

BUDDHA BOWLS



ROULEAUX
DE PRINTEMPS FRAIS
FRESH SPRING ROLLS

BAGELS PRESSÉS
SMASHED BAGELS



PIZZAS



SANDWICHES



POOL
Bar

DESSERTS



MENU ENFANT
KIDS MENU

VINS
WINES



BOISSONS SOFT
SOFT DRINKS



BIÈRES
BEERS

FROZEN COCKTAILS
COCKTAILS
MOCKTAILS



CHAMPAGNES

SALADES SALADS

LA QUINOA “V QUINOA

190

QUINOA DE COULEUR, LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS, FETA, MÉLANGES DE GRAINES ÉPICÉES, POIS CHICHES ET PISTOU DU JARDIN

CLORFUL QUINOA, GRILLED SUMMER VEGETABLES, FETA, SPICED SEED MIX, CHICKPEAS, AND GARDEN PESTO

LA COBB “D/P”

210

LAITUE, POULET GRILLÉ, BACON, AVOCAT, TOMATES, OEUF DUR, VINAIGRETTE FROMAGE BLEU ET MIEL

LETTUCE, GRILLED CHICKEN, BACON, AVOCADO, BOILED EGG, BLUE CHEESE AND HONEY DRESSING

LA NIÇOISE NIÇOISE SALAD

250

POMME DE TERRE, HARICOTS VERTS, THON MI CUIT, ANCHOIS À L'HUILE, OEUF DUR, OLIVES NOIRES, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE

POTATO, GREEN BEANS, HALF COOKED TUNA, ANCHOVIES, BOILED AGG, BLACK OLIVES, BALSAMIC DRESSING

BUDDAH BOWLS



SAUMON LAQUÉ GLAZED SALAMON

250

RIZ MAKI VINAIGRÉ, SAUMON FAÇON TERIYAKI, ASPERGES, HARIVOTS VERTS, CAROTTES, VINAIGRETTE MISO ET HOISIN, GAINES DE SÉSAME

SUSHI RICE, TERIYAKI SLAMON, ASPARAGUS, GREEN BEANS, CARROTS, MISO AND HOISIN VINAIGRETTE, SESAME SEEDS

OEUF STRAVAGANT EGG STRAVAGANT “G/V/N”

190

RIZ SAUTÉ AU SOJA, OGNIONS FRITS, OEUF MOLLET, JEUNES POUSSÉS EN SALADE, PURÉE DE PATATE DOUCE, SAUCE AGAVE ET AIL CONFIT, AMANDES ET PISTACHES RÔTIÉS

SOY FRIED RICE, FRIED ONIONS, SOFT BOILED EGG, LEAVES, SWEET POTATO PUREE, AGAVE SAUCE, CONFIT GARLIC, PISTACHIOS AND ALMONDS.

TOFU TANGO “VG/N”

190

QUINOA, TOFU AUX 5 ÉPICES, POMME DE TERRE DOUCE, BROCOLIS, CHOUX ROUGE, COCOMBRE, AVOCAT, CACAHUETE, SAUCE MIRIN HUILE DE SÉSAME, GRAINES DE SÉSAME

QUINOA, 5 SPICES TOFU, SWEET POTATO, BROCOLIS, RED CABBAGE, CUCUMBER, AVOCADO, PEANUTS, MIRIN AND SESAME DRESSING, SESAME SEEDS

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, oeufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire. Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

All prices are in MAD, 5% service fee applies

We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of foodborne illness. Please advise of any dietary requirement or allergies and our manager will be delighted to assist

(v) - vegetarian | (vg) - vegan | (gf) - gluten free | (n) contains nuts | (d) contains dairy | (p) - pork

COMFORT FOOD



PAN BAGNAT "D" 210

TOMATE, RADIS, POIVRON, OLIVE NOIRE, MI-CUIT DE THON, ANCHOIS, OEUF DUR, BASILIC, PETIT OIGNON, HUILE D'OLIVE DU DOMAINE

TOMATO, RADISH, BELL PEPPER, BLACK OLIVE, SEARED TUNA, ANCHOVIES, HARD-BOILED EGG, BASIL, BABY ONION, OLIVE OIL FROM OUR DOMAINE

WRAP VEGGIE "D/V" 190

TORTILLA, TOMATE, LAITUE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, POIVRON ET COURGETTE GRILLÉE, SAUCE YAOURT AU PERSIL

TORTILLA WITH TOMATO, LETTUCE, RED ONION, CHEDDAR, GRILLED BELL PEPPER AND ZUCHINI, PARSLEY YOGURT SAUCE

BURGER CLASSIC "D" 260

FROMAGE CHEDDAR, BACON DE PORC TOMATE, OIGNONS, LAITUE, CORNICHONS

CHEDDAR CHEESE, PORC BACON, TOMATOES, ONIONS, LETTUCE, PICKLES

CLUB SANDWICH "D"

OUEF, MAYONAISE, TOMATE, SUCRINE, PAIN DE MIE MAISON

EGG, MAYONAISE, TOMATO, LETTUCE, HOMEMADE SLICED WHITE BREAD

VOLAILLE / CHICKEN 210

POISSON DU JOUR / FISH OF THE DAY 220

HOMARD / LOBSTER 450

PIZZAS



FRUITS DE MER / SEAFOOD "D" 240

CRÈME FRAÎCHE, ORIGAN, MOULES, PALOURDES, CREVETTES

CREAM, OREGANO, MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS

POULET GRILLÉ / GRILLED CHICKEN "D" 240

SAUCE BARBECUE, OIGNONS ROUGES, MOZZARELLA ET CHAMPIGNONS DE PARIS

BARBECUE SAUCE, RED ONIONS, MOZZARELLA, BUTTON MUSHROOMS

FROMAGE DE CHÈVRE / GOAT CHEESE "D" 240

CRÈME FRAÎCHE, MIEL, PIGNONS DE PIN ET ROQUETTE

CREAM, HONEY, PINE NUTS, ARUGULA

4 FROMAGES / 4 CHEESES "D" 250

SAUCE TOMATE, GORGONZOLA, MOZZARELLA, VIEUX COMTÉ, GOUDA AUX HERBES

TOMATO SAUCE, GORGONZOLA, MOZZARELLA, AGED COMTE, HERB-INFUSED GOUDA

ROYAL PALM CALZONE BY EMMA "D" 260

PESTO DE PISTACHES ET MORTADELLE, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO
*CRÉATION EXCLUSIVE PAR EMMA LA FOOD-ISTA,
CHAMPIONNE DE FRANCE DE PIZZA

PISTACHIO PESTO AND MORTADELLA, MOZZARELLA DI BUFFALA, PARMIGIANO REGGIANO
*EXCLUSIVE CREATION BY EMMA LA FOOD-ISTA,
PIZZA FRANCE CHAMPION

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, coquillages, oeufs, crus ou peu cuits peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire. Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

All prices are in MAD, 5% service fee applies

We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of foodborne illness
Please advise of any dietary requirement or allergies and our manager will be delighted to assist

(v) - vegetarian | (vg) - vegan | (gf) - gluten free | (n) contains nuts | (d) contains dairy | (p) - pork

DESSERTS



ASSIETTE FRAÎCHEUR 90

FRESHNESS PLATE

GINGEMBRE, BANANE
GINGER, BANANA

MOSAIKOS "D/N" 110

BISCUIT MARBRÉ AU CHOCOLAT, CRÈME AU CHOCOLAT GRAND CRU, SORBET CACAO
MARBLED CHOCOLATE BISCUIT, GRAND CRU CHOCOLATE CREAM, COCOA SORBET

LE CITRON "D/N" 110

THE LEMON

MERINGUE AU MIEL, COMPOTE DE CITRON, NOISETTES CARAMELISÉES
HONEY MERINGUE, LEMON COMPOTE, CARAMELIZED HAZELNUTS

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS 95

ICE CREAM AND SORBET SELECTION

CAFÉ ARABICA "D/N" 110

CRÉMEUX CAFÉ, BISCUIT CROQUANT AUX AMANDES, ORANGE CONFITE
COFFEE CREAM, CRUNCHY ALMOND BISCUIT, CANDIED ORANGE

BAKLAVA MODERNE "D/N" 110

PISTACHES FUMÉES, CRÈME D'AMANDE, SORBET À LA ROSE
SMOKED PISTACHIOS, ALMOND CREAM, ROSE SORBET



MENU ENFANT KIDS MENU



PETIT BURGER DE BOEUF "D" 160

MINI BEEF BURGER

Cheddar, Laitue, tomate, oignon
Minibeefburger, cheddar, lettuce, tomato, onion

COQUILLETES SAUCE TOMATE OU SAUCE BLANCHE "D" 110

PASTA WITH TOMATO SAUCE OR WHITE SAUCE

FILET DE POISSON DU JOUR ROTI 150

GRILLED CATCH OF THE DAY FISH

SALADE DE TOMATES ET ROQUETTE 160

TOMATO AND ROCKET SALAD

POISSON PANÉ 150

BREADED FISH

ESCALOPE DE POULET GRILLÉ 130

TOMATO AND ROCKET SALAD

NUGGETS DE POULET "D" 130

CHICKEN NUGGETS

Garniture au choix de frites, riz, purée de pomme de terre, légumes sautés ou salade verte
Choice of side: fries, rice, potato puree, sautéed vegetables, or green salad

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.



CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON – BRUT IMPÉRIAL 37,5 CL | 900

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ 37,5 CL | 1000

MOËT & CHANDON – BRUT IMPÉRIAL 75 CL | 1800

LAURENT PERRIER ROSÉ 75 CL | 2500

BIÈRES BEERS



CASABLANCA 33 CL | 80

BUDWEISER 33 CL | 100

SAN MIGUEL FRESCA 33 CL | 100

CORONA 33 CL | 100

BOISSONS SOFT SOFT DRINKS



SODAS

COCA COLA 33 CL | 70

COCA COLA ZÉRO 33 CL | 70

SPRITE 33 CL | 70

SCHWEPPES TONIC 33 CL | 70

SCHWEPPES CITRON, LEMON 33 CL | 70

ORANGINA 25 CL | 70

RED BULL 25 CL | 80

EAU / WATER

SIDI ALI 75 CL | 70

EVIAN 75 CL | 90

SAN PELLEGRINO 50 CL | 70

SAN PELLEGRINO 75 CL | 90

JUS FRAIS / FRESH JUICES

ANANAS / PINEAPPLE - ORANGE / ORANGE - CITRON / LEMONADE -
POMME / APPLE - CARROTE / CARROT - CONCOMBRE / CUCUMBER 70

MILKSHAKE 100

FRIASE, VANILLE, CHOCOLAT, BANANE
STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE, BANANA

ICE TEA 60

CAFE SHAKERATO 60

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS TCHABA 45
TCHABA TEA & INFUSION SELECTION

THÉ À LA MENTHE DE NOTRE FERME 45
TEA WITH MINT FROM OUR HERB GARDEN

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE 60

ESPRESSO 45

DOUBLE ESPRESSO 60

CAPPUCCINO 60

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture
Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

All prices are in MAD, 5% service fee applies
We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.

FROZEN COCKTAILS

LE COLONEL 180

VODKA, JUS DE CITRON, SORBET CITRON, SIROP DE SUCRE
VODKA, LEMON JUICE, LEMON SORBET, SIMPLE SYRUP

FROZEN DAIQIRI 180

RHUM BLANC, JUS DE CITRON, SORBET DE CITRON, SORBET DE FRAISE
WHITE RHUM, LEMON JUICE, LEMON SORBET, STRAWBERRY SORBET

LA REINA DEL SUR 180

TEQUILA, JUS DE CITRON, SORBET DE CITRON, CONCOMBRE, ANANAS, SIROP D'AGAVE
TEQUILA, LEMON JUICE, LEMON SORBET, CUCUMBERN PINEAPPLE, AGAVE SYRUP

MOCKTAILS

ROYAL PALM LIMONADE 150

JUS DE CITRON, GINGEMBRE, MIEL, SODA
LEMON JUICE, GINGER, HONEY, SODA

LE GREEN 150

POMME GRANNY SMITH, BASILIC FRAIS, CONCOMBRE, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON
GRANNY SMITH APPLE JUICE, FRESH BASIL, CUCUMBER, BASIL SYRUP, FRESH LEMON JUICE

VIRGIN MOJITO 150

CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE, SODA
LIME, CANE SUGAR, FRESH MINT, SODA

VIRGIN COLADA 150

JUS D'ANANAS, ANANAS FRAIS, LAIT DE COCO
PINEAPPLE JUICE, FRESH PINEAPPLE, COCONUT MILK

COCKTAILS

MOJITO 180

RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE, SODA
RHUM, LIME, CANE SUGAR, FRESH MINT, SODA

MOJITO FRUITS ROUGES 180

RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE,
FRUITS ROUGES, SODA
RHUM, LIME, CANE SUGAR, FRESH MINT, RED BERRIES, SODA

PINA COLADA 180

RHUM, JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO
RHUM, PINEAPPLE JUICE, COCONUT MILK

MARRAKECH MULE 180

VODKA, JUS DE CITRON, JUS DE GINGEMBRE, EAU GAZEUSE
VODKA, LEMON JUICE, GINGER JUICE, SPARKLING WATER

APEROL SPRITZ 220

APEROL, VIN MOUSSEUX, EAU GAZEUSE
APEROL, SPARKLING WINE, SODA WATER

BLOODY MARY 180

VODKA, JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON, TABASCO, POIVRE
VODKA, TOMATO JUICE, LEMON JUICE, TABASCO, PEPPER

GIN FIZZ 180

GIN, SUCRE, JUS DE CITRON, SODA
GIN, SUGAR, LEMON JUICE, SODA



Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture
Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

All prices are in MAD, 5% service fee applies
We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.



VINS AU VERRE / WINES BY GLASS

BAJA BLANC 130

CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

BAJA ROSÉ 130

GRENACHE, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

BAJA ROUGE 130

TEMPRANILLO, SYRAH, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

ECLIPSE BLANC 130

VIIGNIER, ROUSSANE, LES DEUX DOMAINES, GUERROUANE

ECLIPSE GRIS 130

VIIGNIER, ROUSSANE, LES DEUX DOMAINES, GUERROUANE

VINS MAROCAINS / MOROCCAN WINES

BAJA BLANC 520

CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

ECLIPSE BLANC 520

VIIGNIER, ROUSSANE, LES DEUX DOMAINES, GUERROUANE

TERRES BLANCHES 500

CHARDONNAY, SAUVIGNON, VIIGNIER DOMAINE DE LA FERME ROUGE, LES CÔTES DE ROMMANI

BAJA ROSÉ 520

GRENACHE, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

ECLIPSE GRIS 520

VIIGNIER, ROUSSANE, LES DEUX DOMAINES, GUERROUANE

VOLUBILIA GRIS 500

CALADOC, MARSELAN, MOURVÈDRE, CABERNET SAUVIGNON, DOMAINE DE LA ZOUINA, AIT BOURZOUINE

BAJA ROUGE 520

TEMPRANILLO, SYRAH, CUVÉE FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

VINS FRANÇAIS / FRENCH WINES

CHABLIS A. BICHOT 800

CHARDONNAY

MUNITY PRESTIGE ROSÉ 800

CHÂTEAU MUNITY, GASSIN

CHÂTEAU SAINTE-BÉATRICE ROSÉ 680

CUVÉE DES PRINCES, V.ROUSELLE

COTEAUX D'AIX ROSÉ 680

MOURVEDRE, CINSULT, MARIOUS PEYOL, AIX EN PROVENCE

L'INSTANT PINOT NOIR BERTHIER 600

VIN MOUSSEUX / SPARKLING WINE

LA PERLE DU SUD ROC CRÉMENT DE L'ATLAS 900

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture
Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

All prices are in MAD, 5% service fee applies
We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.