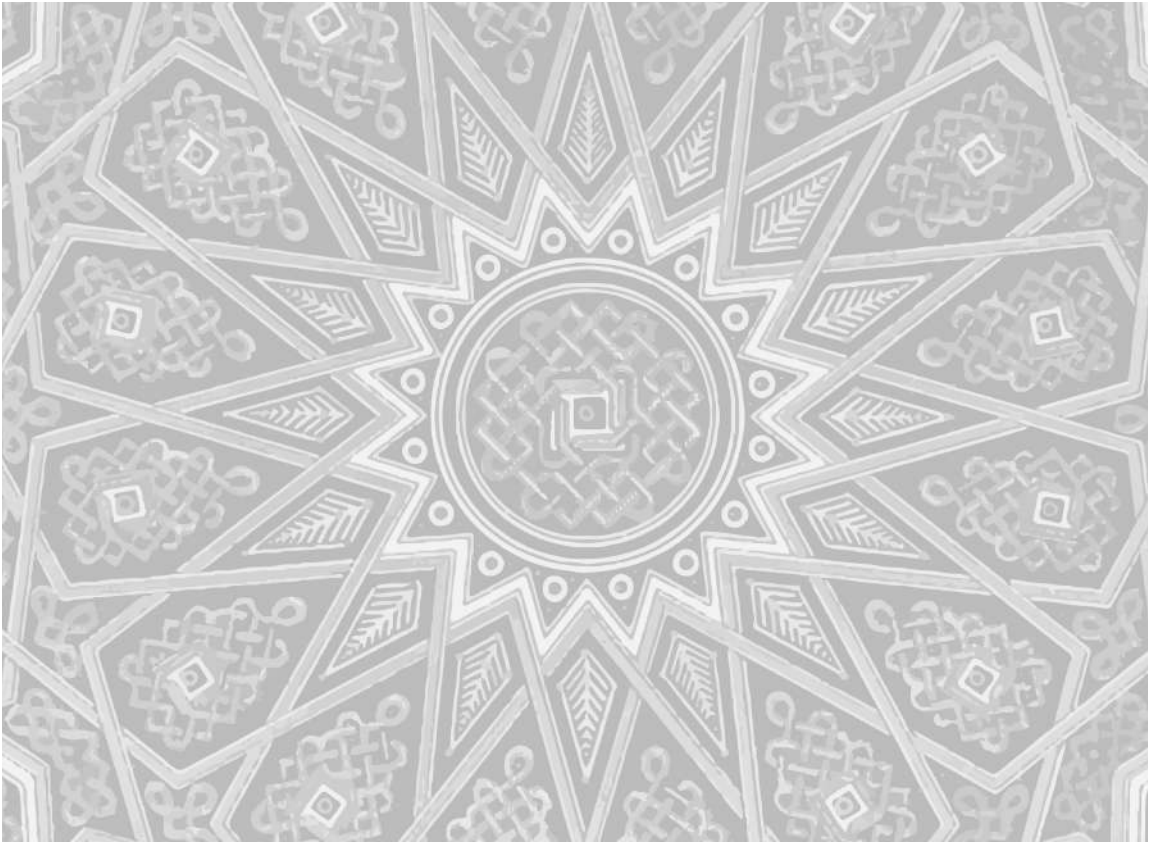
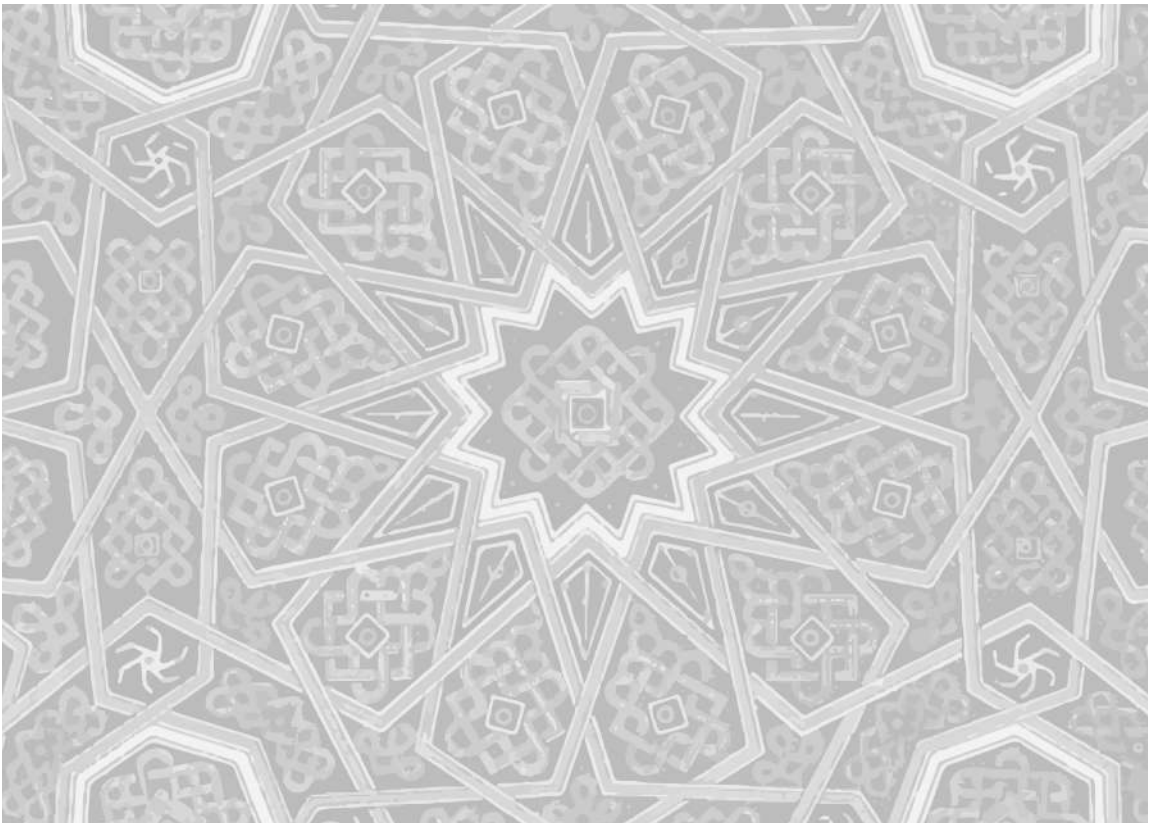




