



LOTUS CLUB

RESTAURANT - LIVE SHOW - CLUB

The page is framed by a decorative border of golden fan patterns. The fans are arranged in a repeating pattern along the top, bottom, and sides, creating a sophisticated and elegant frame around the central text.

LOTUS CLUB

RESTAURANT - LIVE SHOW - CLUB

Ouvert depuis 2009, le Lotus Club Marrakech est un incontournable des soirées de la ville rouge. Situé en plein cœur du quartier Hivernage, il prend place dans une villa des années 30. Il a été entièrement repensé pour offrir des améliorations considérables dans plusieurs domaines.

Le Lotus Club Marrakech a subi une transformation spectaculaire pour offrir une expérience encore plus exceptionnelle à ses clients. Avec des améliorations au niveau du service, du show, de la carte et du cadre, le Lotus Club Marrakech est devenu un incontournable pour les visiteurs cherchant une expérience nocturne inoubliable à Marrakech.

*Nous vous souhaitons une soirée inoubliable, riche en saveurs et en souvenirs !
We wish you a wonderful evening filled with taste and memories!*



Lotus Club

Une Expérience Culinaire d'Exception

Laissez-vous envoûter par la carte du Lotus Club Marrakech : une invitation au voyage où chaque saveur raconte une histoire. Préparez-vous à une expérience culinaire unique, mêlant raffinement et audace dans un cadre d'exception.



Let yourself be enchanted by the Lotus Club Marrakech menu: an invitation to travel through flavors, where every bite tells a story. Get ready for a unique culinary experience, blending sophistication and boldness in an exceptional setting.





Un Voyage des Saveurs A Journey of Flavors

Parfums du Monde by Lotus

Explorez un éventail de saveurs venues des quatre coins du monde, sublimées par la créativité de nos chefs.

Discover a range of flavors from all around the world, elevated by the creativity of our chefs.

Partage & Plaisir by Lotus

Dégustez des plats généreux conçus pour être partagés, pour des moments de convivialité inoubliables.

Savor generous dishes designed for sharing, creating unforgettable moments of togetherness.

Sushi Émotion by Lotus

Une sélection raffinée de sushis préparés avec soin, offrant une expérience gustative délicate et authentique.

A refined selection of sushi, carefully crafted to deliver a delicate and authentic tasting experience.

Saveurs d'Orient by Lotus

Un hommage aux traditions culinaires orientales, avec des plats riches en parfums et en histoire.

A tribute to oriental culinary traditions, featuring dishes rich in flavors and history.

Délices Sucrés by Lotus

Terminez votre voyage culinaire sur une note sucrée avec nos desserts exquis et créatifs.

End your culinary journey on a sweet note with our exquisite and creative desserts.

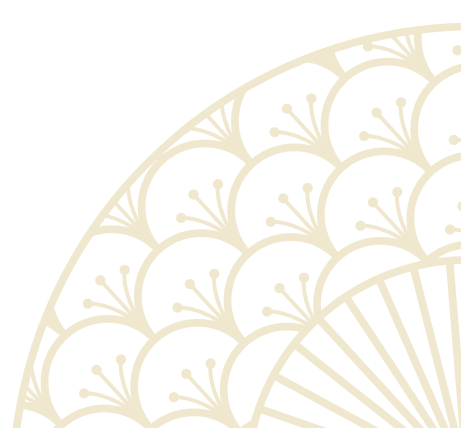




Parfums du Monde by Lotus

Entrées - Starters

Tacos de Saumon – Duo de saumon frais et fumé, mousse d'avocat épicée. <i>Fresh & smoked salmon duo, spicy avocado mousse.</i>	185
César au Poulet Panko – Poulet croustillant, sauce crémeuse, bacon de bœuf séché. <i>Crispy panko chicken, creamy dressing, dried beef bacon.</i>	195
César aux Gambas Black Tiger – Gambas Black Tiger croquant et bacon de bœuf séché <i>César with Black Tiger Prawns – Crispy Black Tiger prawns with crispy dried beef bacon.</i>	220
Carpaccio de Bœuf – Fines tranches de Bœuf, vinaigrette sésame, parmesan. <i>Thin beef slices, sesame vinaigrette, parmesan.</i>	230
Burrata Crémeuse – Pesto aux pignons, tomates cerises. <i>Creamy burrata, pine nut pesto, cherry tomatoes.</i>	245
Tacos de Thon – Thon mariné au yuzu ponzu, mousse d'avocat épicée. <i>Yuzu ponzu-marinated tuna, spiced avocado mousse.</i>	195





