مستوحاة من محطات القطار التاريخية بمدينة مراكش، حيث تلتقي الأصالة بالضيافة المغربية الراقية.

BON APPÉTIT · ENJOY YOUR MEAL · BUEN PROVECHO · شهية طيبة

RESTAURANT

LA GARE
DE LA MÉDINA

CUISINE MAROCAINE RAFFINÉE
INSPIRÉE DE PATRIMOINE FERROVIAIRE DE MARRAKECH

ENTRÉES
STARTERS · ENTRADAS



ASSORTIMENT DE SALADE MAROCAINE
FR : Assortiment de salades marocaines, fraîcheur et saveurs traditionnelles.
EN : Assortment of Moroccan salads, freshness and traditional flavors.
ES : Surtido de ensaladas marroquíes, frescura y sabores tradicionales.

80 dhs



HOMOS
FR : Pois chiche, tahina, cumin, huile d'olive.
EN : Chickpeas, tahini, cumin, olive oil.
ES : Garbanzos, tahina, comino, aceite de oliva.

60 dhs



SALADE GARE DE LA MEDINA
FR : Mangue, ananas, crevette, oignons, avocat, sauce fruitée.
EN : Mango, pineapple, shrimp, onions, avocado, sweet sauce.
ES : Mango, piña, camarón, cebolla, aguacate, salsa dulce.

150 dhs



PASTILLA ROYALE AU POULET
FR : Fine pâte croustillante garnie de poulet parfumé aux épices, amandes, [blurry] et cannelle.
EN : Crispy pastry filled with spiced chicken, roasted almonds and cinnamon.
ES : Hojaldre crujiente relleno de pollo especiado, almendras tostadas y canela.

90 dhs



BRIOUATES MAISON (6 pièces)
FR : Assortiment de feuilles croustillantes au poulet, kefta et légumes.
EN : Selection of crispy Moroccan pastries filled with chicken, minced meat and vegetables.
ES : Surtido de hojaldres marroquíes rellenos de pollo, carne picada y verduras.

80 dhs



Burrata & Avocat
FR : Burrata crémeuse servie avec avocat frais, tomates anciennes et basilic.
EN : Creamy burrata served with fresh avocado, heirloom tomatoes and basil.
ES : Burrata cremosa acompañada de aguacate fresco, tomates tradicionales y albahaca.

110 dhs



Tomate Mozzarella
FR : Mozzarella fraîche, tomates mûres, basilic frais et huile d'olive.
EN : Fresh mozzarella, ripe tomatoes, basil and olive oil.
ES : Mozzarella fresca, tomates maduras, albahaca fresca y aceite de oliva.

85 dhs

BON APPÉTIT · ENJOY YOUR MEAL · BUEN PROVECHO

RESTAURANT

LA GARE
DE LA MÉDINA

CUISINE MAROCAINE RAFFINÉE
INSPIRÉE DE PATRIMOINE FERROVIAIRE DE MARRAKECH

DÉLICES MAROCAINES
MOROCCAN DELIGHTS • DELICIAS MARROQUÍES



TANJIA MARRAKCHIA

FR : Spécialité authentique de Marrakech Viande de veau , citron confit, ail et huile d'olive

EN : An authentic Marrakech specialty made with veal, preserved lemon, garlic, and olive oil.

ES : Una especialidad auténtica de Marrakech elaborada con carne de ternera, limón confitado, ajo y aceite de oliva.

150 dhs



TAJINE DE BŒUF AUX FRUITS SECS

FR : Bœuf, abricot, pruneau , amandes, noix sésame

EN : Beef, apricot, prune, almonds, walnuts, sesame.

ES : Beef, apricot, prune, almonds, walnuts, sesame.

140 dhs



TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT

FR : Poulet tendre aux citrons confits et olives, parfumé aux épices et safran.

EN : Tender chicken with preserved lemons, olives, spices and saffron.

ES : Pollo tierno con limones confitados, aceitunas, especias y azafrán.

110 dhs



TAJINE KEFTA AUX ŒUFS

FR : Boulettes de viande kefta aux œufs dans une sauce tomate parfumée aux herbes.

EN : Kefta meatballs with eggs in a tomato sauce with herbs.

ES : Albóndigas de carne picada con huevos en salsa de tomate con hierbas.

95 dhs



TAJINE VÉGÉTARIEN

FR : Légumes de saison mijotés aux épices et aux herbes de Marrakech.

EN : Seasonal vegetables stewed with mild spices and herbs.

ES : Verduras de temporada cocinadas a fuego lento con especias y hierbas de Marrakech.

