

**À PARTAGER...
TO SHARE...**

**ENTRÉES
STARTERS**

**SANDWICHES
SANDWICHES**

**PLATS
MAIN COURSES**

DESSERTS

COCKTAILS

MOCKTAILS

**LIQUEURS ET ALCOOLS
SPIRITS AND LIQUORS**

**APÉRITIFS ET LIQUEURS
APERITIFS AND LIQUORS**

**VIN BLANC
WHITE WINE**

**VIN ROSÉ ET GRIS
ROSÉ AND GRIS WINE**

**VIN ROUGE
RED WINE**

**BOISSONS SOFT
SOFT DRINKS**

**BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES**

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.

450 MAD

RÔTISSERIE BBQ DU DIMANCHE
SUNDAY ROAST BBQ

À PARTAGER... / TO SHARE...

Ailes de poulet, sauce à la harissa, sauce ranch au fromage de chèvre, crudités	G
Chicken wings, harissa sauce, goat cheese ranch sauce, vegetables	100
Gambas et calamars frits, aioli à la chermoula	V
Fried shrimps and calamari, chermoula aioli sauce	160
Frites au parmesan et à la truffe	
Truffle and parmesan french fries	120
Keftas d'agneau et de bœuf, sauce tzatziki	
Beef and lamb keftas, tzatziki sauce	150
Assiette de charcuterie et fromages, cornichon et moutarde	N
Charcuterie and cheese platter, pickles and mustard	240
Houmous, vinaigrette déesse verte, crudités, pain libanais, mélange d'olives	
Hummus, green goddess dressing, vegetables, lebanese bread, mixed olives	N
	130

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

G Gluten A Alcool V Végétarien / Vegetarian
VG Vegan N Noix / Nuts Bien-être / Well-being



ENTRÉES / STARTERS

Soupe de tomates rôties, huile au basilic, croutons à l'ail et herbes
Roasted tomato soup, basil oil, crunchy garlic croutons

VG G  90

Saumon cru mariné, sauce au yaourt à l'aneth, poudre de citron,
échalotes frites, ciboulette
Raw marinated salmon, dill yogurt sauce, lemon powder, fried
shallots, chives

210

Tartare de bœuf, cornichons, salade frisée,
pain de campagne grillé
Beef tartare, pickles, frisée salad, toasted country bread

G 230

Salade de tomate et mozzarella, roquette, basilic, parmesan
Tomato, mozzarella, arugula, fresh basil, olive oil

V  230

Salade César, croutons à l'ail et herbes, anchois, parmesan
Caesar salad, herbs and garlic croutons, anchovies, parmesan
Avec poulet / With chicken 190
Avec gambas / With shrimps 220

Salade nordique au saumon fumé, gambas, avocat, crème à
l'aneth, noix
Nordic salad with smoked salmon, shrimps, avocado, dill cream
and walnuts

N 240

Salade lyonnaise, endive, salade frisée, lardons, œuf mollet,
Croutons à l'ail et herbes, vinaigrette aux lardons
Lyonnaise salad, chicory, frisée salad, bacon, poached egg, herbs
and garlic croutons, bacon vinaigrette

G 120

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

G Gluten A Alcool V Végétarien / Vegetarian
VG Vegan N Noix / Nuts  Bien-être / Well-being



SANDWICHES / SANDWICHES

Cheeseburger au bœuf, oignons caramélisés, sauce cheddar, cornichons **G**
Beef cheeseburger, caramelized onions, cheddar sauce, pickles **200**

Croque-monsieur, pain de campagne, jambon de dinde ou de porc, comté et gruyère, sauce mornay **G**
Croque monsieur, country bread, pork or turkey ham, comté and gruyere, mornay sauce **200**

Sabra club, filet de dinde mariné, œuf au plat, bacon, mayonnaise à l'avocat **G**
Sabra club, brined turkey breast, fried egg, pork bacon, avocado mayonnaise **160**

Focaccia grillée, aubergine, poivrons rôtis, sauce tomate, mozzarella fraîche, pesto **G V**
Grilled focaccia, eggplant, roasted peppers, tomato sauce, fresh mozzarella, pesto **180**

Tacos de Camaron, crevettes frites, coleslaw au chou, mayonnaise au chipotle, sauce avocat **G**
Tacos de camaron, batter-fried shrimps, coleslaw salad, chipotle mayonnaise, avocado salsa **210**

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

G Gluten **A** Alcool **V** Végétarien / Vegetarian
VG Vegan **N** Noix / Nuts **♻️** Bien-être / Well-being



PLATS / MAIN DISHES

Entrecôte, beurre maître d'hôtel, échalotes caramélisées, frites
Pan-seared ribeye, caramelized shallots & maître d'hôtel butter,
french fries **260**

Demi poulet rôti, champignons et échalotes, jus à la moutarde
de Dijon, salade verte
Roasted half chicken, mushrooms and shallots, dijon mustard
sauce, green salad **220**

Poulpe grillé et mariné au chipotle et yaourt, patate douce au
four, riz pilaf
Grilled octopus marinated with chipotle yogurt, baked sweet potato,
pilaf rice **200**

