



# العين

AL AÏN  
CUISINE ORIENTALE

## KIDS POLICY

Les enfants résidents à l'hôtel, âgés de 5 ans et moins mangent gratuitement dans les restaurants pour les commandes sur le menu enfant. Les 6 à 12 ans paient le plein tarif pour le menu enfant et bénéficient d'une réduction de 50% sur le menu des adultes. Ces conditions ne s'appliquent pas sur les cartes room service, piscine et au bar.

Hotel guests' children aged five and under, eat for free when ordering from the Kids' Menu, while children aged 6-12 pay full price for the Kids' Menu and half price from the adults menu. These conditions are not valid when ordering from the in room dining, Le Bar or the pool menus.

**NOS PRIX S'ENTENDENT EN MAD | 5% DE FRAIS DE SERVICE S'APPLIQUENT SUR LA FACTURE**  
Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, oeufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire. Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

*ALL PRICES ARE IN MAD | 5% SERVICE FEE APPLIES*

*We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.*

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of foodborne illness  
Please advise of any dietary requirement or allergies and our manager will be delighted to assist*

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |  
(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

# NOS MEZZES FROIDS

## OUR GOLD MEZZE

### HOUMOUS "ALAIN" (N/Vg) 180

Houmous signature servit avec du basilic, pâte de truffe noire, noix de cajou, pistache et huile d'olive

Signature hummus served with basil, black truffle paste, cashew, pistachio and olive oil

### HOUMOUS CLASSIQUE (V) 130

Un dip crémeux et savoureux à base de pois chiches et de tahini

A creamy and flavorful dip made with chickpeas and tahini

### MOUTABAL (V) 110

Dip d'Aubergines grillées et fumées au tahini

Dip of Smoky grilled eggplant and tahini dip

### MAMA GHANNOUJ (V/N) 120

Caviar d'Aubergines fumées mélangé avec des oignons frits, amandes, pistaches et harissa.

Caviar of smoky grilled eggplant mixed with fried onions, almonds, pistachios and harissa

### MOUHAMARA SYRIEN AU PIMENT D'AUPEP (N/G) 120

Un dip de poivron rouge Mélangé à la chapelure, harissa, noix, poivron rouge, et mélasse de grenadine

Red pepper dip mixed with breadcrumbs, harissa, walnuts, red pepper, and pomegranate molasses

### HALLOUMI GRILUÉE AUX EPINARDS (D/V) 160

Servit avec des pignons de pin et oignons frits

Served with pine nuts and fried onions

### CREVETTES Au TAHINA FACON KOUNAFA (G) 180

Un dip à base de crevettes et de tahini et ses cheveux d'anges croustillant

A dip made with shrimp and tahini, served with crispy vermicelli

### CHANKUSH (D/N) 110

Fromage de vache aux herbes et épices du moyen-orient

Cow cheese with middle eastern herbs and spices

### FATTOUCH (G/V) 140

Salade rafraichissante du moyen-orient avec des légumes croquantes, des herbes, des crouquants de pain pita, vinaigrette à base de jus de citron, huile d'olive et de sumac, molasse de grenadine

Refreshing middle eastern salad with crunchy vegetables, herbs, crispy pita bread, and a dressing made of lemon juice, olive oil, sumac, pomegranate molasses

### TABOULEH LIBANAIS (V) 120

Persil fraîchement haché, tomates, menthe, oignon et boulgour assaisonné au jus de citron et huile d'olive du domaine

Freshly chopped parsley, tomatoes, mint, onion, and bulgur seasoned with lemon juice and olive oil of our domaine

### CAVIAR DE CHEZ

### KAVIARI-KRISTAL 30 GR 1400

Servit avec ses toasts melba et sa crème acidulée

Served with Melba toast and tangy cream

# NOS MEZZES CHAUDS

## OUR HOT MEZZE

### KEBBEH (N) 180

Façonné à la main à base de vinade hachée, de boulghour et mélange d'épices secrets