80 dhs



COUSCOUS ROYAL

FR : Viande , Poulet , Saucisses , Viande hachée Semoule , Légumes et tfaya

EN : Meat , Chicken , Sausages , Ground beef Semoule , Vegetables and tfaya

ES : Carne , Pollo , Salchichas , Carne picada Semoule , Verduras y tfaya

160 dhs



RFISSA PRESTIGE

FR : Poulet effiloché, lentilles, fenugrec , amandes, oignons, sur un lit de msemen, parfumé aux épices.

EN : Shredded chicken, lentils, fenugreek, almonds, onions, served on a bed of msemen, infused with aromatic spices

ES : Pollo desmenuzado, lentejas, fenogreco, almendras y cebollas, sobre una base de msemen, aromatizado con especias

120 dhs



TAJINE BERBÈRE DE BŒUF AUX LÉGUMES DE SAISON

FR : Bœuf mijoté avec légumes de saison et épices marocaines, à la manière berbère.

EN : Beef tagine with seasonal vegetables and traditional Berber spices.

ES : Tajine de ternera con verduras de temporada y especias bereberes tradicionales.

170 dhs



TAJINE SOURIS D'AGNEAU AVEC FRUITS SECS

FR : Souris d'agneau confite avec fruits secs et miel

EN : Lamb shank tajine with dried fruits and honey

ES : Tajine de jarret de cordero con frutos secos y miel

270 dhs



SEFFA MADFOUNA

FR : Plat traditionnel marocain composé de Vermicelle, poulet, sucre, cannelle. et amande et filet

EN : Traditional Moroccan dish made of vermicelli, chicken, sugar, cinnamon. and almonds fillet

ES : Plato tradicional marroquí compuesto de fideos, pollo, dulce, canela. y almendras filete

150 dhs

BON APPÉTIT · ENJOY YOUR MEAL · BUEN PROVECHO

RESTAURANT

LA GARE
DE LA MÉDINA

CUISINE MAROCAINE RAFFINÉE
INSPIRÉE DE PATRIMOINE FERROVIAIRE DE MARRAKECH

DÉLICES GASTRONOMIQUES
GASTRONOMIC DELIGHTS • DELICIAS GASTRONÓMICAS



MIXTE BROUCHETTE
FR : Côtelette d'agneau, bœuf, poulet, merguez, viande haché, tomate et oignon grillé, salade tomate
EN : Lamb chop, beef, chicken, merguez, minced meat, grilled tomato and onion, tomato salad.
ES : Chuleta de cordero, carne de vacuno, pollo, merguez, carne picada, tomate y cebolla a la parrilla, ensalada de tomate.

230 dhs



FILET DE BŒUF GRILLÉ
FR : Bœuf grillé, légumes de saison, sauce maison.
EN : Minced meat, caramelized onions, pickles, green salad, tomato, cheddar cheese.
ES : Carne picada, cebolla caramelizada, pepinillos, ensalada verde, tomate, queso cheddar.

210 dhs



PAVÉ DE SAUMON
FR : Pavé de saumon grillé, sauce à l'orange, légumes sautés
EN : Grilled salmon fillet, orange sauce, sautéed vegetables.
ES : Salmón a la parrilla, salsa de naranja, verduras salteadas.

170 dhs



LOUPBAR À LA PLANCHA
FR : Loupbar grillé à la plancha, légumes sautés, sauce vierge aux herbes.
EN : Grilled sea bass, roasted vegetables, herb virgin sauce.
ES : Lubina a la plancha, verduras asadas, salsa virgen de hierbas.

230 dhs



DAURADE AU FOUR
FR : Daurade ,Pomme de terre saute au herbe ,tomate et oignon grille
EN : Whole roasted gilthead bream, herbed potatoes, seasonal vegetables.
ES : Dorada entera al horno, patatas con hierbas, verduras de temporada.

220 dhs



BURGER – LA GARE DE LA MÉDINA
FR : Viande haché, oignons caramélisé, cornichon, salade verte,tomate, fromage cheedar
EN : Minced meat, caramelized onions, pickles, green salad, tomato, cheddar cheese.
ES : Carne picada, cebolla caramelizada, pepinillos, ensalada verde, tomate, queso cheddar.

120 dhs

SUPPLÉMENT GARNITURE 30 dhs

BON APPÉTIT · ENJOY YOUR MEAL · BUEN PROVECHO

RESTAURANT

LA GARE
DE LA MÉDINA

CUISINE MAROCAINE RAFFINÉE
INSPIRÉE DE PATRIMOINE FERROVIAIRE DE MARRAKECH

DESSERTS
DESSERTS • POSTRES



ASSIETTE GOURMANDE MAROCAINE

- FR : Sélection de douceurs marocaines.
- EN : Selection of Moroccan pastries.
- ES : Selection de pasteles marroquíes.