Filet de Saint-Pierre, légumes verts sautés, beurre blanc, purée de
carottes
John dory filet, sauteed green vegetables, white butter, carrot puree **240**

Coquillettes "Cacio e Pepe" à la truffe **V**
Truffled mac and cheese "Caccio e Pepe" **230**

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Salade verte / Mixed green salad
Pommes de terre rôties / Roasted potatoes
Purée de pomme de terre / Mashed potatoes
Riz blanc / White rice
Légumes de saison sautés / Sauteed vegetables

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille / Vanilla crème brûlée **G 90**

Tarte aux fruits rouges sur son sablé Breton / Berries tart, brittany sablé **G 90**

Gâteau breton à la framboise / Raspberry breton cake **G 90**

Fantastik brownie **G 90**

Flan parisien / French custard pie **G N 90**

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

G Gluten **A** Alcool **V** Végétarien / Vegetarian
VG Vegan **N** Noix / Nuts **♻️** Bien-être / Well-being



COCKTAILS

Caipiroska

Vodka, sucre de canne, citron vert

Vodka, cane sugar, lime

120

Dirty Martini

Gin, vermouth sec, jus d'olive

Gin, dry vermouth, olive juice

120

Manhattan

Rye whiskey, vermouth rouge

Rye whiskey, red vermouth

120

Margarita

Tequila, cointreau, jus de citron vert

Tequila, cointreau, lime juice

120

Americano

Campari, vermouth rouge, soda

Campari, red vermouth, soda

120

Mojito

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda

Rhum, lime, cane sugar, fresh mint, soda

120

MOCKTAILS

Sunset

Ananas frais, mélange de fruits rouges

Fresh pineapple, red fruits mix

90

Royal Palm limonade

Jus de citron, gingembre, miel, soda

Lemon juice, ginger, honey, soda

90



LIQUEURS ET ALCOOLS

SPIRITS AND LIQUORS

Vodka

Smirnoff	95
Belvedere	120

Gin

Bombay sapphire	95
Gin Mare	105

Rhum

Bacardi blanc	95
Havana club 7 years	95
Pyrat xo	150

Tequila

Don julio blanco	110
------------------	-----

Bourbon

Canadian Club	110
---------------	-----

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

Laurent Perrier Brut 18.7 cl	350
Deutz Brut Classic 75cl	1400
Deutz rosé 75cl	1900

Bières / Beers

Beck's sans alcool	70
Flag Pression, draft 33 cl	50
Flag Pression, draft 50 cl	70
Flag Panache 33 cl	60
Casablanca 25 cl	70
Heineken 25 cl	70
San Miguel Fresca 33 cl	80

Campari	60
Pastis 51	60
Ricard	60
Martini Bianco	60
Martini Rosso	60
Porto Rozès 7 ans white reserve	80
Get 27	60
Chartreuse	60
Amaretto Disaronno	60
Fernet Branca	60



BOISSONS SOFT

SOFT DRINKS

Sodas

Coca Cola 30 cl	50
Coca Cola Zéro 30 cl	50
Sprite 30 cl	50
Schweppes Tonic 20 cl	50
Schweppes citron, lemon 20 cl	50
Orangina 25 cl	50
Red bull 25 cl	70

Eau / Water Plate / Still

Sidi Ali 50 cl	30
Sidi Ali 75 cl	40

Gazeuse / Sparkling

Oulmès 50 cl	30
Oulmès 75 cl	40
Perrier 33 cl	50

Jus frais / Fresh juices

Orange / Orange	50
Citron / Lemon	50
Pamplemousse / Grapefruit	50
Pomme / Apple	50
Carotte / Carrot	50

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

Amal

Clairette, sauvignon blanc, chardonnay

Domaine Amal 90 380

Domaine de Sahari Réserve

Grenache blanche, Les Deux Domaines, Meknès

320

Eclipse

Viognier, Roussane, Les Deux Domaines, Guerrouane

430

Philippe Bouchard Pays D'Oc

Chardonnay

90 400

VIN ROSÉ ET GRIS

ROSÉ AND GRIS WINE

Cuvée Joyau Rosé

Grenache

Domaine Amal 90 390

Domaine Sahari Gris

Cinsault

Les Deux Domaines, Meknès 90 410

Medaillon Rosé

Syrah

Domaine de Ouled Thaled, Benslimane 380

Château Roubine, la vie en rose

Grenache, crinsault, rolle, tibouren, syrah,

Château Roubine Estérel, Vin Biologique 600



VIN ROUGE / RED WINE

Les collines du Menzeh

Syrah, Grenache

Domaine Amal

80

360

Volubilia classique

Cabernet sauvignon, sirah, tempranillo

Domaine de la Zouina

480

S de siroua

Syrah

Domaine de Ouled Thaled, Benslimane

480

Lampe de Méduse

Syrah, carignan, cabernet sauvignon, mourvèdre,

Château Sainte Roseline, Provence


550






Partagez vos #FairmontMoments sur
Share your #FairmontMoments on

 [Fairmont Royal Palm Marrakech](#)

 [Fairmont Marrakech](#)

 [Fairmont RPM](#)