AL AÏN

FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

MENU

Dinner 6:00 pm – 11:00 pm

MENU

NOS MEZZES FROIDS / OUR COLD MEZZE

CREVETTES AL TAHINA FAÇON KOUNAFA *(G)(D)* 160
Dip de crevettes et tahini, cheveux d'ange croustillants façon kounafa / Shrimp and tahini dip, topped with crispy kounafa pastry

FATTOUCH *(G)(V)* 140
Salade de légumes croquants, herbes du jardin et croûtons de pain pita, mélasse de grenade, vinaigrette au jus de citron, huile d'olive et sumac / Crisp vegetable salad, garden herbs and pita croutons, dressed with lemon juice, pomegranate molasses, olive oil and sumac

POTIRON MAASLA À LA MAROCAINE AVEC SAUMON FUMÉ *(V)* 160
Potiron confit aux épices marocaines, saumon fumé maison / Pumpkin confit with Moroccan spices, house-smoked salmon

ZAALOUK D'AUBERGINE *(V)* 160
Aubergines grillées, tomates, ail, huile d'olive et mélange d'épices marocaines, légèrement épicé / Grilled eggplant with tomatoes, garlic, olive oil and a mildly spicy Moroccan spice blend

TAKTOUKA MAROCAINE *(V)* 150
Salade marocaine traditionnelle et relevée, à base de tomates, poivrons, ail, huile d'olive et épices / Traditional Moroccan salad of tomatoes, peppers and garlic, seasoned with olive oil and spices

AVOCAT BL TAHINA *(G)(V)(S)* 140
Avocat frais, crème de tahini, citron, huile d'olive, sumac et feta / Fresh avocado, tahini cream, lemon, olive oil, sumac and feta

DUO DE HOUMOUS *(N)(V)* 160
Houmous traditionnel au tahini et houmous à la truffe et aux pistaches / Traditional tahini hummus and truffle-pistachio hummus

DUO DE GHANNOUJ *(N)(G)(D)(V)* 140
BABA GHANOUJ & MAMA GHANNOUJ. L'un à l'ail confit, brunoise de tomate, oignon doux, poivron et mélasse de grenade ; l'autre aux oignons frits, amandes, pistaches et harissa / One with confit garlic, tomato brunoise, sweet onion, pepper and pomegranate molasses; the other with crispy onions, almonds, pistachios and harissa

TABOULÉ LIBANAIS *(G)(V)(CO2)* 120
Persil fraîchement haché, tomates, menthe, oignon et boulgour, assaisonnés au jus de citron et à l'huile d'olive du domaine / Freshly chopped parsley, tomatoes, mint, onion and bulgur, dressed with lemon juice and domaine olive oil

CAVIAR BAERI DE LA MAISON KAVIARI 30 GR 1500
Servi avec toasts melba et crème acidulée / Served with melba toast and sour cream

(V) Végétarien / Vegetarian · (G) Contient du Gluten / Contains Gluten
(S) Contient du Sésame / Contains Sesame · (N) Contient des noix / Contains nuts
(D) Contient des produits laitiers / Contains dairy · (SF) Fruits de mer / Shellfish
(CO2) Empreinte carbone réduite / Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

MENU

NOS MEZZES CHAUDS / OUR HOT MEZZE

KEBBE DE POTIRON *(CO2)* 180
Façonné à la main à base de boulgour, potiron et pomme de terre, farci d'un mélange de légumes de saison et mijoté aux herbes aromatiques / Hand-shaped pumpkin kebbeh made with bulgur, pumpkin and potato, filled with seasonal vegetables and gently cooked with aromatic herbs

KEBBEH LEVANTIN *(G)(N)(CO2)* 180
Façonné à la main à base de boulgour, viande hachée et légumes, relevé d'un mélange d'épices secret / Hand-shaped Levantine kebbeh made with bulgur, minced meat and vegetables, seasoned with a secret blend of spices

