LEGENDS BAR

FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

MENU

Drinks 8:00 am – 6:00 pm · Snacks 10:00 am – 6:00 pm

MENU

FORMULE | SET MENU

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT | STARTER, MAIN COURSE, DESSERT — 450
De 12h à 16h / From 12 pm to 4 pm

ENTRÉES | STARTERS

DE 11H À 17H | FROM 11 AM TO 5 PM

TARTARE DE BŒUF À LA PROVENÇALE | PROVENÇAL BEEF TARTARE *(D)* — 240
Pommes paille et pain de campagne / Straw potatoes and country bread

CALAMARS FRITS | FRIED CALAMAR *(D)(G)* — 190
Sauce tartare, citron brûlé et salade de jeunes pousses / Tartare sauce, burnt lemon and baby leaf salad

MAYO-ŒUF | MAYO-EGG *(D)(CO2)* — 180
Mayonnaise aux herbes, rémoulade de céleri et jeunes pousses / Herb mayonnaise, celery remoulade and baby leaves

SALADE CÉSAR | CAESAR SALAD

Poulet / Chicken *(D)* — 200
Œuf dur, parmesan, anchois, sauce césar et croûtons / Soft-boiled egg, parmesan, anchovies, caesar dressing and croutons

Gambas / Prawns *(D)* — 220

PISSALADIÈRE *(CO2)* — 190
Tarte aux oignons fondants, anchois, olives noires, thym séché, huile aux herbes et salade de jeunes pousses au balsamique / Slow-cooked onions, anchovies, black olives, dried thyme, herb oil and baby leaf salad with balsamic dressing

SALADE NORDIQUE | NORDIC SALAD — 240
Gambas, saumon fumé, pickles d'oignons rouges, avocat, segments d'agrumes et vinaigrette acidulée / Prawns, smoked salmon, pickled red onions, avocados, citrus segments and tangy vinaigrette

PLATS | MAIN COURSES

DE 12H À 16H | FROM 12 AM TO 4 PM

PAVÉ DE SAUMON RÔTI | ROASTED SALMON FILLET *(D)(A)* — 260
Fondue de poireaux et d'épinards, purée de pommes de terre et émulsion au Chardonnay / creamy leeks and spinach, mashed potatoes and Chardonnay emulsion

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

PLATS | MAIN COURSES · CONTINUED

CORDON BLEU DE POULET FERMIER | FARM CHICKEN CORDON BLEU *(D)(G)* 240
Sauce crémeuse à la moutarde en grains, frites et salade verte / Wholegrain mustard cream sauce, French fries and green salad

ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE CHORON | GRILLED RIB-EYE STEAK, CHORON SAUCE *(D)(G)* 300
Frites maison en double cuisson / Double-cooked homemade French fries

RISOTTO DE COQUILLETTES | CREAMY ELBOW PASTA RISOTTO *(D)(G)(P)(CO2)* 240
Champignons, effiloché de volaille fermière, crème d'Emmental et bacon (Disponible sans bacon) / Mushrooms, pulled free-range chicken, Emmental cream and bacon (Available without bacon)

DORADE RÔTIE | ROASTED SEA BREAM *(D)* 290
Beurre blanc, légumes de saison et pommes grenailles / Beurre blanc, seasonal vegetables and baby potatoes

GRATIN DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS, PETITS POIS, ÉPINARDS & COMTÉ AFFINÉ | POTATO, MUSHROOM, GREEN PEA & SPINACH GRATIN WITH AGED COMTÉ *(D)(CO2)* 220

BURGERS

BURGER DE POULET AU CHEDDAR | CHICKEN BURGER WITH CHEDDAR *(D)(G)* 230
Sauce tartare, oignons caramélisés, cornichons, tomate fraîche et salade verte / Tartare sauce, caramelized onions, pickles, fresh tomato and green salad

BURGER DE BŒUF AU COMTÉ | BEEF BURGER WITH COMTÉ CHEESE *(D)(G)(P)* 240
Crème de Comté, bacon grillé, oignons blancs caramélisés, cornichons, tomate fraîche et salade verte / Comté cheese cream, grilled bacon, caramelized white onions, pickles, fresh tomato and green salad

CROQUE-MONSIEUR BRIOCHÉ | BRIOCHE CROQUE-MONSIEUR *(D)(G)(P)* 220
Jambon blanc, Emmental, sauce Mornay à la truffe / Ham, Emmental, truffle Mornay sauce

Servis des frites maison et une salade aux tomates séchées / Served with homemade French fries and a salad with sun-dried tomatoes