العَيْن

AL AÏN

CUISINE ORIENTALE





NOS PRIX S'ENTENDENT EN MAD 5% DE FRAIS DE SERVICE S'APPLIQUENT À LA FACTURE

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

Nous servons un café de qualité supérieure, issu d'exploitations certifiées par le programme NESPRESSO AAA sustainable quality.

Nos thés servis sont des thés écoresponsables de la Maison de Thé Chaba.

La consommation de viandes (dont viande hachée burger), 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. Un tableau complet des allergènes, détaillant leur présence dans chacun de nos plats, et disponible à votre demande. Nous vous invitons à consulter notre Manager ou notre Chef pour toute information complémentaire.

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 au bar.

ALL PRICES ARE IN MAD, 5% SERVICE FEE APPLIES

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

We serve premium quality coffee sourced from farms certified by the NESPRESSO AAA Sustainable Quality Program.

The teas we serve are eco-responsible teas from Maison de Thé Chaba.

Consuming raw or undercooked meats (including ground beef burger), 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. A complete allergen chart detailing their presence in each of our dishes is available upon request. Please feel free to consult our Manager or Chef for any additional information.

Hotel guests' children aged five and under eat for free when ordering from the Kids' Menu. This condition is not valid when ordering from the in room dining, Le Bar or the pool menus.



Dans le cadre de notre engagement en faveur d'une gastronomie plus responsable, nous avons intégré à notre menu une sélection de plats à empreinte carbone réduite. Identifiables grâce à l'icône dédiée, ces créations mettent à l'honneur des ingrédients soigneusement sélectionnés et une approche plus respectueuse de l'environnement.

As part of our commitment to more responsible gastronomy, we have incorporated into our menu a selection of dishes with a reduced carbon footprint. Identified by a dedicated icon, these creations highlight carefully selected ingredients and a more environmentally respectful approach.

