

العين

AL AÏN

ENTRÉES FROIDES
COLD STARTERS

ENTRÉES CHAUDES
HOT STARTERS

NOS SÉLECTIONS SIGNATURES
OUR SIGNATURE STANDS

SOUPES ET SALADES
SOUPS AND SALADS

KEBAB SIGNATURES
SIGNATURE KEBAB

LES SPÉCIALITÉS D'AL AÏN
AL AÏN 'S SPECIALS

TAJINES
TAJINES

DESSERTS
DESSERTS

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.

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

HOUMOUS "AI AIN"

Houmous signature servi avec basilic, pâte de truffe noire, noix de cajou, pistache et huile d'argan

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

170



HOUMOUS

Un dip crémeux et savoureux à base de pois chiches et de tahini, servi avec du pain "kuboos"

A creamy and flavorful dip made with chickpeas and tahini, served with "kuboos" bread

110



MOUTABAL

Aubergines grillées et fumées au tahini, servi avec du pain pita

Smoky grilled eggplant and tahini dip, served with pita bread

100



MAMA GHANNOUJ

Aubergines grillées et fumées du chef Abbas, accompagnées d'un savoureux mélange d'oignons frits, d'amandes, de pistaches, de poivrons et de harissa.

Chef Abbas' smoky grilled eggplant dish, accompanied by a flavorful mix of fried onions, almonds, pistachios, and capsicum, harissa

100



MOUHAMARA

Poivrons rouges grillés, noix et grenade

Made with roasted red peppers, walnuts, and pomegranate

100



FATTEH BIJ LABAN

Plat traditionnel libanais composé de couches de pita grillée, de pois chiches et d'une sauce crémeuse au yaourt

Traditional Lebanese dish that features layers of toasted pita bread, tender chickpeas, and creamy yogurt sauce.

100



ZAAOUK

Aubergines et tomates grillées, épices marocaines, citron confit et coriandre

Roasted eggplant and tomato dip, seasoned with Moroccan spices, garnished with preserved lemons and coriander

95



TAKTOUKA

Poivrons et tomates grillés aux épices authentiques.

Moroccan salad made with roasted bell peppers, tomatoes, and authentic spices.

95



TOMATE MAASLA

Tomates confites cuisinées à l'eau de rose et au safran et amandes enrobées.

Tomato confit, cooked with rosewater and saffron, garnished with tossed almonds

95



BARBA

Betteraves rôties et jus d'orange de notre jardin

Roasted beets with flavor of fresh oranges.

95



KHIZO

Carottes rôties dans une sauce charmoula piquante, persil, coriandre, ail et cumin.

Roasted carrots tossed in a zesty and aromatic charmoula sauce made with parsley, cilantro, garlic, and cumin

95



NOS SÉLECTIONS SIGNATURES

POUR 1 PERSONNE

OUR SIGNATURE STANDS

FOR 1 PERSON

GOÛT DU LIBAN 230

TASTE OF LIBANON

Sélection de mezze libanais : Houmous, moutabal, mouhamara, mama ghannouj, tabouleh, houmous "Al Ain"

Selection of lebanese mezze : Hummus, moutabal, mouhamara, mama ghannouj, tabouleh, hummus "Al Ain"

GOÛT DU MAROC 230

TASTE OF MOROCCO

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

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

ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS

PASTILLA AUX FRUITS DE MER 240

SEAFOOD PASTILLA

Fine pâte croustillante farcie de crevettes, calamars et morue, assaisonnée d'épices marocaines

Thin and crispy pastry stuffed with prawns, calamari, codfish seasoned with Moroccan spices



PASTILLA AU POULET 230

CHICKEN PASTILLA

Fine pâte croustillante farcie de tendres morceaux de poulet, amande, cannelle et épices marocaines

Tender pieces of chicken sautéed with aromatic spices, stuffed in a crisp pastry shell with almond and cinnamon



KIBBEH 180

Plat classique du Moyen-Orient composé d'un mélange frit de viande de bœuf finement hachée, de boulgour et d'épices

Classic Middle Eastern fried dish that made with a blend of finely ground beef, bulgur wheat, and spices



FALAFEL 140

Galettes croustillantes de pois chiches frits, herbes fraîches et épices, servies avec une sauce au tahini.

