

Le
SABRA
RESTAURANT



FORMULE
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
SET MENU
STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

450MAD
De 12h à 16h
From 12 am to 4 pm



DILEMME DU DIMANCHE
SUNDAY DILEMMA

RÔTISSERIE OU FISH & CHIPS
ROAST OR FISH & CHIPS

490 MAD
Par personne / per person

FORMULE VIN MAISON À FLOT,
OU BIÈRE PRESSION À FLOT
HOUSE WINE FORMULA WITH UNLIMITED REFILLS,
OR DRAFT BEER WITH UNLIMITED REFILLS

+250 MAD
PAR PERSONNE
PER PERSON

MENU

HORS D'OEUVRE À GRIGNOTER OU PARTAGER STARTERS - TO NIBBLE OR SHARE	
SALADES SALADS	PLAT MAIN COURSES
SANDWICHS	POUR FINIR DESSERTS
POUR LES ENFANTS KIDS MENU	BOISSONS DRINKS
SUPPLEMENTS SIDE DISHES	
INFORMATIONS & ALLERGÈNES INFORMATION & ALLERGENS	

HORS D'OEUVRE À GRIGNOTER OU PARTAGER

STARTERS - TO NIBBLE OR SHARE

De 11h à 17h | From 11 am to 5 pm

SALTIMBOCCA DE GIGOT D'AGNEAU

200

Comté et jambon de dinde



SALTIMBOCCA OF LAMB LEG

Comté cheese, and Turkey Ham

PETITES BRIQUES AU FROMAGE DE CHEVRE

140

Miel, thym et romarin



CHEESE ROLLS WITH GOAT CHEESE

Honey, thyme, and rosemary

CALAMARS FRITS

180

Sauce tartare, citron brûlé



FRIED CALAMARI

Tartare sauce, burnt lemon

TARTARE DE BŒUF À LA PROVENÇALE

240

Pommes paille



PROVENÇAL BEEF TARTARE

Straw potatoes



CARPACCIO DE BOEUF

220

Capres, oignons, fine herbes, baies roses, radis

BEEF CARPACCIO, CAPERS

Onions, herbs, pink peppercorns, radishes

COCKTAIL DE CREVETTES

190

Purée d'avocat, jeunes pousses

SHRIMP COCKTAIL

Avocado puree, baby greens



RILLETTES DE SAUMON

200

Pain de campagne maison

SALMON RILLETTES

with homemade country bread



LES HUITRES DE DAKHLA

190

Mignonette d'échalotte, pain de seigle
et beurre salé (par 6 pièces)

DAKHLA OYSTERS

Shallots, rye bread, salted butter (6 pieces)



SALADES

SALADS

De 11h à 17h | From 11 am to 5 pm

SALADE DU BISTRO

Poire pochée, noix caramélisées, fromage gorgonzola, radis, vinaigrette au miel

BISTRO SALAD

Poached pear, caramelized walnuts, gorgonzola cheese, radishes, honey vinaigrette

160



SALADE TIÈDE DE FOIE DE VOLAILLE

Mesclun, croutons de brioche, vinaigre de framboise

WARM CHICKEN LIVER SALAD

Mixed Greens, Brioche Croutons, Raspberry Vinegar

160



SALADE NORDIQUE

Gambas, saumon fumé, pickles d'oignons rouge, avocats, segments d'agrumes, vinaigrette acidulée

NORDIC SALAD

Prawns, smoked salmon, pickled red onions, avocados, citrus segments, tangy vinaigrette

220



SALADE CÉSAR

Oeuf mollé, parmesan, anchoix, sauce César

CAESAR SALAD

Soft-boiled egg, parmesan, anchovies, caesar dressing

160



- Poulet / Chicken

190

- Gambas / Prawns

220

SALADE AU QUINOA ET ŒUF POCHÉ

Petit pois, butternut, pignons, roquette, vinaigrette balsamique

QUINOA AND POACHED EGG SALAD

Peas, butternut squash, pine nuts, arugula, balsamic vinaigrette

190



PLATS

MAIN COURSES

FILET DE DORADE RÔTI

Salsa a la tapenade, Légumes vert sautés a l'ail, purée de petit pois

ROASTED SEA BREAM FILLET

Tapenade salsa, sautéed green vegetables with garlic, pea puree

240



TRUITE DE L'ATLAS FAÇON MEUNIÈRE

Capres, haricots verts en persillade et pomme purée

ATLAS TROUT MEUNIÈRE STYLE

Capers, Parsleyed Green Beans, Mashed Potatoes

240



HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT

Pomme purée au parmesan et muscade, éclats de noisettes caramélisée et mesclun de salade