NOS MEZZES FROIDS

OUR COLD MEZZE

DUO DE HOUMOUS (N/V) 180

HUMMUS DUO

Houmous traditionnel au tahini & houmous à la truffe et aux pistaches
Classic tahini hummus & truffle and pistachio hummus

DUO DE BABA GHANOUJ (N/G/D/V) 150

BABA GHANOUJ DUO

Mama Ghanouj : aubergines fumées, ail confit, brunoise de tomates,
oignon doux, poivrons, mélasse de grenadine
Baba Ghanouj : oignons frits, amandes, pistaches et harissa
Mama Ghanouj: smoked aubergines, confit garlic, diced tomatoes,
sweet onion, peppers, pomegranate molasses
Baba Ghanouj: fried onions, almonds, pistachios and harissa

FATTOUCH – SMASH ME (G/V) 140

Salade de légumes croquants, herbes du jardin, croûtons de pain pita,
vinaigrette citron, huile d’olive et sumac
Crunchy vegetable salad, garden herbs, pita croutons, lemon, olive oil and sumac dressing

TABOULÉ LIBANAIS (G/V) 120

LEBANESE TABBOULEH

Persil fraîchement haché, tomates, menthe, oignon et boulgour
assaisonné au jus de citron et à l’huile d’olive
Freshly chopped parsley, tomatoes, mint, onion and bulgur
seasoned with lemon juice and olive

TAKTOUKA MAROCAINE – MOROCCAN TAKTOUKA (V) 120

Salade marocaine traditionnelle, relevée, riche en goût, à base de tomates,
poivrons, ail, huile d’olive et épices
Traditional Moroccan salad, flavorful and richly seasoned, made with tomatoes,
peppers, garlic, olive oil, and spices

ZAALOUK D'AUBERGINE – EGGPLANT ZAALOUK (V) 130

Aubergines grillées, combinées à des tomates, de l’ail,
de l’huile d’olive et un mélange d’épices
Traditional Moroccan salad, flavorful and richly seasoned, made with tomatoes,
peppers, garlic, olive oil, and spices

CAVIAR DE CHEZ

KAVIARI-BAERI 30 GR 1500

Servi avec toasts melba et crème acidulée
Served with melba toast and sour cream

NOS MEZZES CHAUDS

OUR HOT MEZZE

KEBBEH LEVANTINE (G/N) 180

Façonnée à la main, à base de boulghour et de viande hachée,
relevée d'un mélange d'épices secret
Hand-shaped bulgur and minced meat with secret spice blend

RIKAKAT FROMAGE & DATTES (N/D/G) 130

CHEESE AND DATE RIKAKAT

Cigares de brick croustillants farcis d'un mélange fondant de fromages levantins,
d'herbes fraîches et de dattes

Crispy brick rolls stuffed with a blend of Levantine cheeses,
fresh herbs, and dates

ARRAYES KEFTA (G/D/N) 130

Pain pita grillé, farci de kefta épicée et de tomates, servi avec sa sauce au tahini
Grilled pita bread stuffed with spiced kefta and crispy tomatoes, served with tahini sauce

ASSORTIMENTS DE BRIOUATES (D/G) 160

ASSORTED BRIOUATES

Sélection de briouates à la viande, épinards & fromage, et légumes de saison
Selection of meat, spinach & cheese, and seasonal vegetable briouates

FALAFEL (D/N/V) 150

Boulettes de pois chiches aux herbes, servies avec sauce au tahini
Herb chickpea patties, served with tahini sauce

PIDE TURQUE / TURKISH PIDE (D/G) 230

Pizza turque au fromage oriental OU à la viande hachée
Turkish flatbread with oriental cheese OR minced meat



LES SPÉCIALITÉS D'AL AÏN AL AÏN 'S SPEACIALS

LES COUSCOUS AU CHOIX COUSCOUS SELECTION (G)

Royal: collier d'agneau, poulet et merguez de bœuf

Royal: lamb neck, chicken, and beef merguez

Sept légumes / Seven vegetables 250 (V) 

Agneau / Lamb 280

Poulet / Chicken 250

Servi avec semoule, légumes variés aux épices du souk

Served with semolina, seasonal vegetables and souk spices

SHAWARMA DE NOTRE POTAGER (D) 250

SHAWARMA FROM OUR GARDEN

Chou-fleur, céleri et courgettes façon chawarma, sauce yaourt épicée,
servie avec pommes de terre nouvelles rôties à l'ail

Cauliflower, celery and courgette shawarma, spiced yoghurt sauce,
served with garlic roasted new potatoes