Handcrafted from minced meat, bulgur, and a mixture of secret spices

### FAUAFEL (V) 150

à la base de pois chiches façonnés aux herbes, servit avec une sauce tahini

Made of chickpea with herbs, served with tahini sauce

### LAHMEH RASS OUSFOUR (N) 210

Petits morceaux de filet de bœuf marinée sauté à la truffe, mélange de mélasse de grenadine, champignons de paris et pignons de pin

Small pieces of marinated beef fillet sauteed with truffle, mixed with pomegranate molasses, mushrooms from paris, and pine nuts

### PIDE TURQUE (FROMAGE OU VIANDE) (D/G) 230

Pizza turque de forme ovale, au fromage du moyen orient ou à la viande hachée

Turkish-style oval pizza, topped with middle eastern cheese or minced meat

### AWANS DJEG 180

Foie de volaille sautée à la libanaise, sumac, jus de citron et pignons de pin

Lebanese-style sauteed chicken liver with sumac, lemon juice, and pine nuts

### FATAYER EPINARDS (N/V/G) 160

Chaussons fourrés aux épinards, aux fruits secs et aux épices du chef

Pastry turnovers filled with spinach, dried fruits, and the chef's special spices

### ASSORTIMENTS DE BRIOUATES (D/G) 210

Selection de briouates à la kefta, aux épinards et fromage, et aux légumes de saison

Selection of briouates filled with kefta, spinach and cheese, and seasonal vegetables

## NOS SÉLECTIONS SIGNATURES

POUR UNE PERSONNE

## OUR SIGNATURE STANDS

FOR ONE PERSON

### **SAVEURS DU MOYEN-ORIENT (V/D/N) 240**

#### **MIDDLE EASTERN FLAVORS**

Sélection de mezzés libanais : Houmous, moutabal, mouhamara, mama ghannouj, tabouleh, chank'liche

Selection of lebanese mezze : Hummus, moutabal, mouhamara, mama ghannouj, tabouleh, Chank'liche

### **SAVEURS MAROCAINES (V) 240**

#### **MOROCCAN FLAVORS**

Sélection de salades marocaines : Zaalouk, taktouka, tomates maâsla, carottes marinées, barba, salade couscous

Selection of moroccan salads : Zaalouk, taktouka, maâsla tomato, marinated carrots, barba, couscous salad

# LES SPÉCIALITÉS D'AL AÏN

## AL AÏN 'S SPEACIALS

### LES COUSCOUS AU CHOIX

Royal: boeuf, poulet, merguez de boeuf 280

Royal: beef, chicken, and beef merguez

Agneau / lamb 250

Poulet / Chicken 230

Vegetarien / vegetarian 240

Servi avec une généreuse portion de couscous moelleux, des légumes variés et d'épices marocaines traditionnelles

Served with a generous portion of fluffy couscous, mixed vegetables, and traditional Moroccan spices

### TANJIA MARRAKCHIA (D) 320

Morceaux de jarret de bœuf marinés au cumin, curcuma, et citron confit cuit à la basse température dans un jarre de terre cuite

Pieces of beef shank marinated with cinnamon, turemic, ginger, and preserved lemon, slow-cooked in a clay jar

### ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES MAROCAINES

(A partager pour 2) 790

MOROCCAN-SPICED LAMB SHOULDER (to share for 2)

Epaule d'agneau marinée dans un mélange d'épices marocaines cuite à basse température pendant 12 heures

Lamb shoulder marinated in a blend of moroccan spices, slow-cooked for 12 hours

### SAYADIAT SAMAK (G/N) 320

Le "sayadieh" est un plat traditionnel de pêcheur à base de poisson blanc, de riz, d'épices, et d'amandes effilées. nous le servons avec une sauce secrète du chef

The "sayadieh" is a traditional fisherman's dish made with white fish, rice, spices, and silvered almonds, we serve it with the chef's secret sauce

### FAKHARIT LAHAM (G) 270

Filet de boeuf mariné avec les 7 épices libanais avec un mélange de légumes et ananas rôtis dans un plat en poterie en croute de pain pide turque

