



# العين

AL AIN



**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 "AL AIN" | (N/V) 170

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

### MOUTABAU | (V) 100

Aubergines grillées et fumées, tahini, servi avec du pain Libanais

Smoked grilled eggplant and tahini dip, served with Libanese bread

### MAMA GHANNOUJ | (N) 120

Caviar d'aubergines fumées du chef Abbas, accompagnées d'un savoureux mélange d'oignons frits, d'amandes, de pistaches, et de harissa.

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

## ENTRÉES CHAUDES | HOT STARTERS

### KIBBEH LIBANAIS | (GF/N) 180

Plat du Moyen-Orient à base de viande hachée, boulgour, menthe, basilic, pignons de pinet aux sept épices libanais

Middle Eastern dish, made of minced meat, bulgur, mint, basil, pine nuts and seven libanese spices

### FALAFEL 140

Originaires du Moyen Orient, les Falafels sont faite à base de pois chiches épicées. Servie avec une sauce Tahini

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

### PIDE TURQUE | (D) 230

Pizza d'origine Turque ayant une élégante forme ovale, garnit de majdouleh et halloumi

Turkish-origin pizza with an elegant oval shape, topped with majdouleh and halloumi

### ASSORTIMENT DE BRIQUATES 210

#### SELECTION OF BRIQUATES

Sélection de spécialités marocaines croustillantes et savoureuses

Selection of crunchy and tasty Moroccan specialties

**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**

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.

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

## SALADES | SALADS

### SALADE FATTOUSH | (V/GF) 140

Salade rafraîchissante du Moyen-Orient avec des légumes croquants, des herbes et des chips de pita grillées, vinaigrette à base de jus de citron, huile d'olive et de sumac, mélasse de grenadine  
Refreshing middle eastern salad with crisp veggies, herbs, and toasted pita chips tossed in a dressing of lemon juice, olive oil, and sumac, pomegranate molasses

### TABOULEH LIBANAIS | (V) 120

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

### SALADE DE PASTÈQUE, TOMATE, FETA ET MENTHE | (D/V) 160

WATERMELON, TOMATO, FETA AND MINT SALAD

## LES SPÉCIALITÉS D'AL AÏN | AL AÏN 'S SPEACIALS

### LES COUSCOUS AU CHOIX

Vegetarien / Vegetarian 230

Agneau / Lamb 250

Poulet / Chicken 240

Couscous Royal 280

Optez pour l'expérience ultime avec notre couscous royal

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 320

Cuits dans une marmite en terre cuite avec des citrons confits et des herbes aromatiques, de succulents morceaux de boeuf marinés dans un mélange d'épices

Cooked in a clay pot with preserved lemons and aromatic herbs,

succulent pieces of beef marinated in a blend of spices

## TAJINES

### TAJINE DE POISSONS | (GF) 280

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

### TAJINE MHAMAR BDEGHMIRA | (GF) 260

Tajine de volaille au safran, citrons confits, foie de volaille, olive verte et d'amandes confites

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

### TAJINE BERBERE | (V) 180

BERBER 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

### LES ACCOMPAGNEMENTS 60 par portion / per portion

ADDITIONAL SIDE DISH

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

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

**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**

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.

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

## KEBAB SIGNATURES | SIGNATURE KEBAB

### KABAB KHASHKHASH 230

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

### SAMAK KABAB 280

Retour du pecheur, en brochette, mariné aux épices orientales  
Fisherman's return, skewered and marinated in oriental spices

### ISKENDER KEBAB | (D/GF) 250

Fines tranches d'agneau servies sur un pain pide turc garni de sauce yaourt, sauce tomate et beurre fondu  
Thin slices of lamb served on Turkish bread, topped with yogut sauce, tomato sauce, and melted butter

### SÉLECTION DE GRILLADES POUR 2 480

#### MIXED GRILL PLATTER FOR 2

Un plat généreux comprenant un assortiment de shish tawook grillés, koftas, côtelettes d'agneau marinées, arayees, kabab kheshkhash légumes grillés, sauce à l'ail, et riz oriental  
A generous assortment of grilled shish tawook, koftas, marinated lamb chops, arayees, kabab kheshkhash, grilled vegetables, garlic sauce, and oriental rice

## NOS SÉLECTIONS SIGNATURES | GF

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, Chankliche

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

#### GOÛT DU MAROC 230

##### TASTE OF MOROCCO

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

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

**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**

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.

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

## DESSERTS | DESSERTS

### KUNAFHA | (N/D) 120

Pâte phyllo et garniture de fromage Akawi sucré, pistaches et glace aux pistaches  
Phyllo dough and a luscious filling of sweet Akawi cheese, pistachios, served with pistachio ice cream

### MHALABIA 90

Flan traditionnel libanais, aromatisé à la fleur d'oranger et coeur coulant de fruits rouges  
traditional Lebanese flan, flavored with orange blossom and a flowing center of red fruits and crunchy tuile

### JAWHARA | (N) 100

Servi avec des amandes, crème à la fleur d'oranger et de la glace aux amandes d'agadir  
Served with almonds, orange blossom cream, almond ice cream from agadir

### SALADE D'ORANGE | (V) 100

#### ORANGE SALAD

Segments d'orange safranés, gelée d'orange et sorbet à l'orange  
Segments of oranges infused with saffron, orange jelly, and orange sorbet

### CORNES DE GAZELLE ET FRAICHEUR À LA MENTHE | N/D/GF 140

#### GAZELLE HORNS AND MINT FRESHNESS

CAVIAR DE CHEZ  
KAVIARI-KRISTAL 30g  
KAVIARI-KRISTAL  
CAVIAR 30g  
1400

Servit avec ses toasts melba et sa crème acidulée  
Served with Melba toast and tangy cream

## APÈRITIF | APPETIZER

Le Raki 110  
Ricard 110  
Martini Rosso / Bianco 110  
Campari 110  
Aperol Spritz 220

BLENDED SCOTCH WISKEY 160  
Johnnie Walker Black label 12 ans

GIN & VODKA 150  
Belvédère  
Tanqueray Ten

Cognac VSOP 180  
Eau de vie (figues) 110

العین  
AL AIN

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

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.

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