Parfums du Monde by Lotus

Plats Principaux - Main Courses

Viandes - Meat

Filet de Bœuf Grillé - Purée onctueuse, sauce poivre ou jus de bœuf. <i>Grilled beef fillet, velvety purée, pepper sauce or beef jus.</i>	370
Tigre qui Pleure - Filet de Bœuf mariné, riz jasmin. <i>Marinated beef fillet, jasmine rice.</i>	370
Entrecôte Maître d'Hôtel - Pommes frites, sauce poivre. <i>Ribeye steak, golden fries, pepper sauce.</i>	350
Escalope Milanaise - Burrata fondante, pesto, bacon de bœuf. <i>Crispy veal escalope, creamy burrata, pesto, smoked beef bacon.</i>	320
Burger Lotus Signature - Cheddar fondu, sauce cocktail, frites maison. <i>Melted cheddar, signature sauce, homemade fries.</i>	290
Épaule d'Agneau Confite 24h - Purée, légumes, jus parfumé. <i>Slow-cooked lamb shoulder, purée, vegetables, aromatic jus.</i>	890

Garnitures Sides

80

Garnitures au choix: Riz, haricots verts, purée de pommes de terre, pommes frites, légumes vapeur, salade verte

Choice of sides: Rice, green beans, mashed potatoes, french fries, steamed vegetables, green salad





Parfums du Monde by Lotus

Plats Principaux - Main Courses

Poissons – Fish

Pavé de Saumon Miso – Riz jasmin, crème de soja. 290
Miso-glazed salmon, jasmine rice, soy cream.


Daurade aux Petits Pois – Purée de petits pois, crème citronnelle. 290
Sea bream, pea purée, lemongrass cream.

Sole Meunière – Purée de pommes de terre, beurre noisette. 390
Sole meunière, potato purée, brown butter.

Pâte – Pasta

Spaghetti aux Gambas – Sauce pesto crémeuse, parmesan. 290
Juicy prawns, creamy pesto parmesan sauce.

Penne al Pomodoro – Sauce tomate parfumée, basilic frais. 260
Tomato sauce, fresh basil.





Évasion Asiatique By Lotus

Entrées - Starters

Tataki de Thon – Thon mi-cuit, sésame, sauce teriyaki, guacamole. 240
Seared tuna, sesame, teriyaki sauce, guacamole.

Brochettes Satay – Poulet grillé, sauce cacahuète onctueuse. 170
Grilled chicken, creamy peanut sauce.

Gyoza de Bœuf Maison – Raviolis grillés au filet de bœuf, accompagnés d'une crème soja-miel. 210
Grilled dumplings filled with beef fillet, served with a honey soy cream.

Rouleaux de Printemps Vegan – Légumes croquants, sauce aigre-douce. 150
Crispy vegetables, sweet-and-sour sauce.

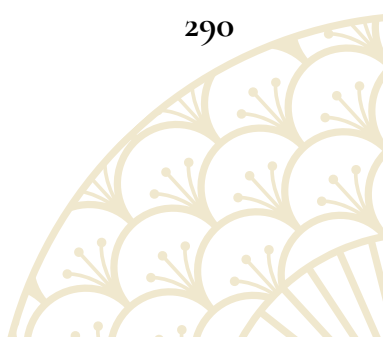
Tempura de Gambas – Gambas croustillantes, sauce mangue-yuzu. 190
Crispy prawns, mango-yuzu sauce.

Plats Principaux - Main Courses

Poulet Thaï – Poulet mariné, curry rouge, lait de coco. 280
Marinated chicken, red curry, coconut milk.

Riz Sauté au Poulet – Riz parfumé, poulet doré, légumes croquants. 260
Fragrant rice, golden chicken, crispy vegetables.

Wok de Bœuf – Filet de bœuf, sauce poivrée, nouilles sautées. 290
Beef fillet, black pepper sauce, stir-fried noodles.