DUCK CONFIT PARMENTIER

Parmesan mashed potatoes, caramelized hazelnut crumbs, mixed green salad

220



COQUELET A LA FORESTIÈRE

Petit légumes saisonniers a l'huile d'olive

FORESTIÈRE ROAST COCKEREL

Seasonal Baby Vegetables with Olive Oil

240



FAUX FILET GRILLÉ (220GRS)

sauce échalotte au vin rouge, pommes frites et mesclun de salade

GRILLED SIRLOIN STEAK (220G)

With Red Wine Shallot Sauce, French Fries, Mixed Green Salad

290



TORTELLINI AUX CHAMPIGNONS

Roquette, parmesan , jambon blanc de porc ou jambon de dinde

MUSHROOM TORTELLINI

Arugula, Parmesan, Pork Ham or Turkey ham

210



TAGLIATELLES A LA CARBONARA

Crème, poitrine fumée, parmesan

CARBONARA TAGLIATELLE

Cream, Smoked Bacon, Parmesan

210



SANDWICHS

Servis avec frite et salade | Served with fries and salad
De 11h à 17h | From 11 am to 5 pm

SANDWICH DE POULET FAÇON PAN BAGNAT

Oeuf dur, radis, tomate, laitue, anchois, pain maison
au pavot

CHICKEN PAIN BAGNAT

Hard-boiled egg, radishes, tomato, lettuce, anchovies,
poppypseed homemade bread

210



WRAP KEBAB A LA VIANDE HACHÉE

Coriandre, cumin, salade, tomate, oignons

KEBAB WRAP WITH MINCED MEAT

Coriander, cumin, salad, tomato, onion

220



BURGER DE BŒUF

Comté, pickles, salade, tomate, oignon croustillant,
bacon

BEEF BURGER WITH MUSTARD

Comté cheese, pickles, salad, tomato, crispy onion,
bacon

240



CROQUE-MONSIEUR BRIOCHÉ

Jambon blanc, emmental, mornay a la truffade

CROQUE-MONSIEUR BRIOCHE

White ham, emmental, truffle mornay sauce

240



SANDWICH HEALTHY SNACKÉ

Pain aux graines, avocats écrasés, légumes du
soleil grillés et jeunes pousses

HEALTHY SANDWICH


Seeded bread, smashed avocado, grilled vegetables,
baby greens

190



SUPPLEMENTS

SIDE DISHES

Frites French fries	70
Frites au parmesan French fries with parmesan	80
Pomme purée Mashed potatoes	 50
Salade de jeunes pousse au balsamique Balsamic young shoot salad	60
Haricots verts en persillade Green beans with parsley	60
Petit légumes de saison Seasonal baby vegetables	60
Riz blanc Rice	40



POUR FINIR


DESSERTS


ASSIETTE DE FRUITS FRAIS COUPÉS 90
ASSORTED FRESHLY CUT FRUITS PLATE

ILE FLOTTANTE MAISON 90
Caramel et amandes effilées,
crème anglaise à la vanille 
HOMEMADE FLOATING ISLAND
Caramel, Sliced Almonds, Vanilla Custard

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 90
LEMON MERINGUE TART 

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 90
CRÈME BRÛLÉE WITH MADAGASCAR VANILLA 

BROWNIES CHAUDS AUX DEUX CHOCOLATS 90
Boule de glace vanille (15 minutes wait)
WARM DOUBLE CHOCOLATE BROWNIES 
With vanilla ice cream

CAFÉ ET GOURMANDISES 90
Sélection de 3 pâtisseries du jour
COFFEE AND DELIGHTS 
Selection of 3 pastries of the day

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS 120
ICE CREAMS AND SORBET SÉLECTION 



POUR LES ENFANTS

KIDS MENU

***Garniture au choix depuis nos suppléments**

*Choice of side dishes from our supplements

ESCALOPE DE POULET 130
CHICKEN ESCALOPE

FILET DE POISSON 150
FISH FILLET



NUGGETS DE POULET 130
CHICKEN NUGGETS



POISSON PANÉ 150
BREADED FISH



PETIT BURGER DE BŒUF 160
cheddar, laitue, tomate, oignon
MINI BEEF BURGER
Cheddar, lettuce, tomato, crispy onion



COQUILLETTE SAUCE TOMATE OU SAUCE BLANCHE 110
MACARONI WITH TOMATO SAUCE OR WHITE SAUCE



SALADE DE TOMATES ET ROQUETTE 60
TOMATO AND ARUGULA SALAD



MOCKTAILS

90

SUNSET

Ananas frais, mélange de fruits rouges

Fresh pineapple, red fruits mix

ROYAL PALM LEMONADE

Jus de citron, gingembre, miel, soda

Lemon juice, ginger, honey, soda

LE CHOSE

Jus de pamplemousse, schweppes tonic

Grapefruit juice, schweppes tonic

LE MACHIN

Jus d'orange, schweppes tonic

orange juice, schweppes tonic

L'OASIS

Jus d'ananas, ananas, mangue, jus de citron, sirop de passion

Pineapple juice, pineapple, mango, lemon juice, passion fruit syrup



LIQUEURS ET ALCOOLS

SPIRITS AND LIQUORS

VODKA

SMIRNOFF	95
BELVEDERE	120
GREY GOOSE	150

GIN

BOMBAY	
SAPPHIRE	95
TANQUERAY	130
MONKEY 47	150

RHUM

BACARDI BLANC	95
HAVANA CLUB 7 YEARS	95
ZACAPA 23 ANS	200
ZACAPA XO	400

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	110
DON JULIO ANEJO	250
DON JULIO REPOSADO	200