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

GARNITURES | SIDE DISHES 70

Purée de pommes de terre *(D)*
Mashed potatoes

Légumes verts de saison
Seasonal green vegetables

Gratin Dauphinois *(G)(D)*
Gratin Dauphinois

Petits légumes glacés *(D)*
Glazed baby vegetables

Coquillettes au beurre *(G)(D)*
Buttered elbow pasta

Haricots verts à l'ail *(D)*
Garlic green beans

Frites maison en double cuisson
Double-cooked homemade french fries

Salade de jeunes pousses au balsamique
Baby leaf salad with balsamic dressing

POUR FINIR | DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (1 PERSONNE) | SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER (1 PERSON) *(D)* 90

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA | VALRHONA CHOCOLATE FONDANT *(D)(G)* 100
Caramel au beurre salé et glace vanille / Salted butter caramel and vanilla ice cream

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS | SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS *(D)* 110

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

POUR FINIR | DESSERTS · CONTINUED

TARTE BOURDALOUE AUX POIRES | PEAR BOURDALOUE TART *(D)(G)(N)(CO2)* 110
Crème d'amande et amandes torréfiées / Almond cream and toasted almonds

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR | MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRÛLÉE *(D)* 110

NOUGAT GLACÉ | ICED NOUGAT *(D)(G)(N)* 120
Miel du jardin et coulis de fruits rouges / Garden honey and red berry coulis

POUR LES ENFANTS | KIDS MENU

ESCALOPE DE POULET | CHICKEN ESCALOPE *(D)* 130

FILET DE POISSON | FISH FILLET 150

NUGGETS DE POULET | CHICKEN NUGGETS *(G)(D)* 130

POISSON PANÉ | BREADED FISH *(G)(D)* 150

PETIT BURGER DE BŒUF | MINI BEEF BURGER *(G)(D)* 160
Cheddar, laitue, tomate, oignons croustillants / Cheddar, lettuce, tomato, crispy onions

COQUILLETTES SAUCE TOMATE OU SAUCE BLANCHE | ELBOW PASTA WITH TOMATO SAUCE OR WHITE SAUCE *(G)(D)* 150

SALADE DE TOMATES ET ROQUETTE | TOMATO AND ARUGULA SALAD 60

Garniture au choix depuis nos suppléments / Choice of side dishes from our supplements

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

BOISSONS

DRINKS

COCKTAILS

19TH HOLE MULE 180
Vodka, jus de citron, gingembre, miel, soda / Vodka, lemon juice, ginger, honey, soda

MARGARITA 180
Tequila, cointreau, jus de citron vert / Tequila, cointreau, lime juice

APEROL SPRITZ 180
Aperol, prosecco, eau gazeuse / Rhum, aperol, grapefruit juice, tonic water

GOLFER'S PARADISE 180
Gin, prosecco, jus de gingembre, jus de citron, miel / Gin, prosecco, ginger juice, lemon juice, honey

GOLFERS' GIMLET 180
Gin, cointreau, jus de citron, sirop de pomme verte / Gin, cointreau , lemon juice, green apple syrup

MOCKTAILS

SUNSET 90
Ananas frais, mélange de fruits rouges / Fresh pineapple, red fruits mix

ROYAL PALM LEMONADE 90
Jus de citron, gingembre, miel, soda / Lemon juice, ginger, honey, soda

LE CHOSE 90
Jus de pamplemousse, schweppes tonic / Grapefruit juice, schweppes tonic

L'OASIS 90
Jus d'ananas, ananas, mangue, jus de citron, sirop de passion / Pineapple juice, pineapple, mango, lemon juice, passion fruit syrup

VIN BLANC | WHITE WINE — GLASS / BOTTLE

HÉRITAGE 1907 140 / 650
Sauvignon Blanc, Cuvée Fairmont Maroc

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

BOISSONS

VIN BLANC | WHITE WINE · CONTINUED

ECLIPSE Viognier, Roussanne, Les Deux Domaines	130 / 550
CHABLIS A.BICHOT Chardonnay	800
MARQUÉS DE RISCAL Verdejo	110 / 450

VIN ROSÉ ET GRIS | ROSÉ AND GRIS WINE

GLASS / BOTTLE

HÉRITAGE 1907 Grenache, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	140 / 500
ECLIPSE GRIS Cinsault	130 / 550
VOLUBILIA GRIS Caladoc, Domaine de la Zouina	490
MINUTY PRESTIGE Château Minuty, Gassin	800
ROSEBLOOD Grenache, Cinsault, Tibouren, Domaine d'Estoublon	130 / 550