Partage & Plaisir By Lotus

Menu à partager à 750 MAD par personne, minimum 4 personnes
Sharing menu for 750 MAD per person, minimum 4 people

Entrées - Starters

Rouleaux de Printemps Végétariens – Fraîcheur et croquant, relevés d'une sauce légère.

Refreshing rice paper rolls filled with crispy vegetables and a light dipping sauce.

Brochettes de Poulet Satay – Tendres et épicées, avec une sauce cacahuète-tamarin.

Tender, spiced chicken skewers with peanut and tamarind sauce.

Tempura de Gambas – Croustillantes et dorées, twistées par une sauce exotique.

Crispy, golden prawns with an exotic tartar sauce.

Gyoza de Bœuf Maison – Raviolis grillés au filet de bœuf, accompagnés d'une crème soja-miel.

Gyoza de Bœuf Maison, Grilled dumplings filled with beef fillet, served with a honey soy cream.

Plats Principaux - Main Courses

Riz Sauté au Poulet et Légumes – Gourmand et parfumé, un classique revisité.

Flavorful stir-fried rice with tender chicken and crispy vegetables.

Spaghetti aux Gambas et Pesto Parmesan – Crémeux et raffiné, un équilibre parfait.

Juicy prawns tossed in a creamy pesto parmesan sauce.

Filet de Bœuf Tigre qui Pleure – Marinade thaï et grillade exquise, avec du riz jasmin.

Thai-inspired marinated beef fillet, grilled to perfection, served with jasmine rice.

Pavé de Saumon Sauce Miso – Laqué et fondant, une fusion umami irrésistible.

Glazed, tender salmon fillet with rich miso sauce and jasmine rice.

Desserts

Exotic Passion Pavlova – Light meringue, tropical fruits, and passion fruit sauce.

Pavlova Exotique à la Vanille – Meringue légère, fruits tropicaux, coulis passion.

Délice de Citron Meringué – Acidulé, aérien et divinement doré.

A tangy lemon tart crowned with golden, airy meringue.


Tiramisu aux Saveurs de Noisettes – Crémeux et intensément gourmand.

A rich hazelnut-infused take on classic tiramisu.

Déclinaison de Fruits de Saison – Fraîcheur et douceur naturelles.

A refreshing assortment of fresh seasonal fruits.





Sushi Émotion By Lotus

Signatures Rolls - Signature Rolls

Rainbow Roll – Saumon, crevettes ebi, avocat, thon, Surimi. Salmon, ebi shrimp, avocado, tuna, surimi	150
Spicy Girl – Gambas croustillantes, saumon, fromage, tobiko. Crispy prawns, salmon, cheese, tobiko.	150
Spicy Roll – Saumon, surimi, avocat, tobiko. Salmon, surimi, avocado, tobiko.	150
Fresh Roll – Daurade, mangue, avocat, concombre. Sea bream, mango, avocado, cucumber.	160
Crunchy Roll – Gambas panées, fromage, shiso, tanuki. Breaded prawns, cheese, shiso, tanuki.	160
Tempura Roll – Thon albacore, crevettes panées, tobiko. Albacore tuna, breaded shrimp, tobiko.	180
Sakura Maki – Maki avocat, boulette de saumon d'Écosse panée. Avocado maki, breaded Scottish salmon ball.	190
Tiger Roll – Thon Albacore épicé, avocat, fromage. Spicy Albacore tuna, avocado, cheese.	200





Sushi Émotion By Lotus

Nigiri (4 pcs) 140 / (8 pcs) 230

Saumon d'Écosse, (œuf de saumon) au citron vert.

Scottish salmon, (salmon egg) with lime.

Thon Albacore, wasabi, mayonnaise kewpie.

Albacore tuna, wasabi, kewpie mayonnaise.

Sashimi (4 pcs) 100 / (8 pcs) 180

Saumon d'Écosse.

Scottish salmon.

Thon Albacore.

Albacore tuna.

Assortiments de Sushis - Sushi Selections

Sélection Classique (12 pièces) – Saveurs authentiques.

Authentic sushi flavors.

360

Sélection Découverte (20 pièces) – Entre tradition & créativité.

