



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.

La consommation de viande (dont viande hachée burger), 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.

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 meat (including ground beef burger), 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.

NOS MEZZES FROIDS

OUR COLD MEZZE

HOUMOUS "AL AIN" (N/VG) 180

Houmous signature servi avec du basilic, pâte de truffe noire, noix de cajou, pistache et huile d'olive
Signature hummus served with basil, black truffle paste, cashew, pistachio and olive oil

HOUMOUS CLASSIQUE (V) 130

Un dip crémeux et savoureux à base de pois chiches et de tahini
A creamy and flavorful dip made with chickpeas and tahini

MOUTABAL (V) 110

Dip d'aubergine grillée et fumée au tahini
Smoky grilled eggplant and tahini dip

MAMA GHANNOUJ (V/N) 120

Caviar d'aubergine fumée, mélangé avec des oignons frits, amandes, pistaches et harissa
Smoked eggplant caviar mixed with fried onions, almonds, pistachios, and harissa

MOUHAMARA SYRIEN AU PIMENT D'ALEP (N/G) 120

Dip de poivrons rouges mélangé à la chapelure, harissa, noix et mélasse de grenadine
Red pepper dip mixed with breadcrumbs, harissa, walnuts, and pomegranate molasses

HALLOUMI GRILLÉ AUX EPINARDS (D/V) 160

Servi avec des pignons de pin et oignons frits
Served with pine nuts and fried onions

CREVETTES AU TAHINA FAÇON KOUNAFA (G) 180

Un dip à base de crevettes et de tahini et ses cheveux d'anges croustillants
A dip made with shrimp and tahini, served with crispy vermicelli

CHANKLISH (D/N) 110

Fromage de vache aux herbes et épices du Moyen-Orient
Cow's cheese with Middle Eastern herbs and spices

FATTOUCH (G/V) 140

Salade rafraîchissante du Moyen-Orient avec des légumes croquants, herbes fraîches, pain pita croquant, vinaigrette à base de jus de citron, huile d'olive, sumac et molasse de grenadine

Refreshing Middle Eastern salad with crunchy vegetables, herbs, crispy pita bread, and a dressing made of lemon juice, olive oil, sumac, pomegranate molasses

TABOULEH LIBANAIS (V) 120

Persil fraîchement haché, tomates, menthe, oignons et boulgour assaisonnés au jus de citron et huile d'olive du domaine
Freshly chopped parsley, tomatoes, mint, onion, and bulgur seasoned with lemon juice and olive oil from our domaine

CAVIAR DE CHEZ

KAVIARI-KRISTAL 30 GR 1400

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

NOS MEZZES CHAUDS

OUR HOT MEZZE

KEBBEH (N) 180

Façonnés à la main, à base de viande hachée, de boulghour et d'un mélange d'épices secrètes
Handcrafted from minced meat, bulgur, and a blend of secret spices

FALAFEL (V) 150

Pois chiches façonnés aux herbes, servi avec une sauce tahini
Chickpeas shaped with herbs, served with tahini sauce

LAHMEH RASS OUSFOUR (N) 210

Petits morceaux de filet de boeuf marinés, sautés à la truffe,
mélange de mélasse de grenadine, champignons de Paris et pignons de pin
Small pieces of marinated beef fillet, sautéed with truffle,
mixed with pomegranate molasses, white mushrooms, and pine nuts

PIDE TURQUE (FROMAGE OU VIANDE) (D/G) 230

Pizza turque ovale, au fromage du Moyen-Orient ou à la viande hachée
Turkish-style oval pizza, topped with Middle Eastern cheese or minced meat