VIN ROUGE | RED WINE

GLASS / BOTTLE

EPICURIA Cabernet Sauvignon, Fruits noirs, tannis complexes & longs, Domaine de la Zouina	650
L'INSTANT PINOT NOIR Pinot noir, Domaine Berthier	140 / 650

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

BOISSONS

LIQUEURS ET ALCOOLS | SPIRITS AND LIQUORS

VODKA

SMIRNOFF	100
BELVEDERE	170
GREY GOOSE	170
KETEL ONE	150

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	130
TANQUERAY	130
BEEFEATER	150
MALFY ORIGINAL	170

RHUM

BACARDI BLANC	130
HAVANA CLUB 7 YEARS	150
ZACAPA 23 ANS	200
CLEMENT XO	350

TEQUILA

DON JULIO AÑEJO	250
DON JULIO REPOSADO	200

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

BOISSONS

TENNESSEE

JACK DANIEL'S	150
JACK DANIEL'S HONEY	150

ARMAGNAC

CHÂTEAU LAUBADE VSOP	350

BLENDED SCOTCH WHISKEY

BALLANTINE'S	100
CHIVAS REGAL 18 YEARS	250
JW BLACK LABEL 12 YEARS	180

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY

GLENFIDDICH 12 YEARS	250
GLENMORANGIE 12 ANS	250

IRISH WHISKEY

JAMESON	110

EAU DE VIE

POIRE WILLIAMS MASSENEZ	150

APÉRITIFS ET LIQUEURS | APERITIFS AND LIQUORS

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT 20 CL	350
DEUTZ BRUT CLASSIC 75CL	1600
LAURENT PERRIER ROSÉ 75CL	2500

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

BOISSONS

APÉRITIFS ET LIQUEURS | APERITIFS AND LIQUORS · CONTINUED

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ 37.5 CL	1100
TAITTINGER BRUT PRESTIGE 75 CL	1700

BIÈRES / BEERS

BIÈRE SANS ALCOOL	80
FLAG PRESSION, DRAFT 33CL	60
FLAG PRESSION, DRAFT 50CL	90
FLAG PANACHÉ 33CL	60
FLAG PANACHÉ 50CL	90
CASABLANCA PRESSION, DRAFT 33CL	70
CASABLANCA PRESSION, DRAFT 50CL	100
CASABLANCA PANACHÉ, 33CL	70
CASABLANCA PANACHÉ 50 CL	100
CASABLANCA 25 CL	70
SAN MIGUEL FRESCA 33 CL	90

LIQUEURS / LIQUORS

CAMPARI	100
PASTIS 51	100
RICARD	100
MARTINI BIANCO	100

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

BOISSONS

APÉRITIFS ET LIQUEURS | APERITIFS AND LIQUORS · CONTINUED

MARTINI ROSSO	100
GET 27	100
AMARETTO DISARONNO	100
FERNET BRANCA	100
BAILEYS	100

BOISSONS SOFT | SOFT DRINKS

SODAS

COCA COLA 33 CL	50
COCA COLA ZÉRO 33 CL	50
SPRITE 33 CL	50
SCHWEPPES TONIC 33 CL	50
SCHWEPPES CITRON, LEMON 33 CL	50
ORANGINA 25 CL	50
RED BULL 25 CL	80

EAU / WATER · PLATE / STILL

SIDI ALI 50 CL	30
SIDI ALI 75 CL	50

GAZEUSE / SPARKLING

OULMÈS 75 CL	50

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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

BOISSONS

BOISSONS SOFT | SOFT DRINKS · CONTINUED

S.PELLEGRINO 75 CL	90
S.PELLEGRINO 50 CL	60

JUS FRAIS / FRESH JUICES

ORANGE / ORANGE	50
CITRON / LEMON	50
PAMPLEMOUSSE / GRAPEFRUIT	50

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

PROFITEZ DE THÉS FINS ET ÉCORESPONSABLES DE LA MAISON DE THÉ MAROCAINE TCHABA ENJOY FINE, ECO-FRIENDLY TEAS FROM TCHABA'S MOROCCAN TEA HOUSE	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

NOUS SERVONS UN CAFÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE, ISSU D'EXPLOITATIONS CERTIFIÉES PAR LE PROGRAMME NESPRESSO AAA SUSTAINABLE QUALITY / WE SERVE PREMIUM QUALITY COFFEE SOURCED FROM FARMS CERTIFIED BY THE NESPRESSO AAA SUSTAINABLE QUALITY PROGRAM

VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(CO2) 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