Between tradition & creativity.

480

Sélection Lotus (40 pièces) – Expérience raffinée.

Refined experience.

890

Sélection Princier (70 pièces) – À partager.

To share.

1550

Sélection Royale (100 pièces) – Festin inoubliable.

Unforgettable feast.

2200





Saveurs d'Orient by Lotus

Entrées - Starters

Mezzes Traditionnels – Sélection raffinée aux saveurs marocaines.

A refined selection of Moroccan flavors.

ou or

Pastilla Royale – Feuilleté doré, fruits de mer parfumés.

Golden pastry, flavorful seafood.

ou or

Briouates Variées – Triangles croustillants au fromage, viande épicée et légumes.

Crispy triangles with cheese, spiced meat, and vegetables.

Plats Principaux - Main Courses

Couscous Tradition – Semoule aérienne, légumes, viande tendre, oignons caramélisés.

Fluffy semolina, vegetables, tender meat, caramelized onions.

ou or

Tajine Poulet Citronné – Poulet fondant, citron confit, olives vertes.

Tender chicken, preserved lemon, green olives.

ou or

Tajine Bœuf & Fruits Secs – Bœuf mijoté, pruneaux, abricots, amandes croquantes.

Slow-cooked beef, prunes, apricots, crunchy almonds.

Desserts

Jawhara Pastilla – Feuilles croustillantes, crème onctueuse, fleur d'oranger.

Crispy layers, creamy filling, orange blossom.

ou or

Pâtisseries Marocaines – Assortiment gourmand aux amandes, miel et fleur d'oranger.

Delightful selection of almond, honey, and orange blossom pastries.

Entrée + plat OU plat + dessert à 420 MAD par personne Entrée + plat + dessert à 550 MAD par personne

Starter + main course OR main course + dessert for 420 MAD per person Starter + main course + dessert for 550 MAD per person



Délices Sucrés by Lotus

Déclinaison de Fruits de Saison – Fruits frais et vibrants de saison. **130**
Seasonal Fruit Medley – Fresh, vibrant seasonal fruits.

Délice de Citron en Tarte Lotus – Pâte croustillante, crème citron intense, meringue dorée. **140**
Lotus Lemon Tart – Crisp base, intense lemon cream, and golden meringue.

Pavlova Exotique à la Vanille – Meringue légère, fruits tropicaux, coulis passion. **140**
Exotic Passion Pavlova – Light meringue, tropical fruits, and passion fruit sauce.

Tiramisu Lotus aux Noisettes – Mascarpone crémeux et noisettes grillées. **150**
Lotus Hazelnut Tiramisu – Creamy mascarpone and roasted hazelnuts.

Tarte Chocolat Valrhona à la Fève de Tonka – Chocolat Valrhona et fève tonka. **160**
Valrhona Tonka Bean Tart – Rich Valrhona chocolate with tonka bean.

Cigare Roméo N°02 – Cacahuète, caramel, ganache chocolat, glace vanille. **160**
Lotus Romeo Cigar No. 02 – Peanut crunch, salted caramel, milk chocolate ganache, and vanilla ice cream.



Lotus Club

*Lotus vous ouvre ses portes pour des moments inoubliables,
où chaque expérience devient un souvenir précieux.*

*Lotus opens its doors for unforgettable moments,
where every experience turns into a precious memory.*

LOTUS CLUB

RESTAURANT - LIVE SHOW - CLUB

Share your experience and leave us a review on TripAdvisor!



Infos & Resas: +212 5 24 42 17 36 I reservations@lelotusclub.com

www.lelotusclub.com

Rue Ahmed Chaouqi, Marrakesh 4000

The page is framed by a decorative border of golden fan motifs. The fans are arranged in a repeating pattern along the top, bottom, and sides. Each fan is divided into two sections: the upper section features a scalloped, scale-like pattern, and the lower section has a radial, ribbed pattern. The fans are connected by small circular links.

LOTUS CLUB

RESTAURANT - LIVE SHOW - CLUB

Infos & Resas: +212 5 24 42 17 36 | reservations@lelotusclub.com

www.lelotusclub.com

Rue Ahmed Chaouqi, Marrakesh 4000