FALAFEL *(V)(S)(D)* 150
Falafels de pois chiches façonnés aux herbes, servis avec une sauce tahini / Herb-infused chickpea falafel served with tahini sauce

PIDE TURQUE (FROMAGE OU VIANDE) *(D)(G)* 230
Pizza turque ovale, au fromage du Moyen-Orient ou à la viande hachée / Turkish-style oval pizza, topped with Middle Eastern cheese or minced meat

RIKAKAT FROMAGE & DATTES *(D)(G)(CO2)* 130
Cigares de brick croustillants, farcis d'un mélange de fromages levantins, d'herbes fraîches et de dattes. / Crispy pastry cigars filled with Levantine cheeses, fresh herbs and dates

FATTA DE GAMBAS *(G)(SF)(D)(N)* 140
Fatta libanaise aux gambas, pain croustillant, pois chiches, yaourt et pignons de pin / Lebanese prawn fatta with crispy bread, chickpeas, yogurt and pine nuts

ASSORTIMENTS DE BRIOUATES *(D)(G)(CO2)* 160
Sélection 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

ARRAYES KEFTA *(G)(D)(S)* 130
Pain pita grillé farci de kefta épicée et de tomate croustillante, servi avec une sauce tahini / Grilled pita bread filled with spiced kefta and crispy tomato, served with tahini sauce

NOS COUSCOUS À TRAVERS LE MAROC / OUR COUSCOUS THROUGH MOROCCO

LES COUSCOUS AU CHOIX

Agneau / Lamb 270

(V) Végétarien / Vegetarian · (G) Contient du Gluten / Contains Gluten
(S) Contient du Sésame / Contains Sesame · (N) Contient des noix / Contains nuts
(D) Contient des produits laitiers / Contains dairy · (SF) Fruits de mer / Shellfish
(CO2) Empreinte carbone réduite / Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

MENU

NOS COUSCOUS À TRAVERS LE MAROC / OUR COUSCOUS THROUGH MOROCCO · CONTINUED

Poulet / Chicken 250

Végétarien à la façon de la région Souss-Massa / Vegetarian, inspired by the Souss-Massa region 220

Couscous du Royaume / Royal Couscous 280

Servi avec une portion de couscous moelleux, des légumes de notre jardin potager et un bouillon parfumé aux épices du souk / Served with a portion of fluffy couscous, vegetables from our kitchen garden and a broth infused with souk spices

SIGNATURES DU CHEF / CHEF'S SIGNATURES

MAKLOUBA TRADITIONNELLE DU LEVANT *(CO2)* 280
Maklouba traditionnelle du Levant, riz aux épices orientales, viande fondante et légumes dorés. Au choix : poulet ou agneau / Traditional Levantine maklouba with spiced oriental rice, tender meat and golden vegetables. Choice of chicken or lamb

TANGIA MARRAKCHIA 320
Morceaux de jarret de bœuf marinés au cumin, au curcuma et au citron confit, cuits à basse température dans un plat en terre cuite / Beef shank marinated with cumin, turmeric and preserved lemon, slow-cooked at low temperature in a traditional earthenware vessel

SOURIS D'AGNEAU À L'ARMÉNIENNE *(N)(G)(D)* 280
Souris d'agneau aux cerises et aux fruits secs, confite et cuite à basse température. / Slow-cooked lamb shank with cherries and dried fruits

PASTILLA DE LA TERRE VERTE *(G)(CO2)* 220
Fines feuilles de brick croustillantes garnies d'une savoureuse farce aux légumes, relevées d'une touche sucrée au miel / Crisp layers of brick pastry filled with a savoury vegetable filling, finished with a touch of honey

SAMKE HARRA *(N)* 250
Filet de poisson rôti (selon l'arrivage du marché), nappé d'une sauce épicée à l'ail, à la coriandre, au citron et au piment doux. / Roasted fish fillet (according to the market's daily catch), topped with a spicy sauce of garlic, coriander, lemon and sweet chilli

