



*stay* **ICONIC**



Fairmont Royal Palm Marrakech



Fairmont Marrakech

**MENU**

# INSALATAS

## CAPRESE | (D)

Tomate, burrata, pistou,  
vinaigrette à l'ail et au vieux vinaigre balsamique

Tomato, burrata, pesto,  
garlic and aged balsamic vinaigrette

230

## CALAMARI E GAMBERO SALTATI

Calamars et Gambas sautés,  
ragoût d'artichauts et de tomates confites

Sautéed squid and prawns, stew of artichokes  
and sun-dried tomatoes

250

## INSALATA MIXTA | (V)

Salade de légumes croquants,  
vinaigrette au miel et citron

Mixed raw vegetables salad  
with honey and lemon dressing

210

# DOLCI

## CROSTATA AL PISTACCHIO | (D/N)

Tarte à la pistache, mousse au yaourt, sorbet framboise

Pistacchio tart, yogurt mousse, raspberry sorbet

140

## TIRAMISÙ DELLA NONNA | (D)

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, café

Ladyfinger biscuit, mascarpone mousse, coffee

120

## SOUFFLÉ AMARETTO | (D)

Croquant aux amandes, glace aux amandes

Almond brittle, almond ice cream

140

## SÉLECTION DE GELATOS ET SORBETS | (D)

Gellatos and sorbets selection

110

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.

Veillez 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) - vegetarian | (vg) - vegan | (gf) - gluten free | (n) contains nuts | (d) contains dairy | (p) - pork

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.

Veillez 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) - vegetarian | (vg) - vegan | (gf) - gluten free | (n) contains nuts | (d) contains dairy | (p) - pork

## SECONDI

FILETTO DI MANZO | (D/GF) 390

Filet de boeuf, crème à l'ail confit, tomate et asperges au pistou

Beef tenderloin, roasted garlic cream, tomato and asparagus with pesto

SUPRÊME DI POLLO AL TARTUFO | (D/GF) 320

Suprême de poulet, tian de légumes déstructuré

Chicken supreme, deconstructed vegetable tian

FILETTO DI SPIGOLA | (GF) 340

Pavé de bar rôti sur la peau, poêlée de gnocchis à la sauce zingara, croustillant de focaccia

Skin oven roasted sea bass, pan-fried gnocchi with zingara sauce and crisp focaccia

STICKS DI POLENTA AL FORNO | (D/GF/V) 270

Polenta croustillante au romarin, purée de fenouil, fricassée de champignons truffés, émulsion au parmesan

Crispy rosemary polenta, fennel purée, truffled mushroom fricassée, parmesan emulsion

## CRUDO

CARPACCIO DI MANZO | (N/D)

Carpaccio de boeuf, noisettes caramélisées, Parmigiano Reggiano, réduction de balsamique, huile du domaine, jeunes pousses

Beef carpaccio, caramelized hazelnuts, Parmigiano Reggiano, balsamic reduction, estate olive oil, young greens

220

TARTARE DI TONNO | (D)

Tartare de thon, aioli, citron confit, tomates séchées, bocconcini au basilic

Tuna tartare, aioli, preserved lemon, sun-dried tomatoes, basil bocconcini

240

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.

Veillez 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) - vegetarian | (vg) - vegan | (gf) - gluten free | (n) contains nuts | (d) contains dairy | (p) - pork

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.

Veillez 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) - vegetarian | (vg) - vegan | (gf) - gluten free | (n) contains nuts | (d) contains dairy | (p) - pork

# ANTIPASTI

## SALUMI ITALIANI | (N/P)

Charcuterie italienne, prosciutto, salame, bresaola, mortadelle et coppa  
Italian charcuterie, prosciutto, salami, bresaola, mortadella, coppa

230

## ARANCINI AI FUNGHI | (D/V)

Brisure de truffe,  
Parmigiano Reggiano, coulis de tomate  
Broken truffle, Parmigiano Reggiano, tomato coulis

230

## FORMAGGI ITALIANI |(N/V/D)

Gorgonzola, pecorino, taleggio  
Gorgonzola, pecorino, taleggio

230

# PRIMI

## RISOTTO AI GAMBERI | (D/GF) 330

Beurre noisette, pamplemousse, gambas légèrement épicées,  
bouillon safrané, éclats de pistaches

Saffron-infused risotto, brown butter, grapefruit, mildly spicy prawns, pistachio shards

## TAGLIATELLE ALLE VONGOLE (D) 290

Palourdes, sauce au vin blanc et ail confit

Clams, white wine and garlic confit sauce

## TORTELLINI D'OSSO BUCO | D) 290

Champignons de saison truffés, basilic

Truffled seasonal mushrooms, basil

## GNOCCCHI | (N/D/V) 280

Poire cuite, gorgonzola et noisettes caramélisées

Cooked pear, gorgonzola and caramelized hazelnuts

## CAVIAR DE CHEZ

### KAVIARI-KRISTAL 30 GR 1400

servit avec ses toasts melba et sa crème acidulée

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) - vegetarian | (vg) - vegan | (gf) - gluten free | (n) contains nuts | (d) contains dairy | (p) - pork

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) - vegetarian | (vg) - vegan | (gf) - gluten free | (n) contains nuts | (d) contains dairy | (p) - pork