70 dhs



JAWHARA MARRAKECH

- FR : Délice croustillant aux amandes et éclats de pistache.
- EN : Crispy delight with almonds and pieces of pistachios.
- ES : Delicia crujiente con almendras y trocitos de pistacho.

65 dhs



GOURMANDISES CHAMIA

- FR : Pate de fino farcie de fruit sec,Miel
- EN : Filo pastry filled with dried fruits and honey.
- ES : Masa filo rellena de frutos secos y miel.

85 dhs



SEFFA GLACÉ

- FR : Seffa avec boule de glace.
- EN : Seffa with a scoop of ice cream.
- ES : Seffa con una bola de helado.

60 dhs



CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER

- FR : Crème brûlée à la fleur d'oranger.
- EN : Crème brûlée with orange blossom.
- ES : Crème brûlée con flor de azahar.

60 dhs



GLACE ARTISANALE

- FR : Glace artisanale maison.
- EN : Homemade artisanal ice cream.
- ES : Helado artesanal casero.

60 dhs



MILLEFEUILLE REVISITÉ

- FR : Feuilletage croustillant à la crème légère au praliné.
- EN : Crispy puff pastry with light cream and praline.
- ES : Hojaldre crujiente con crema ligera a praliné.

60 dhs



CORNES DE GAZELLE MAISON

- FR : Pâtisseries traditionnelles aux amandes et fleur d'oranger.
- EN : Traditional Moroccan pastries with almonds and orange blossom.
- ES : Hojaldres tradicionales marroquíes de almendras y azahar.

60 dhs



GLACE HÄAGEN-DAZS

- FR : Glace Häagen-Dazs du choix.
- EN : Häagen-Dazs scoop of ice cream.
- ES : Helado Häagen-Dazs de tu elección.

50 dhs



SALADE DE FRUITS FRAIS

- FR : Salade de fruits frais de saison.
- EN : Fresh seasonal fruits salad.
- ES : Ensalada de frutas frescas de temporada.

50 dhs

BON APPÉTIT · ENJOY YOUR MEAL · BUEN PROVECHO

RESTAURANT

LA GARE
DE LA MÉDINA

CUISINE MAROCAINE RAFFINÉE
INSPIRÉE DE PATRIMOINE FERROVIAIRE DE MARRAKECH





MOJITOS
SANS ALCOOL • NON-ALCOHOLIC • SIN ALCOHOL

MOJITO CLASSIQUE
FR : Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse.
EN : Fresh mint, lime, cane sugar and sparkling water.
ES : Menta fresca, lima, azúcar de caña y agua con gas.

70 dhs

MOJITO MANGUE
FR : Mangue fraîche, menthe, citron vert et eau gazeuse.
EN : Fresh mango, mint, lime and sparkling water.
ES : Mango fresco, menta, lima y agua con gas.

80 dhs

MOJITO PASSION
FR : Purée de fruit de la passion, menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse.
EN : Passion fruit purée, fresh mint, lime and sparkling water.
ES : Puré de maracuyá, menta fresca, lima y agua con gas.

80 dhs

MOJITO ANANAS
FR : Ananas frais, menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse.
EN : Fresh pineapple, mint, lime and sparkling water.
ES : Piña fresca, menta, lima y agua con gas.

80 dhs

COCKTAILS SIGNATURE
SANS ALCOOL • NON-ALCOHOLIC • SIN ALCOHOL



MARRAKECH DREAM
FR : Mangue, orange fraîche et sirop de vanille.
EN : Mango, fresh orange and vanilla syrup.
ES : Mango, naranja fresca y jarabe de vainilla.

85 dhs



VIRGIN PIÑA COLADA
FR : Ananas frais, crème de coco.
EN : Fresh pineapple, coconut cream.
ES : Piña fresca, crema de coco.

85 dhs



ORIENT EXPRESS
FR : Ananas, mangue, sirop de fruit de passion et orange.
EN : Pineapple, mango, passion fruit syrup and orange.
ES : Piña, mango, jarabe de fruta de la pasión y naranja.

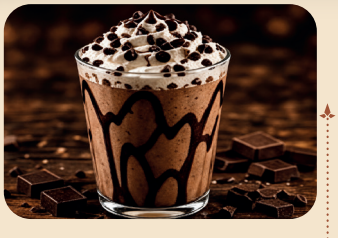
85 dhs

MILKSHAKE
SANS ALCOOL • NON-ALCOHOLIC • SIN ALCOHOL



MILKSHAKE VANILLE
FR : Lait, glace vanille, crème chantilly.
EN : Milk, vanilla ice cream, whipped cream.
ES : Leche, helado de vainilla, nata montada.