TANJIA MARRAKCHIA 320

Jarret de bœuf mariné au cumin, curcuma, gingembre et citron confit,
cuit traditionnellement à basse température dans un plat en terre cuite

Beef shank marinated with cumin, turmeric, ginger,
and preserved lemon, slow-cooked in a clay pot

SAMKE HARRA (N/P) 250

Poisson du jour rôti, nappé d'une sauce épicée à l'ail,
coriandre, citron et piment

Roasted fish of the day, coated in a spiced sauce of garlic,
coriander, lemon and chili

À PARTAGER TO SHARE

ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES DE LA MEDINA POUR DEUX (G) 790 MEDINA-SPICED LAMB SHOULDER FOR TWO

Épaule d'agneau marinée dans un mélange d'épices marocaines, cuite à basse température pendant 12 heures

Marinated lamb shoulder slow-cooked for 12 hours with Moroccan spices

ACCOMPAGNEMENTS

ADDITIONAL SIDE DISH

Semoule / Semolina (G)

Légumes vapeur / Steamed vegetables

Riz blanc / White rice

légumes façon couscous / Couscous-style vegetables

Frites maison / Home made French fries

70 dhs
par portion
per portion

KEBAB SIGNATURES

SIGNATURE KEBAB

KEBAB KHASHKHASH (G/D) 250

Viande hachée de bœuf aux épices, sauce tomate, servi avec pain pita grillé au beurre et garnitures du moment

Spiced minced beef, tomato sauce, served with butter-grilled pita bread and seasonal garnishes

KOFTAS LIBANAISES (G) 250

Viande hachée de bœuf et d'agneau grillée au persil, oignons et épices du Moyen-Orient, servie avec des légumes de saison grillés et du riz blanc

Grilled minced beef and lamb with parsley, onions, and Middle Eastern spices, served with grilled seasonal vegetables and white rice

KABAB ALO BEYROUTH (D) 250

BEIRUT-STYLE KABAB

Kebab libanais farci aux légumes et au fromage, servi avec sa sauce secrète et un riz oriental

Lebanese kabab stuffed with vegetables and cheese, served with its secret sauce and oriental rice

CHICH TAWOOK (G/D) 210

Duo de brochettes de volaille fermière : l'une marinée au citron, yaourt et ail et l'autre aux épices orientales, servies avec batata harra et sauce à l'ail

Duo of farm chicken skewers: one marinated with lemon, yogurt, and garlic, the other with oriental spices, served with batata harra and garlic sauce

TAGINES

TAGINE M'HAMAR BDEGHMIRA 240

Tajine de poulet au safran, citrons confits, olives vertes et amandes confites

Chicken with saffron, preserved lemons, green olives, and candied almonds

TAGINE MAKFOUL 270

Viande d'agneau lentement braisée dans un tajine traditionnel, avec épices, oignons et tomates caramélisées

Slow-braised lamb with spices, onions, and caramelized tomatoes



DESSERTS

MHALABIA (D/N/G) 110

Flan libanais à la fleur d'oranger, caramel au beurre salé, tartare de fruits tropicaux
Lebanese orange blossom flan, salted butter caramel, tropical fruit tartare

BAKLAWA MODERNE (D/N/G) 130

Revisité : pistaches fumées, crème d'amande, glace à la pistache d'Iran
Revisited: smoked pistachios, almond cream, pistachio ice cream from Iran

JAWHARA (D/N/G) 110

Crème pâtissière, croquant de brick caramélisé, brisures de nougatine,
glace façon corne de gazelle

Pastry cream, caramelized brick crunch, nougatine pieces,
ice cream "corne de gazelle" style

DÉLICE D'AL AIN (1 pièce de chaque) (G/N/D) 130

Cornes de gazelle, fekkas, gharibas, nougat à l'amlou, M'hancha, glace façon amlou
Cornes de gazelle, fekkas, gharibas, nougat with amlou, M'hancha, ice cream amlou-style

SALADE D'ORANGE (VG) 120

ORANGE SALAD

(VG) - Végétarien / Vegetarian | (V) - Végan / Vegan | (G) - Contient du gluten / Contains gluten | (P) - Contient du Poisson / Contains Fish
(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (S) - Contient des Crustacés / Contains Shellfish