AWANS DJEG 180

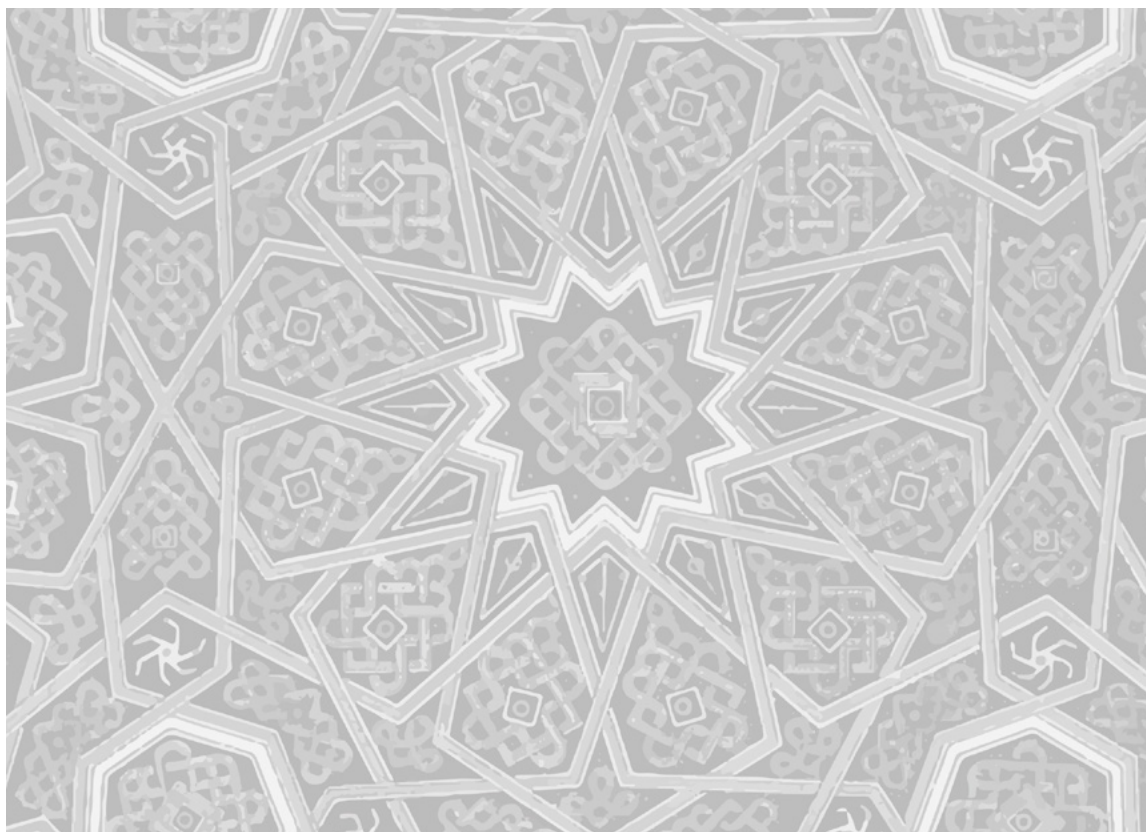
Foie de volaille sauté à la libanaise, sumac, jus de citron et pignons de pin
Lebanese-style sautéed chicken liver with sumac, lemon juice, and pine nuts

FATAYER EPINARDS (N/V/G) 160

Chaussons fourrés aux épinards, aux fruits secs et aux épices du chef
Pastry turnovers filled with spinach, dried fruits, and the chef's special spices

ASSORTIMENTS DE BRIOUATES (D/G) 210

Sélection de briouates à la kefta, aux épinards et fromage et aux légumes de saison
Selection of briouates filled with kefta, spinach and cheese, and seasonal vegetables



LES SPÉCIALITÉS D'AL AÏN

AL AÏN 'S SPEACIALS

LES COUSCOUS AU CHOIX

Royal: boeuf, poulet, merguez de boeuf 280

Royal: beef, chicken, and beef merguez

Agneau / Lamb 250

Poulet / Chicken 230

Vegetarien / Vegetarian 240

Servi avec une généreuse portion de couscous moelleux, de légumes variés et d'épices marocaines traditionnelles

Served with a generous portion of fluffy couscous, mixed vegetables, and traditional Moroccan spices

TANJIA MARRAKCHIA (D) 320

Morceaux de jarret de bœuf marinés au cumin, curcuma, et citron confit cuit à basse température dans une jarre en terre cuite

Pieces of beef shank marinated with cinnamon, turmeric, ginger, and preserved lemon, slow-cooked in a clay jar

SAYADIAT SAMAK (G/N) 320

Le "sayadieh" est un plat traditionnel de pêcheur à base de poisson blanc, de riz, d'épices, et d'amandes effilées, servi avec la sauce secrète du Chef.

The "sayadieh" is a traditional fisherman's dish made with white fish, rice, spices, and silvered almonds, served it with the Chef's secret sauce

FAKHARIT LAHAM (G) 270

Filet de boeuf mariné aux 7 épices libanaises, servi avec un mélange de légumes et d'ananas rôtis dans un plat en terre, avec une croute de pain pide turque

Beef filet marinated with seven libanese spices, served with a mix of vegetables and roasted pineapple, cooked in a pottery dish with a turkish pide bread crust

PASTILLA DE POULET (N/G) 230

Tourte marocaine farcie de poulet, amandes, cannelle et épices marocaines

Moroccan pie stuffed with chicken, almonds, cinnamon, and moroccan spices

PASTILLA DE FRUITS DE MER (D) 250

Tourte marocaine farcie de crevettes, calamars et morue, assaisonnée d'épices marocaines

Moroccan pie stuffed with shrimp, calamari, and cod, seasoned with moroccan spices

NOTRE SÉLECTION SIGNATURE

POUR UNE PERSONNE

OUR SIGNATURE ASSORTMENT

FOR ONE PERSON

SAVEURS DU MOYEN-ORIENT (V/D/N) 240

MIDDLE EASTERN FLAVORS

Mezzés libanais : houmous, moutabal,
mohamara, mama ghannouj, tabouleh, chank'liche
Lebanese mezze : hummus, moutabal, mohamara,
mama ghannouj, tabouleh, chank'liche

