



Riad Fès

# L' Ambre



## *Mos menus – Our menus*

### *Menu Enfant - Kid's Menu 190*

Une entrée & un plat & un dessert

One Starter & one main course & one dessert

### *Petite Faim 340*

Une entrée & un plat OU un plat & un dessert

One Starter & one main course OR One main course & one dessert

### *Menu Délice 420*

Une entrée & un plat & un dessert

One Starter & one main course & one dessert

### *Menu Saveur 590*

Une entrée & une pastilla ou briouat au choix & un plat & un dessert

One Starter & one Pastilla or briouat of your choice & one main course & one dessert

### *Menu Découverte 690*

Sept surprises proposées par notre Chef pour vous faire découvrir le meilleur de la  
Gastronomie de Fès.

(Servi pour un minimum deux personnes)

Seven surprises proposed by our Chef allowing you to sample the best of Fez

Gastronomy.

(Served for a minimum of two persons)

Pour accompagner votre repas notre sommelier peut composer pour vous un accord  
mets & vins à 190 Dh par personne pour 3 verres de différents vins.

To accompany your meal, our wine waiter would be pleased to compose a food and  
wine pairing at 190 MAD per person for 3 glasses of different wines

## *Signatures du Chef - Chef's Signatures*

L'hame Mhamer: Agneau rôti à la confiture d'oignon, carottes caramélisées 280

L'hame Mhamer : Roasted lamb with onion jam, caramelized carrots

Méchoui d'Agneau (sur commande pour un minimum de 2 personnes) 290 pp

Mechoui of lamb (on order – for 2 persons min.)

## *Nos Entrées - Our starters*

Soupe du Chef 90

Chef's soup

Un assortiment de fines salades marocaines 140

Assortment of fine moroccan salads

Pastilla à la caille ou aux fruits de mer (25 minutes de cuisson) 180

Pastilla with quail or sea-food (25 minutes)

Assortiment de Briouat (fruits de mer, viande hachée, fromage) 180

Assortment of Briouat (Sea- food, mince-meat, cheese)

## *Nos Plats - Our main courses*

### *Poissons - Fishes*

Hout Mkhadar : poisson du jour à la Chermoula  
(coriandre, ail, paprika, cumin, jus de citron), légumes gratinés 240

Hout Mkhadar : fish of the day with Chermoula  
(coriander, garlic, paprika, cumin, lime juice), grilled vegetables

Hout Bil Laymoun : loup-bar, fines herbes, citron confit 240

Hout Bil Laymoun : sea-bass, fine herbs, preserved lemon

### *Volaille - Poultry*

Tajine de poulet du jour

Oignons, olives & citrons confits 210

Chicken tajine of the day

Onion, preserved lemon & olives

Djaj Mhamer: Coquelet rôti, farci à la semoule & aux raisins secs,  
sauce aux trois épices 210

Djaj Mhamar : Roasted hen, stuffed with semolina & raisins, three-spiced sauce

### *Viandes - Meats*

Couscous du Jour 260

Couscous of the Day

Lham Mkhader : Tajine de bœuf, sauce au gingembre, légumes de saison 260

Lham Mkhadar : beef tajine, ginger sauce, seasonal vegetables

### *Végétariens - Vegetarians*

Trio de Briouat farcies aux légumes & fromage, sauce Harissa 180

Trio of Briouat, vegetables & cheese filling, Harissa sauce

Tajine aux légumes de saison, sauce au gingembre 180

Tajine of seasonal vegetables, ginger sauce

## *D'ailleurs - International*

Salade de crudités « Riad Fès », marinade à l'huile d'olive, citrons caramélisés 120

Crudité salad « Riad Fès », Marinade with olive oil, caramelized lemon

Tagliatelle, sauce tomate à l'étuvée, parmesan & basilic frais 140

Tagliatelli, stewed tomato sauce, Parmesan cheese, fresh basil

Raviolis fait-maison, farce du jour 160

Homemade raviolis, daily stuffing

Faux filet, jus de veau aux fines herbes, purée de pomme de terre à l'huile d'olive 260

Grilled Sirloin Steak with fine herbs, mashed potatoes with olive oil

## *Nos Desserts – Our desserts*

Nougat glacé de Moulay Idriss, coulis de fraise 100

Moulay Idriss Nougat, purée of strawberry

Croustillant de Pastilla à la crème et à l'orange 100

Crusty Pastilla with cream & orange

Crumble aux pommes caramélisées à la cannelle, boule de glace à la vanille 100

Apple crumble and vanilla ice cream

Cheese-cake Riad Fès 120 (15 minutes)

Riad Fès Cheesecake (15 mins)

Salade de fruits du Chef 120

Chef's fruit salad

Tajine de fruits aux épices, boule de glace mangue 120 (15 minutes)

Fruits tajine with spices, mango ice cream (15 mins)

Crème brûlée à la graine de vanille & à la fleur de rose 120

Crème brûlée, with vanilla & rose flower water

Fondant au chocolat, glace à la graine de vanille (15 minutes) 120

Chocolate Fondant, vanilla ice cream (15mins)

Tarte fine au citron, meringue à l'Italienne 120

Fine lemon meringue tart

Tarte à l'orange aux pistils de safran & amandes 140

Orange tart, saffron pistils & almonds

Sorbet Royal : crème glacée fraise & vanille, morceaux de fruits, coulis de fraise 140

Royal Sorbet (strawberry & vanilla icecream, fruits & purée of strawberry)

Coupe l'Alcazar : sorbet de citron & fruits de saison, trait de Mahia (eau vie de figue) 140

Coupe l'Alcazar: Lemon Sorbet, seasonal fruits, Mahia (fig brandy)

Le Chef peut vous préparer sur commande d'autres plats pour votre dîner.

Merci d'en aviser le Maître d'hôtel au minimum 12h à l'avance.

On request, our Chef would be pleased to cook for you another dish for your dinner.

Please inform the Headwaiter at least 12 hours in advance.