PASTILLA DE FRUITS DE MER *(G)* 270
Fines feuilles de brick croustillantes farcies de crevettes, calamars et morue, assaisonnée d'épices marocaines / Crisp layers of brick pastry filled with prawns, squid and cod, seasoned with Moroccan spices

(V) Végétarien / Vegetarian · (G) Contient du Gluten / Contains Gluten
(S) Contient du Sésame / Contains Sesame · (N) Contient des noix / Contains nuts
(D) Contient des produits laitiers / Contains dairy · (SF) Fruits de mer / Shellfish
(CO2) Empreinte carbone réduite / Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

MENU

LES TRADITIONS MAROCAINES / MOROCCAN TRADITIONS

TAGINE DE LA MER AUX ÉPICES CHÉRIFIENNES 280
Fruits de mer (gambas, calamars et moules) mijotés à feu doux avec des poivrons confits, du citron beldi et une touche de safran / Seafood (prawns, squid and mussels) gently simmered with confit peppers, beldi lemon and a touch of saffron

TAGINE DE LENTILLES AU POULPE À LA CHERMOULA *(SF)(CO2)* 250
Tajine de lentilles au poulpe, mijoté aux épices et aux herbes, aux saveurs riches et équilibrées / Lentil and octopus tagine, gently simmered with spices and herbs, with rich and balanced flavours

TAGINE DE POULET B'DEGHMIRA 240
Tagine de poulet au safran, citron confit, olives vertes / Chicken tagine with saffron, preserved lemon, green olives

TAGINE MAKFOUL 270
Viande d'agneau lentement braisée dans un tajine traditionnel, avec des épices, des oignons et des tomates caramélisées / Slow-braised lamb in a traditional tagine with spices, onions and caramelised tomatoes

ACCOMPAGNEMENTS / ADDITIONAL SIDE DISHES — PAR PORTION / PER PORTION 70

Semoule / Semolina

Légumes vapeur / Steamed vegetables

Riz / Rice

Légumes de couscous / Couscous vegetables

Frites maison / Homemade French fries

NOTRE SÉLECTION À PARTAGER / OUR ASSORTMENTS TO SHARE — MENU POUR 2 PERSONNES / FOR TWO PEOPLE

ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES DE LA MÉDINA *(G)* 790
Épaule d'agneau marinée dans un mélange d'épices marocaines, cuite à basse température pendant 12 heures / LAMB SHOULDER WITH MEDINA SPICES. Lamb shoulder marinated in a blend of Moroccan spices, slow-cooked at low temperature for 12 hours

(V) Végétarien / Vegetarian · (G) Contient du Gluten / Contains Gluten
(S) Contient du Sésame / Contains Sesame · (N) Contient des noix / Contains nuts
(D) Contient des produits laitiers / Contains dairy · (SF) Fruits de mer / Shellfish
(CO2) Empreinte carbone réduite / Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

MENU

NOTRE SÉLECTION À PARTAGER / OUR ASSORTMENTS TO SHARE · CONTINUED

SÉLECTION DE GRILLADES *(G)* 690
Assortiment de grillades à partager : Chich Tawook, kofta, côtelette d'agneau marinée, Arrayes et Kabab Kheshkhash, servis avec une sauce à l'ail, des légumes de saison grillés et un riz oriental / SELECTION OF GRILLED MEATS. Selection of grilled specialties to share: Chich Tawook, kofta, marinated lamb chop, Arrayes and Kabab Kheshkhash, served with garlic sauce, grilled seasonal vegetables and Oriental rice

POULET ROYAL RÔTI AUX ÉPICES DE L'ATLAS *(G)* 650
Poulet rôti à la façon de Fès, servi avec son jus délicatement parfumé aux épices de l'Atlas / ROASTED ROYAL CHICKEN WITH ATLAS SPICES. Fès-style roasted chicken, served with its jus delicately infused with Atlas spices