85 dhs



MILKSHAKE CHOCOLAT
FR : Boules de chocolat, lait, crème chantilly.
EN : Chocolate ice cream, milk, whipped cream.
ES : Helado de chocolate, leche, nata montada.

85 dhs



MILKSHAKE FRAISE
FR : Fraise, crème chantilly et boule de glace fraise.
EN : Strawberries, whipped cream and strawberry ice cream.
ES : Fresas, crema montada y helado de fresa.

85 dhs



MILKSHAKE BANANE
FR : Banane, crème chantilly, et lait.
EN : Banana, whipped cream and milk.
ES : Plátano, nata montada y leche.

85 dhs

RESTAURANT

LA GARE
DE LA MÉDINA

CUISINE MAROCAINE RAFFINÉE
INSPIRÉE DE PATRIMOINE FERROVIAIRE DE MARRAKECH

JUS FRAIS
FRESH JUICE • ZUMO FRESCO



JUS D'ORANGE — 35 dhs



JUS DE MANGUE — 55 dhs



JUS D'ANANAS — 55 dhs



JUS DE BANANES — 45 dhs



PANACHE DE FRUIT — 80 dhs



JUS DE CITRON — 35 dhs



JUS DE FRAISE — 60 dhs



JUS DE LÉGUME AUX CHOIX
(CAROTTES, CONCOMBRES, BETTERAVES) — 50 dhs



JUS D'AVOCAT — 70 dhs
JUS D'AVOCAT FRUITS SECS — 90 dhs

SODAS
SOFT DRINKS • REFRESCOS

Coca-Cola	35 dhs
Coca-Cola Zéro	35 dhs
Sprite	35 dhs
Hawai	35 dhs
Schweppes Citron	35 dhs
Schweppes Tonic	35 dhs
Orangina	35 dhs
Poms	35 dhs

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATER • AGUAS MINERALES

Sidi Ali 30 cl	25 dhs
Sidi Ali 1l	35 dhs

EAUX GAZEUSES OULMÈS
OULMÈS SPARKLING WATER • AGUA CON GAS OULMÈS

Oulmès 50 cl	30 dhs
Oulmès 1l	40 dhs

BOISSONS ÉNERGÉTIQUES
ENERGY DRINKS • BEBIDAS ENERGÉTICAS

Red Bull	45 dhs
Bière sans alcool	60 dhs

RESTAURANT

LA GARE
DE LA MÉDINA

CUISINE MAROCAINE RAFFINÉE
INSPIRÉE DE PATRIMOINE FERROVIAIRE DE MARRAKECH

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS • BEBIDAS CALIENTES



THÉ ROYAL DE LA MÉDINA
FR: Thé vert marocain traditionnel préparé avec menthe fraîche et sucre.
EN: Traditional Moroccan green tea, prepared with fresh mint and sugar.
ES: Té verde marroquí tradicional preparado con menta fresca y azúcar.

30 dhs



THÉ AU SAFRAN
FR: Thé marocain parfumé au safran pur, offrant des notes délicates et raffinées.
EN: Moroccan tea infused with pure saffron, offering delicate and refined flavors.
ES: Té marroquí aromatizado con azafrán puro, con sabores delicados y refinados.

40 dhs



CAFÉ ESPRESSO
FR: Café intense aux arômes riches, préparé à partir d'une sélection de grains de qualité.
EN: Rich and intense espresso made from carefully selected coffee beans.
ES: Café espresso intenso elaborado con granos seleccionados de alta calidad.

30 dhs



CAFÉ AMÉRICAIN
FR: Espresso allongé à l'eau chaude pour une dégustation douce et équilibrée.
EN: Espresso extended with hot water for a smooth and balanced taste.
ES: Espresso diluido con agua caliente para un sabor suave y equilibrado.

30 dhs



CAPPUCCINO
FR: Espresso onctueux accompagné d'une mousse de lait légère et onctueuse.
EN: Creamy espresso topped with smooth and frothy milk foam.
ES: Espresso cremoso cubierto con espuma de leche suave y aterciopelada.

40 dhs



CAFÉ GLACÉ
FR: Café rafraîchissant servi sur glace avec une touche de douceur.
EN: Refreshing iced coffee served over ice with a hint of sweetness.
ES: Café frío refrescante servido con hielo y un toque de dulzura.

45 dhs



CHOCOLAT CHAUD
FR: Chocolat chaud onctueux préparé avec du cacao de qualité et du lait frais.
EN: Smooth hot chocolate made with premium cocoa and fresh milk.
ES: Chocolate caliente cremoso elaborado con cacao de calidad y leche fresca.

35 dhs