TENNESSEE

JACK DANIEL'S	150
JACK DANIEL'S HONEY	150

ARMAGNAC

CHÂTEAU LAUBADE XO	190
-----------------------	-----

BLENDED SCOTCH WHISKEY

J&B	95
BALLANTINE'S	95
CHIVAS REGAL 18 YEARS	220
JW BLACK LABEL 12 YEARS	130

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY

GLENFIDDICH 12 YEARS	150
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	180

IRISH WHISKEY

JAMESON	110
---------	-----

COGNAC

BOULARD	160
---------	-----

EAU DE VIE

POIRE WILLIAMS MASSENEZ	70
----------------------------	----



APÉRITIFS ET LIQUEURS

APERITIFS AND LIQUORS

CHAMPAGNE

MÖET & CHANDON BRUT 20 CL	350
DEUTZ BRUT CLASSIC 75CL	1 600
LAURENT PERRIER ROSÉ 75CL	2 500

BIÈRES / BEERS

BECK'S SANS ALCOOL	70
FLAG PRESSION, DRAFT 33CL	50
FLAG PRESSION, DRAFT 50CL	70
FLAG PANACHE 33CL	60
CASABLANCA 25 CL	70
HEINEKEN 25 CL	70
SAN MIGUEL FRESCA 33 CL	90

CAMPARI	90
PASTIS 51	90
RICARD	90
MARTINI BIANCO	90
MARTINI ROSSO	90
GET 27	90
AMARETTO DISARONNO	90
FERNET BRANCA	90



BOISSONS SOFT

SOFT DRINKS

SODAS

COCA COLA 33 CL	50
COCA COLA ZÉRO 33 CL	50
SPRITE 33 CL	50
SCHWEPES TONIC 33 CL	50
SCHWEPES CITRON, LEMON 33 CL	50
ORANGINA 25 CL	50
LIPTON ICE TEA 33 CL	50
RED BULL 25 CL	70

EAU / WATER PLATE / STILL

SIDI ALI 50 CL	30
SIDI ALI 75 CL	50

GAZEUSE SPARKLING

OULMÈS 75 CL	50
SANPELLEGRINO	90

JUS FRAIS / FRESH JUICES

ORANGE / ORANGE	50
CITRON / LEMON	50
PAMPLEMOUSSE / GRAPEFRUIT	50
POMME / APPLE	50
ANANAS / PINEAPPLE	70

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS TCHABA

TCHABA TEA & INFUSION SELECTION	40
THÉ À LA MENTHE DE NOTRE FERME TEA WITH MINT FROM OUR HERB GARDEN	40
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	50
ESPRESSO	40
DOUBLE ESPRESSO	50
CAPPUCCINO	50
CAFÉ LATTE	50



VIN BLANC

WHITE WINE

BAJA	100	400
Chardonnay, sauvignon Blanc Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech		
DOMAINE DE SAHARI RÉSERVE	90	320
Grenache blanche, Les Deux Domaines, Meknès		
ECLIPSE		430
Viognier, Roussane, Les Deux Domaines, Guerrouane		
PHILIPPE BOUCHARD PAYS D'OC	100	400
Chardonnay		

VIN ROSÉ ET GRIS

ROSÉ AND GRIS WINE

BAJA	100	400
Grenache, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech		
DOMAINE SAHARI GRIS	100	400
Cinsault Les Deux Domaines, Meknès		
MEDAILLON ROSÉ		380
Syrah Domaine de Ouled Thaled, Benslimane		
VOLUBILIA GRIS		490
Caladoc Domaine de la Zouina		
PÉTALE DE ROSE		600
Cinsault, Grenache, syrah Chateau la tour de l'évêque, cote de Provence		



VIN ROUGE

RED WINE

BAJA Tempranillo, syrah Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	110	420
LES COLLINES DU MENZEH Syrah, Grenache Les Domaines Amal	90	360
VOLUBILIA CLASSIQUE Cabernet sauvignon, sirah, tempranillo Domaine de la Zouina		480
S DE SIROUA Syrah Domaine de Ouled Thaled, Benslimane		480
JEFF CARREL Pinot noir en couteaux Langudoc		550



INFORMATIONS & ALLERGÈNES

INFORMATION & ALLERGENS

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 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



stay **ICONIC**



Fairmont Royal Palm Marrakech



Fairmont Marrakech