KEBAB SIGNATURES / SIGNATURE KEBABS

KABAB BEYROUTHI THIKA *(D)* 250
Brochette de viande marinée aux légumes et aux saveurs orientales équilibrées, servie avec une sauce du chef et un riz oriental / Marinated meat skewer with vegetables and balanced Oriental flavours, served with chef's sauce and Oriental rice

CHAWARMA DE FILET DE BŒUF & CHOU-FLEUR RÔTI *(D)(S)(CO2)* 280
Chawarma de bœuf revisitée, texture de chou-fleur et épices raffinées / Reimagined beef shawarma with cauliflower and refined spices

KOFTAS LIBANAISES *(G)(CO2)* 250
Viande hachée de bœuf et d'agneau grillée au persil, aux oignons et aux épices du Moyen-Orient, servie avec des légumes de saison grillés et du riz blanc / Grilled beef and lamb koftas with parsley, onions and Middle Eastern spices, served with grilled seasonal vegetables and white rice

CHICH TAWOOK 210
Duo de brochettes de volaille fermière : l'une marinée au citron, au yaourt et à l'ail, l'autre aux épices orientales. Servi avec batata harra et sauce à l'ail / Duo of free-range chicken skewers: one marinated with lemon, yogurt and garlic, the other with Oriental spices. Served with batata harra and garlic sauce

KABAB KHESHKHASH *(G)(CO2)* 250
Bœuf haché aux épices et sauce tomate, servi avec du pain pita grillé au beurre et les garnitures du moment / Spiced minced beef with tomato sauce, served with butter-grilled pita bread and seasonal accompaniments

(V) Végétarien / Vegetarian · (G) Contient du Gluten / Contains Gluten
(S) Contient du Sésame / Contains Sesame · (N) Contient des noix / Contains nuts
(D) Contient des produits laitiers / Contains dairy · (SF) Fruits de mer / Shellfish
(CO2) Empreinte carbone réduite / Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

MENU

DESSERTS

OUM ALI *(D)(N)(G)* 120
Feuilleté doré, crème vanillée, pistaches, amandes et noix, avec une fine croûte caramélisée / Golden pastry, vanilla cream, pistachios, almonds and walnuts, finished with a thin caramelised crust

BRIWATE AU MIEL DE FLEUR D'ORANGER *(D)(N)(G)* 120
Fine pâte croustillante pliée en triangle, farcie aux amandes et trempée dans le miel à la fleur d'oranger / Crisp pastry folded into triangles, filled with almonds and dipped in orange blossom honey

ASSIETTE DE CORNES DE GAZELLE (4 PIÈCES) *(G)(N)(D)* 180
Fines pâtisseries farcies aux amandes et parfumées à la fleur d'oranger / Fine pastries filled with almonds and scented with orange blossom

MHALABIA *(G)(D)(N)* 110
Flan libanais à la fleur d'oranger, caramel au beurre salé et tartare de fruits tropicaux / Lebanese orange blossom milk pudding, salted butter caramel and tropical fruit tartare

JAWHARA *(D)(N)(G)* 110
Crème pâtissière, croustillant de brick caramélisé, brisures de nougatine et glace façon corne de gazelle / Pastry cream, crisp caramelised brick pastry, nougatine crumble and gazelle horn-style ice cream

BAKLAVA *(G)(N)(D)* 130
Croustillant de pâte filo, pistaches fumées, crème d'amande et glace à la pistache d'Iran / Crisp filo pastry, smoked pistachios, almond cream and Iranian pistachio ice cream

KUNAFA *(G)(D)(N)* 140
Pâte phyllo croustillante, garniture de fromage Akkawi sucré, pistaches et glace à la vanille de Madagascar / Crisp phyllo pastry, sweetened Akkawi cheese filling, pistachios and Madagascar vanilla ice cream

(V) Végétarien / Vegetarian · (G) Contient du Gluten / Contains Gluten
(S) Contient du Sésame / Contains Sesame · (N) Contient des noix / Contains nuts
(D) Contient des produits laitiers / Contains dairy · (SF) Fruits de mer / Shellfish
(CO2) Empreinte carbone réduite / Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies