



Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible. La consommation de viande, volaille, fruits de mer, coquillages, oeufs crus ou peu cuits, peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

Veillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie, notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please inform us of any dietary requirements or allergies and our manager will be delighted to assist.

KIDS POLICY **POLITIQUE POUR LES ENFANTS**

Les enfants résidents à l'hôtel, âgés de 5 ans et moins mangent gratuitement dans les restaurants pour les commandes sur le menu enfant. Cette condition ne s'applique pas sur les cartes room service, piscine et du bar.

Children staying at the hotel, aged five and under, eat for free in the restaurants when ordering from the kids' menu. This condition does not apply to room service, pool, or bar menus.

DE 12H À 16H | FROM 12 PM TO 4 PM

FORMULE | SET MENU

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT | *STARTER, MAIN COURSE, DESSERT*

450MAD

ROTISSERIE DU DIMANCHE | SUNDAY ROAST

DE 12H À 16H | FROM 12 AM TO 4 PM

650MAD

BIÈRES À VOLONTÉ | 250MAD

ENTRÉES À PARTAGER, BRASÉRO À VOLONTÉ,
SÉLECTION DE DESSERTS DE NOTRE CHEF

*SHARED STARTERS, UNLIMITED GRILL AND A SELECTION
OF DESSERTS BY OUR CHEF*

SALADES | SALADS

De 11h à 17h | From 11 am to 5 pm

**SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS, OEUF MIMOSA, ASPERGES
RÔTIÉS, AMANDES FUMÉES | (N/V/GF) 160** (VEGAN DISPONIBLE)
**GRILLED VEGETABLE SALAD, MIMOSA EGG, ROASTED
ASPARAGUS, SMOKED ALMONDS** (VEGAN AVAILABLE)

SALADE CÉSAR | (D) 160

Oeuf mollet, parmesan, anchois, sauce césar

CAESAR SALAD

Soft-boiled egg, parmesan, anchovies, caesar dressing

- Poulet / Chicken 190
- Gambas / Prawns 220

**SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT,
MESCLUN, TOMATES COLORÉES, NOIX CARAMELISÉES,
VINAIGRETTE AU MIEL | (D/V/N) 160**
**CRUNCHY GOAT CHEESE SALAD, MIXED GREENS,
MIXED TOMATOES, CARAMELISED WALNUTS, HONEY DRESSING**

SALADE NORDIQUE | (D/GF) 220

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

NORDIC SALAD

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

SALADE DE QUINOA (vegan disponible) | (D/V/GF) 210

Oeuf mollet, petits pois, butternut, pignons, roquette,
menthe, feta, vinaigrette balsamique

QUINOA SALAD (vegan available)

Soft boiled egg, peas, butternut squash, pine nuts,
arugula, feta cheese, mint, balsamic vinaigrette

HORS D'OEUVRE À GRIGNOTER OU À PARTAGER

STARTERS - TO NIBBLE OR SHARE

De 11h à 17h | From 11 am to 5 pm

**TARTE CHAUDE À LA TOMATE
ET À LA TAPENADE | (D/V) 180**
TOMATO TART SERVED HOT,
WITH BLACK OLIVE TAPENADE

**CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE,
CITRON BRULÉ | 180**
FRIED CALAMARI, TARTARE SAUCE,
BURNT LEMON

**TARTARE DE BŒUF À LA PROVENÇALE, POMMES PAILLE OU
POMMES FRITES MAISON (GF) 240**
PROVENÇAL-STYLE BEEF TARTARE,
CRISPY JULIENNE FRIES OR FRENCH FRIES

**CARPACCIO DE BOEUF, CÂPRES, OIGNONS,
FINES HERBES, BAIES ROSES, RADIS | (D/GF) 220**
BEEF CARPACCIO, CAPERS, ONIONS, HERBS,
PINK PEPPERCORNS, RADISHES

**COCKTAIL DE CREVETTES, PURÉE D'AVOCAT,
JEUNES POUSSÉS | (GF) 190**
SHRIMP COCKTAIL, AVOCADO PURÉE,
BABY GREENS

**RILLETTES DE SAUMON ET PAIN DE CAMPAGNE
MAISON | (D) 200**
SALMON RILLETTES WITH HOMEMADE COUNTRY BREAD

PLATS

MAIN COURSES

De 12h à 16h | From 12 am to 4 pm

FILET DE DORADE RÔTI | (D/GF) 240

Salsa à la tapenade, légumes verts sautés à l'ail, purée de petits pois

ROASTED SEA BREAM FILLET

Tapenade salsa, sautéed green vegetables with garlic, pea puree

L'ENTRECÔTE 220GR | (GF) 290

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

RIBEYE STEAK (220GR)

Red wine shallot sauce, french fries, mixed greens

DARNE DE SAUMON GRILLÉE | (D) 240

Fondue de poireaux et d'épinards, émulsion au Chardonnay

GRILLED SALMON STEAK

Sautéed leeks and spinach, Chardonnay emulsion

HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT | (D/N) 220

Purée de pomme de terre au parmesan et muscade, éclats de noisettes caramélisées et mesclun de salade

DUCK CONFIT PARMENTIER

Mashed potatoes with parmesan, Caramelized hazelnut crumbs, mixed greens

BALLOTINE DE VOLAILLE | (D/GF) 240

Sauce crémeuse aux champignons, pommes grenaille croustillantes, légumes de saison à l'huile d'olive

CHICKEN "BALLOTINE"

Cremay mushroom sauce, crunchy potatoes, seasonal vegetables with olive oil

TORTELLINI AUX CHAMPIGNONS | (D/P) 190

Jambon blanc de porc ou jambon de dinde, roquette, parmesan

MUSHROOM TORTELLINI

Arugula, parmesan, pork ham or turkey ham

TAGLIATELLES À LA CARBONARA | (D/P) 210

Crème, lardons fumés, parmesan

CARBONARA TAGLIATELLE

Cream, smoked bacon, parmesan

SANDWICHES

Servis avec frites et salade

Served with fries and salad

De 11h à 17h | From 11 am to 5 pm

SANDWICH DE POULET FAÇON PAN BAGNAT | (D) 210

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

CHICKEN PAIN BAGNAT

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

BURGER DE BŒUF | (D/P) 240

Comté, pickles, salade, tomate, oignons croustillants, bacon

BEEF BURGER

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

WRAP KEBAB À LA VIANDE HACHÉE | (D) 220

Coriandre, cumin, salade, tomate, oignons

KEBAB WRAP WITH MINCED MEAT

Coriander, cumin, salad, tomato, onions

CROQUE-MONSIEUR BRIOCHÉ | (D/P) 240

Jambon blanc, emmental, mornay à la truffade

BRIOCHE CROQUE-MONSIEUR

White ham, emmental, truffle mornay sauce

SANDWICH HEALTHY SNACKÉ | (D/V) 190

Pain aux graines, avocat écrasé, légumes du soleil grillés et jeunes pousses

HEALTHY SANDWICH

Seeded bread, smashed avocado, grilled vegetables, baby greens

SUPPLEMENTS

SIDE DISHES

FRITES 60

FRENCH FRIES

FRITES AU PARMESAN | (D) 120

FRENCH FRIES WITH PARMESAN

POMME PURÉE | (D) 60

MASHED POTATOES

SALADE DE JEUNES POUSSÉS AU BALSAMIQUE 60

BALSAMIC YOUNG SHOOT SALAD

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE | (D) 60

GREEN BEANS WITH PARSLEY

PETITS LÉGUMES DE SAISON | (D) 60

SEASONAL BABY VEGETABLES

RIZ BLANC | (D) 60

RICE

POUR FINIR

DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS COUPÉS | (D/VG) 90
PLATE OF FRESH CUT FRUITS

**CRÈME BRULÉE À LA VANILLE
DE MADAGASCAR | (D) 90**
CRÈME BRÛLÉE WITH MADAGASCAR VANILLA

CAFÉ ET GOURMANDISES | (D/N) 120
Sélection de 3 pâtisseries du jour
COFFEE AND DELIGHTS
Selection of 3 pastries of the day

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS | (D) 90
ICE CREAMS AND SORBETS SÉLECTION

TARTE AU CITRON MERINGUÉ | (D) 90
LEMON MERINGUE TART

ÎLE FLOTTANTE FAITE MAISON | (D/N) 90
Caramel et amandes effilées, crème anglaise à la vanille
HOMEMADE ÎLE FLOTTANTE
Caramel, sliced almonds, vanilla custard

LE CHOCOLAT NOISETTE | (D/N) 90
HAZELNUT CHOCOLATE

POUR LES ENFANTS

KIDS MENU

*Accompagnements au choix

*Choice of side dishes

ESCALOPE DE POULET 150

CHICKEN ESCALOPE

FILET DE POISSON 150

FISH FILLET

NUGGETS DE POULET | (D) 150

CHICKEN NUGGETS

POISSON PANÉ | (D) 150

BREADED FISH

PETIT BURGER DE BŒUF | (D) 150

Cheddar, laitue, tomate, oignons

MINI BEEF BURGER

Cheddar, lettuce, tomato, crispy onions

COQUILLETTE SAUCE TOMATE

OU SAUCE BLANCHE | (D) 150

MACARONI WITH TOMATO SAUCE OR WHITE SAUCE

SALADE DE TOMATES ET ROQUETTE | 100

TOMATO AND ARUGULA SALAD

COCKTAILS

CAÏPIROSKA 180

Vodka, sucre de canne, citron vert

Vodka, cane sugar, lime

MARGARITA 180

Tequila, cointreau, jus de citron vert

Tequila, cointreau, lime juice

L'AUTRE CHOSE 180

Rhum, aperol, jus de pamplemousse, schweppes tonic

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

LE MACHIN 90

Jus d'orange, schweppes tonic

orange 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

BAJA Chardonnay, sauvignon Blanc Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	120	480
ECLIPSE Viognier, Roussane, Les Deux Domaines, Guerrouane	130	550
PHILIPPE BOUCHARD PAYS D'OC Chardonnay	110	450

VIN ROSÉ ET GRIS

ROSÉ AND GRIS WINE

BAJA Grenache, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	120	480
ECLIPSE GRIS Cinsault	130	550
VOLUBILIA GRIS Caladoc Domaine de la Zouina		490
PÉTALE DE ROSE Cinsault, Grenache, syrah Chateau la tour de l'évêque, cote de Provence		750
COTEAUX D'AIX Cinsault		750

VIN ROUGE

RED WINE

BAJA Tempranillo, syrah Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	120	480
LES COLLINES DU MENZEH Syrah, Grenache Les Domaines Amal	110	450
VOLUBILIA CLASSIQUE Cabernet sauvignon, sirah, tempranillo Domaine de la Zouina		560
CRU DE LA MAQUELINE Merlot, Cabernet sauvignon, Petit verdot Bordeaux		900

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 | 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
- MARTINI ROSSO | 100
- GET 27 | 100
- AMARETTO DISARONNO | 100
- FERNET BRANCA | 100

LIQUEURS ET ALCOOLS

SPIRITS AND LIQUORS

VODKA

SMIRNOFF 100
BELVEDERE 150
GREY GOOSE 150

GIN

BOMBAY
SAPPHIRE 130
TANQUERAY 130
MONKEY 47 150

RHUM

BACARDI BLANC 130
HAVANA CLUB 150
7 YEARS
ZACAPA 23 ANS 200
ZACAPA XO 400

TEQUILA

DON JULIO
ANEJO 250
DON JULIO
REPOSADO 200

TENNESSEE

JACK DANIEL'S 150
JACK DANIEL'S
HONEY 150

ARMAGNAC

CHÂTEAU 250
LAUBADE XO

BLENDED SCOTCH WHISKEY

J&B 150
BALLANTINE'S 100
CHIVAS REGAL 250
18 YEARS
JW BLACK LABEL 160
12 YEARS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY

GLENFIDDICH 170
12 YEARS
GLENMORANGIE
NECTAR D'OR 200

IRISH WHISKEY

JAMESON 110

COGNAC

BOULARD 150

EAU DE VIE

POIRE WILLIAMS
MASSENEZ 130

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

SANPELLEGRINO 75 CL | 90

SANPELLEGRINO 50 CL | 60

JUS FRAIS / FRESH JUICES

ORANGE / ORANGE | 50

CITRON / LEMON | 50

PAMPLEMOUSSE /
GRAPEFRUIT | 50

POMME / APPLE | 50

ANANAS / PINEAPPLE | 70

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

THÉS FINS ET ÉCORESPONSABLES

DE LA MAISON DE THÉ MAROCAINE TCHABA | 40

FINE AND ECO-FRIENDLY TEAS FROM
TCHABA'S MOROCCAN TEA HOUSE

THÉ À LA MENTHE DE NOTRE FERME | 40

TEA WITH MINT FROM OUR HERB GARDEN

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE | 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

ESPRESSO | 40

DOUBLE ESPRESSO | 50

CAPPUCCINO | 50

CAFÉ LATTE | 50