SAVEURS MAROCAINES (V) 240

MOROCCAN FLAVORS

Salades marocaines : zaalouk, taktouka,
tomates maâsla, carottes marinées, barba, salade couscous
Moroccan salads : Zaalouk, taktouka, maâsla
tomato, marinated carrots, barba, couscous salad

TAGINES

TAGINE DE POULPE 280

Tagine du chef à base de poulpe, de petits pois et de pommes
nouvelles fondantes

Chef's tagine featuring octopus, tender new potatoes, peas

TAGINE DE CALAMARS FARCIS 290

Tagine revisité à base de calamars entiers farcis au riz oriental
Twisted tagine featuring whole squids, stuffed with oriental rice

TAGINE M'HAMAR BDEGHMIRA 260

Tagine de poulet au safran, citron confit, olives vertes
Chicken tagine with saffron, preserved lemon, green olives

TAGINE MAKFOUL 270

Viande d'agneau lentement braisée dans un tagine traditionnel, épices,
oignons et tomate caramélisée

Slow-braised lamb meat in a traditional tagine with spices, onions,
and caramelized tomatoes

TAGINE BELDI (V) 220

Légumes de saison cuits doucement aux épices berbères
Slow-cooked seasonal vegetables with berber spices

ACCOMPAGNEMENTS

ADDITIONAL SIDE DISH

Semoule / Semolina

Légumes vapeur / Steamed vegetables

Riz / Rice

Légumes de couscous / Couscous vegetables

Frites maison / Home made French fries

70 dhs
par portion
per portion

KEBAB SIGNATURES

SIGNATURE KEBAB

KEBAB KHASHKHASH (G) 240

Viande de bœuf hachée assaisonnée, sauce tomate, servie avec du pain pita grillé au beurre et garniture du chef

Seasoned ground beef, tomato sauce, served with butter toasted pita bread and chef's garnish

KEBAB HALLOUMI (D/V) 290

Brochettes de halloumi, aubergines fumées, courgettes marinées à la harissa et cuites au feu de bois, sauce thym et citron

Halloumi skewers, smoked eggplant, zucchini marinated in harissa and cooked over a wood fire, served with thyme and lemon sauce

KOFTAS LIBANAISES 240

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

Minced beef grilled with parsley, onions, and Middle Eastern spices, served with grilled seasonal vegetables

ISKENDER KEBAB (D/G) 280

Fines tranches de bœuf, servies sur un pain pide turc garni de sauce yaourt, sauce tomate et beurre fondu

Sliced beef, served on a bed of turkish pide bread and topped with yogurt sauce, tomato sauce and melted butter

KEBAB ISTAMBUL (GF) 320

Rouleau de fillet de bœuf mariné à l'oriental et farçi de viande hachée et de légumes, servi avec du blé vert

Rolled beef fillet marinated in oriental style, stuffed with minced meat and vegetables, served with green weath

SÉLECTION DE GRILLADES POUR DEUX 700

MIXED GRILL PLATTER FOR TWO

Assortiment de grillades à partager, composé de chiche tawook, koftas, côtelettes d'agneau marinées, arayess, kebab kheshkhash, sauce à l'ail, servi avec des légumes de saison grillés et riz à l'oriental

Assortment of grilled meats to share, consisting of shish tawook, kofta, marinated lamb chops, arayess, kabab kheshkhash, garlic sauce, served with grilled seasonal vegetables and oriental rice

ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES MAROCAINES POUR DEUX 790

MOROCCAN-SPICED LAMB SHOULDER FOR TWO

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

Lamb shoulder marinated in a blend of moroccan spices, slow-cooked for 12 hours



DESSERTS

KUNAFI (D/N/G) 130

Pâte phyllo et garniture de fromage Akawi sucré, pistaches et glace vanille
Phyllo dough and a luscious filling of sweet Akawi cheese, pistachios,
served with vanilla ice cream

MHALABIA (D/N/G) 100

Flan classique à la libanaise, aromatisé à la fleur d'oranger
Classic Lebanese style flan, flavored with orange blossom

BAKLAWA (N/G) 130

Fait à base de pâte phyllo et de pistache, de noix et de miel et son sorbet de pistache
Made with phyllo dough, pistachios, walnuts, and honey,
served with pistachio sorbet

SALADE D'ORANGE (V) 100

Servie avec un sorbet à l'orange
Served with an orange sorbet

JAWHARA (D/N/G) 110

Servi avec un lait d'amande maison et une glace aux amandes de Meknès
Served with homemade almond milk and Meknès almond ice cream

CORNES DE GAZELLE (N/D) 120

Cornes de gazelle marocaines
Moroccan gazelle horns

THÉ À LA MENTHE GOURMAND (N/D) 130

Servi avec des pâtisseries marocaines
Served with Moroccan pastries

ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS 110

Fruits de saison découpés
Sliced seasonal fruits