Crispy fried chickpeas, fresh herbs, and spices balls served with Tahini sauce



HOUMOUS BI LAHME 210

Houmous crémeux au tahini, bœuf épicé et pignons de pin

Creamy hummus blended with tahini, topped with spiced beef and pine nuts



ASSORTIMENT DE BRIOUATES 210

SELECTION OF BRIOUATES

Sélection de spécialités marocaines croustillantes et savoureuses

Selection of crunchy and tasty Moroccan specialties



MOUAJANAT MIXTE 180

Sélections de chaussons farcis Libanais

Selection of Libanese stuffed puff pastry



SOUPES ET SALADES

SOUPS AND SALADS

HARRIRA "MARRAKCHIA"

Servie avec dattes, chebakia et œuf de caille
Served with dates, chebakia and quail egg

190



SHORBAT ADAS

Soupe de lentilles libanaise servie avec du citron et du pain "kuboos"
Lebanese lentil soup served with lemon and "kuboos" bread

120



SALADE FATTOUSH

Salade rafraîchissante du Moyen-Orient avec des légumes croquants, des herbes et des chips de pita grillées, vinaigrette piquante à base de jus de citron, huile d'olive et de sumac

Refreshing middle eastern salad with crisp veggies, herbs, and toasted pita chips tossed in a tangy dressing of lemon juice, olive oil, and sumac

140



TABOUEH

Persil fraîchement haché, tomates, menthe, oignons et boulghour.
Vinaigrette au citron et huile d'olive.

Freshly chopped parsley, tomatoes, mint, onions and bulgur wheat served with lemon and olive oil dressing

120



SALADE MAROCAINE

MOROCCAN SALAD

Un mélange vibrant de tomates, concombres, oignons rouges et thon confit mélangé à l'huile d'olive, jus de citron et épices marocaines.

A vibrant blend of tomatoes, cucumbers, red onions and tuna confit tossed with olive oil, lemon juice, and Moroccan spices

120



KEBAB SIGNATURES

SIGNATURE KEBAB

KABAB KHASHKHASH

Boeuf haché assaisonné, sauce tomate
Servi avec du pain libanais grillé au beurre
Seasoned ground beef, tomato sauce
Served with butter toasted Lebanese bread

230



KABAB KARAZ

Koftas d'agneau grillé, marmelade de cerises
Grilled lamb koftas topped with a sweet and tangy cherry sauce.

260

KOFTAS

Viande hachée de bœuf et d'agneau grillées, oignons, persil et épices du Moyen-Orient, légumes grillés
Grilled ground beef and lamb mixed with onions, parsley, and Middle Eastern spices. Served with grilled vegetables

240

ISKENDER KEBAB

Fines tranches d'agneau servies sur un pain pide turc garni de sauce tomate, beurre fondu et yaourt
Sliced lamb served on a bed of turkish pide bread and topped with a rich tomato sauce, melted butter, and yogurt.

250



SÉLECTION DE GRILLADES POUR 2

MIXED GRILL PLATTER FOR 2

Un plat généreux comprenant un assortiment de shish tawook grillés, koftas, côtelettes d'agneau marinées, arayees, légumes grillés et sauce à l'ail piquante

A generous assortment of grilled shish tawook, koftas, marinated lamb chops, arayees, grilled vegetables and tangy garlic sauce

480



LES SPÉCIALITÉS D'AL AÏN


AL AÏN 'S SPEACIALS

LES COUSCOUS AU CHOIX


Bœuf / Beef	240
Agneau / Lamb	250
Poulet / Chicken	230
Optez pour l'expérience ultime avec notre couscous royal	280
Choose the ultimate experience with our Royal couscous.	

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

Succulents morceaux de bœuf marinés dans un mélange d'épices, cuits dans une marmite en terre cuite avec des citrons confits et des herbes aromatiques.	320
It consists of succulent pieces of beef that are marinated in a blend of spices, then cooked in a clay pot with preserved lemons and aromatic herbs.	

ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES MAROCAINES (A partager pour 2) MOROCCAN-SPICED LAMB SHOULDER (to share for 2)

L'agneau succulent est mariné dans un mélange d'épices marocaines traditionnelles, dont le cumin, la coriandre et la cannelle, pour créer des arômes qui éveilleront vos sens	710
Cuisson lente à feu doux pendant 24 heures, l'agneau devient incroyablement tendre et juteux	
Succulent lamb is marinated in a blend of traditional Moroccan spices, including cumin, coriander, and cinnamon, to create a tantalizing aroma that will awaken your senses	
As it cooks low and slow for 24 hours, the lamb becomes incredibly tender and juicy	

KEBSA

Un plat traditionnel de la cuisine du Moyen-Orient. C'est un ragoût épicé de poulet servi avec du riz basmati et des légumes.	280
A traditional dish of Middle Eastern cuisine. It is a spicy chicken stew served with basmati rice and vegetables	

WARAK ENAB

Classique libanais composé de feuilles de vigne farcies de riz et de viande hachée, servies avec des côtelette d'agneau. Ce plat est idéal pour le partage	330
Mouth-watering dish of stuffed grape leaves braised with rice and seasoned ground beef served with lamb chops. This dish is perfect for sharing	

TAJINES

TAJINE DE POISSONS

FISH TAJINE

Tendres filets de poissons cuits dans une sauce à base d'épices, tomates, poivrons

Tender fish fillets that are cooked in a tomato and capsicum based sauce with a blend of aromatic spices

280



TAJINE MHAMAR BDEGHMIRA

Tajine de poulet au safran, citrons confits, foie de poulet et d'amandes confites

Chicken tagine cooked with saffron, preserved lemons, chicken liver and tossed almonds

260



TAJINE MAKFOUL

Viande d'agneau lentement braisée dans une tajine traditionnelle, épices, oignons et de tomates caramélisées.

Lamb slowly braised in traditional tajine pot in spices, topped with a caramelized onion and tomato mixture

250



TAJINE VEGETARIEN

VEGETARIAN TAJINE

Légumes de saison cuits lentement dans une tajine en argile avec des épices marocaines

Fresh seasonal vegetables cooked slowly in a clay tagine with traditional Moroccan spices

180



RFISSA

Plat marocain composé de poulet effiloché, de lentilles et de pâte feuilletée, épices marocaines et oignons frits

Moroccan dish made with shredded chicken, lentils, and Moroccan puff pastry, flavored with traditional Moroccan spices and topped with crispy fried onions.

260



LES ACCOMPAGNEMENTS

ADDITIONAL SIDE DISH

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

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

60 dhs
par portion
per portion

DESSERTS

DESSERTS

KUNAFA

Pâte phyllo et garniture de fromage Akawi sucré, pistaches et glace vanille

Phyllo dough and a luscious filling of sweet Akawi cheese, pistachios, served with vanilla ice cream

120



MHALABIA

Flan classique à la libanaise, aromatisé à la fleur d'oranger

Classic Lebanese style flan , flavored with orange blossom

90



MAFROUKEH À LA PISTACHE

PISTACHIO MAFROUKEH

Le mafroukeh est un dessert composé d'une pâte de semoule à la pistache, et d'une crème maison à la fleur d'oranger.

Mafroukeh is made of layered pistachio semolina dough and homemade cream flavored with orange blossom

100



KADAYIF BEL ICHTA

Pâte phyllo râpée recouverte d'une garniture au fromage sucré et arrosée d'un sirop de sucre.

Shredded phyllo dough that is layered with a sweet cheese filling and drenched in a sugar syrup

100



JAWHARA

Servi avec des amandes et de la crème à la fleur d'oranger

Served with almonds, orange blossom cream

100



SALADE D'ORANGE

ORANGE SALAD

Accompagnée d'un sorbet à l'orange

Served with orange blossom sorbet

100



RIZ AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER

RICE PUDDING WITH ORANGE BLOSSOM

Riz rond cuit lentement dans du lait crémeux parfumé à la fleur d'oranger

Round rice cooked slowly in creamy milk with a fragrant note of orange blossom

100



THÉ À LA MENTHE GOURMAND

Servi avec des pâtisseries marocaines

GOURMET MOROCCAN MINT TEA

Served with moroccan pastries

120



Champignons
mushrooms



Oeuf
Egg



Poisson
Fish



Sans gluten
Gluten free



Végétarien
Vegetarian



Produits laitiers
Dairy products



fruits de mer
Sea food



sésame
sesame



Piment fort
Spicy



Noix


Nos prix s'entendent nets et en dirhams / All prices are in dirhams and net of taxes
5% de frais de service s'appliquent sur la facture / 5% Service fee applies




Fairmont
ROYAL PALM MARRAKECH

Explorez, découvrez et partagez
Explore, discover and share
#ThatFairmontFeeling

 Fairmont Royal Palm Marrakech

 Fairmont Marrakech

 Fairmont RPM