



Entrez dans un monde où les saveurs et les histoires se rencontrent. Al Ain vous invite à un voyage culinaire à travers les anciens chemins de la Route de la Soie, une route mythique qui reliait les civilisations et les cultures avec une escale particulière au Maroc, de l'Orient mystérieux aux terres exotiques du Levant et du Moyen-Orient.

Chaque plat que nous servons raconte une histoire, une légende issue des caravansérails animés et des marchés pittoresques de jadis. Notre menu est une symphonie de délices orientaux, levantins et moyen-orientaux, soigneusement sélectionnés pour vous offrir une expérience gastronomique authentique et riche en découvertes.

Nous croyons que la meilleure façon de savourer ces trésors culinaires est de les partager. Que vous soyez en famille, entre amis, ou avec des êtres chers, nos mets sont conçus pour être dégustés ensemble.

Nous mettons un point d'honneur à utiliser des ingrédients frais et locaux, préparés avec amour et savoir-faire. Chaque bouchée vous transportera vers des contrées lointaines, évoquant les parfums enivrants des épices orientales, la douceur des fruits secs et la chaleur des herbes aromatiques.

Step into a world where flavors and stories meet. Al ain invites you on a culinary journey along the ancient paths of the silk road, a mythical route that connected civilizations and cultures, with a special stop in morocco, from the mysterious orient to the exotic lands of the levant and the middle east.

Each dish we serve tells a story, a legend from the bustling caravansaries and picturesque markets of yesteryear. Our menu is a symphony of oriental, levantine, and middle eastern delights, carefully selected to offer you an authentic and rich gastronomic experience.

We believe the best way to savor these culinary treasures is to share them. Whether you are with family, friends, or loved ones, our dishes are designed to be enjoyed together.

We take pride in using fresh and local ingredients, prepared with love and expertise. Each bite will transport you to distant lands, evoking the intoxicating scents of oriental spices, the sweetness of dried fruits, and the warmth of aromatic herbs.

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 5 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 MEZZES FROIDS

OUR GOLD MEZZE

HOUMOUS "AL AIN" (N/Vg) 180

Houmous signature servit avec du 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

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'ALEP (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 GRILLEE 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) 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 crourons 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, pita croutons, and a dressing made of lemon juice, olive oil, sumac, pomegranate molasses

TABOULEH LIBANAIS (V) 120

PERSIL FRAICHEMENT 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 PRIX S'ENTENDENT EN MAD | 5% DE FRAIS DE SERVICE S'APPLIQUENT SUR LA FACTURE
ALL PRICES ARE IN MAD | 5% SERVICE FEE APPLIES

(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 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

FALAFEL (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 boeuf 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) 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 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

LES SPÉCIALITÉS D'AL AÏN AL AÏN 'S SPEACIALS

LES COUSCOUS AU CHOIX

royal: collier d'agneau, poulet, merguez de boeuf 280

royal: lamb neck, 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 320

morceaux de jarret de bœuf marinés à la cannelle, curcuma, gingembre et citron confit cuit à la basse température dans un plat de terre cuite

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

ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES MAROCAINES

(A partager pour 2) 790

MOROCCAN-SPICED LAMB SHOULDER (to share for 2)

épaule 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 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

KEBAB SIGNATURES

SIGNATURE KEBAB

KABAB KHASHKHASH 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

KEBAB 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 et d'agneau grillées AU PERSIL, oignons et épices
du Moyen-Orient, SERVI AVEC DES légumes DE SAISON grillés
MINCED BEEF AND LAMB GRILLED WITH PARSLEY, onions, and Middle
Eastern spices. Served with grilled seasonal vegetables

ISKENDER KEBAB (D) 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

KEBAB ISTAMBUL (GF) 320

ROULEAU DE FILET DE BOEUF MARINÉ d'une façon orientale farçi de
viande hachée et de légumes, présenté sur deux tiges, servi 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,
servi avec des légumes de saison grillés, et un riz à l'oriental
assortment of grilled meats to share, consisting of shish tawook, kofta, mari-
nated lamb chop, arayess, kabab kheshkhash, garlic sauce, served with grilled
seasonal vegetables and oriental rice

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 SÉLECTIONS SIGNATURES

POUR 1 PERSONNE

OUR SIGNATURE STANDS

FOR 1 PERSON

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

MIDDLE EASTERN FLAVORS

Sélection dU mezzés libanais : Houmous, moutabal, mouhamara, mama ghannouj, tabouleh, chankliche

Selection of lebanese mezze : Hummus, moutabal, mouhamara, mama ghannouj, tabouleh, CHANKLICHE

SAVEURS MAROCAINES (V) 240

MOROCCAN FLAVORS

Sélection dU salades marocaines : Zaalouk, taktouka, tomates maâsla, carottes marinées, barba, SALADE COUSCOUS

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

TAGINES

TAJINE DE POULPE 280

TAJine 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 clamar entier farcie de riz oriental

revised tagine featuring whole squid stuffed with oriental rice

TAGINE M'HAMAR BDEGHMIRA 260

tagine de poulet au safran, citrons confits, foie de colaille, olive vert, amandes confites

chicken tagine with saffron, preserved lemons, chicken liver, green olives, candied almonds

TAJINE MAKFOUL 270

viande d'agneau lentement braisé dans une tagine traditionnelle, épice, 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 soude cement 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

60 dhs
par portion
per portion

NOS PRIX S'ENTENDENT EN MAD | 5% DE FRAIS DE SERVICE S'APPLIQUENT SUR LA FACTURE
ALL PRICES ARE IN MAD | 5% SERVICE FEE APPLIES

(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

DESSERTS

DESSERTS

KUNAFI (D/N/G) 130

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

MHALABIA (D/N/G) 100

Flan classique à la libanaise, aromatisé à la fleur d'oranger
Classic Lebanese style flan, flavored with orange blossom

BAKLAWA (N/G) 130

fait à base de pâte phyllo et de pistache, de noix et de miel et son sorbet de pistache
made with phyllo dough, pistachios, walnuts, and honey, served with pistachio sorbet

SALADE D'ORANGE (V) 100

ACCOMPAGNÉE d'un sorbet à l'orange
accompanied by an orange sorbet

JAWHARA (D/N/G) 110

Servi avec un lait d'amandes maison et une glace aux amandes de meknès
Served with homemade almond milk and meknès almond ice cream

CORNES DE GAZELLE ET FRAÎCHEUR A LA MENTHE (N/D) 120

CORNES de gazelle marocaines servies avec une coupe fraîcheur mentholée
moroccan gazelle horns served with a refreshing mint coupe

THE A LA MENTHE GOURMAND (N/D) 130

Servit avec des pâtisseries marocaines
served with Moroccan pastry

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