

MENU

INSALATAS

CRUDO

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

DOLCI

INFORMATIONS & ALERGÈNES
INFORMATIONS & ALERGÈNS

le
CARAVANE
CUISINE ITALIENNE



INSALATAS

CAPRESE

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 DI FINOCCHIO E ARANCIA

Salade de fenouil à l'orange,
amande fumée et vinaigrette au miel



Fennel and orange salad,
smoked almonds and honey dressing

210

CRUDO

CARPACCIO DI MANZO

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

CARPACCIO DI SPIGOLA

Carpaccio de bar, olives vertes, câpres,
grémolata à l'olive verte, œufs de truite, pickles d'oignon

Sea bass carpaccio, green olive, capers, green olive gremolata,,
trout roe, onion pickles

230

TARTARE DI TONNO

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

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

240

ANTIPASTI

ZUPPA DI ZUCCA

Crème de potiron infusée au café,
noisettes et de graines de courge
torréfiées, croûtons à l'ail et parmesan
Pumpkin cream infused with coffee,
hazelnuts and roasted pumpkin
seeds, garlic and parmesan croutons

190 _____

SALUMI ITALIANI

Charcuterie italienne, prosciutto,
salame, bresaola, mortadelle et
coppa

Italian charcuterie, prosciutto,
salami, bresaola, mortadella, coppa

230 _____

POLPO ALLA GRIGLIA

Poulpe grillé, purée de pomme
rouge, fenouil et pommes vertes
en pickles, consommé de pomme
anisé

Grilled octopus, red apple puree,
fennel and green apple pickles,
anise-flavored apple consommé

190 _____

ARANCINI AI FUNGHI

Brisure de truffe,
Parmigiano Reggiano, coulis de
tomate

Broken truffle, Parmigiano Reggiano,
tomato coulis

230 _____

FORMAGGI ITALIANI

Gorgonzola, pecorino, taleggio
Gorgonzola, pecorino, taleggio

230 _____

PRIMI

RISOTTO AI GAMBERI



330

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

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

CARAMELLE DI GAMBERO E CALAMARI



250

Lingots farcis de gambas et de calamars, émulsion de jus de crustacés

Lingots stuffed with prawns and squid, shellfish juice emulsion

TAGLIATELLE ALLE VONGOLE



290

Palourdes, sauce au vin blanc et ail confit

Clams, white wine and garlic confit sauce

TAGLIOLINI AL POMODORO



220

Aubergine et courgettes grillées

Grilled eggplant and zucchini

PAPPARDELLE CACIO E PEPE



260

Joue de bœuf et citron vert

Beef cheek and lime

TORTELLINI D'OSSO BUCO



290

Champignons de saison truffés, basilic

Truffled seasonal mushrooms, basil

GNOCCHI





280

Poire cuite, gorgonzola et noisettes caramélisées

Cooked pear, gorgonzola and caramelized hazelnuts

SECONDI

FILETTO DI MANZO   390
Filet de boeuf, crème à l'ail confit, tomate et asperges au pistou

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

CARRÉ D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE    350
Carré d'agneau, jus corsé, tarte aux oignons de Sicile

Lamb rack, meat juice, sicilian onion tart

SUPRÊME DI POLLO AL TARTUFO    320
Suprême de poulet, tian de légumes déstructuré






Chicken supreme, deconstructed vegetable tian

FILETTO DI SPIGOLA      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

TRANCIO DI SALMONE     320
Pavé de saumon, crème Piccata au basilic, aubergine à la Parmigiana

Salmon pavé, basil Piccata cream, eggplant à la Parmigiana

STICKS DI POLENTA AL FORNO      270
Polenta croustillante au romarin, purée de fenouil, fricassée de champignons truffés, émulsion au parmesan

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

DOLCI

MELE SPEZIATE

Pomme aux épices, mousse au miel du jardin,
sorbet citron basilic

Spiced apple, garden honey mousse, lemon basil sorbet

110

CROSTATA AL PISTACCHIO

Tarte à la pistache, mousse au yaourt, sorbet framboise

Pistacchio tart, yogurt mousse, raspberry sorbet

140

ATLAS FAÇON MONTE BIANCO

Vanille, crème de marron, biscuit chocolat, gelée de cacao

Vanilla, chestnut cream, chocolate biscuit, cocoa gel

120

SFOGLIATELLA

Crème pâtissière, feuilletage caramélisé, amarena

Pastry cream, caramelized puff pastry, sour cherry

120

TIRAMISÙ DELLA NONNA

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, café

Ladyfinger biscuit, mascarpone mousse, coffee

120

SOUFFLÉ AMARETTO

Croquant aux amandes, glace aux amandes

Almond brittle, almond ice cream

140

SÉLECTION DE GELATOS ET SORBETS

Gellatos and sorbets selection

110

INFORMATIONS & ALERGÈNES

INFORMATIONS & ALERGENS

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 dirhams / All prices are in dirhams
5% de frais de service s'appliquent sur la facture / 5% Service fee applies



Champignons
mushrooms



mustard



Oeuf
Egg



Poisson
Fish



Soja
Soybeans



Sans gluten
Gluten free



Végétarien
Vegetarian



Vegan



Bien-être
Well-being



Produits laitiers
Dairy products



fruits de mer
Sea food



Céleri
Celery



sésame
sesame



Porc



Noix



Alcool

Fairmont
ROYAL PALM MARRAKECH