Beef filet marinated with seven libanese spices, served with a mix of vegetables and roasted pineapple, cooked in a pottery dish with a turkish pide bread crust

### PASTILLA DE POULET (N/G) 230

Troute marocaine farçie de morceaux de poulet, amandes, cannelle et épices marocaines

Moroccan pie stuffed with pieces of chicken, almonds, cinnamon, and moroccan spices

### PASTILLA DE FRUITS DE MER (D) 250

Troute marocaine farçie de crevettes, calamars et morue, assaisonnée d'épices marocaines

Moroccan pie stuffed with shrimp, calamari, and cod, seasoned with moroccan spices

# TAGINES

## **TAGINE DE POULPE 280**

Tagine du chef à la base de poulpe, de petits pois et de pommes nouvelles fondantes

Chef's tagine featuring octopus, tender new potatoes, peas

## **TAGINE DE CALAMAR FARCIE 290**

Tagine revisité à la base de calamar entier farcie au riz oriental

Revised tagine featuring whole squid stuffed with oriental rice

## **TAGINE MHAMAR BDEGHMIRA 260**

Tagine de poulet au safran, citrons confits, foie de volaille, olive vert,

Chicken tagine with saffron, preserved lemons, chicken liver, green olives

## **TAGINE MAKFOUL 270**

Viande d'agneau lentement braisé dans un tagine traditionnel, épices, oignons et tomate caramélisée

Lamb meat slow-braised in a traditional tagine with spices, onions, and caramelized tomatoes

## **TAGINE BELDI (V) 220**

Légumes de saison cuits doucement aux épices berbères

Seasonal vegetables slow-cooked with berber spices

### **LES ACCOMPAGNEMENTS**

#### **ADDITIONAL SIDE DISH**

Semoule, légumes vapeur, riz, légumes de couscous, frites maison

Semolina, steamed vegetables, rice, couscous vegetables, home made french fries

**70 dhs**

par portion  
per portion

# KABAB SIGNATURES

## SIGNATURE KEBAB

### KABAB KHASHKHASH (G) 240

Boeuf haché assaisonné, sauce tomate

Servie avec du pain Pita grillé au beurre, garnitures du chef

Seasoned ground beef, tomato sauce

Served with butter toasted pita bread, chef's garnishes

### KABAB HALLOUMI (D/V) 290

Brochettes de halloumi, aubergines fumées, courgettes marinées

à la harissa et cuites au feu de bois, sauce thym et citron

Halloumi skewers, smoked eggplant, zucchini marinated

in harissa and cooked over a wood fire, served with thyme and lemon sauce

### KOFTAS LIBANAIS 240

Viande hachée de bœuf grillée au persil, oignons et épices

du Moyen-Orient, servit avec des légumes de saison grillés

Minced beef grilled with parsley, onions, and Middle Eastern spices.

Served with grilled seasonal vegetables

### ISKENDER KABAB (D/G) 280

Fines tranches de boeuf servies sur un pain pide turc garni de sauce yaourt, sauce tomate et beurre fondu

Sliced beef served on a bed of turkish pide bread and topped with yogurt sauce, tomato sauce and melted butter

### KABAB ISTAMBUL (GF) 320

Rouleau de fillet de boeuf mariné d'une façon orientale farçi de viande

hachée et de légumes, présenté sur deux tiges, servit avec du blé vert

Rolled marinated beef tenderloin in an oriental style,

stuffed with minced meat and vegetables, presented on two skewers, served with green weath

### SÉLECTION DE GRILLADES POUR 2 550

#### MIXED GRILL PLATTER FOR 2

Assortiment de grillades à partager composé de chiche tawook, kofta, côtelette d'agneau marinée, arayess, kabab kheshkhash, sauce à l'ail, servit avec des légumes de saison grillés, et un riz à l'oriental

Assortment of grilled meats to share, consisting of shish tawook, kofta, marinated lamb chop, arayess, kabab kheshkhash, garlic sauce, served with grilled seasonal vegetables and oriental rice