

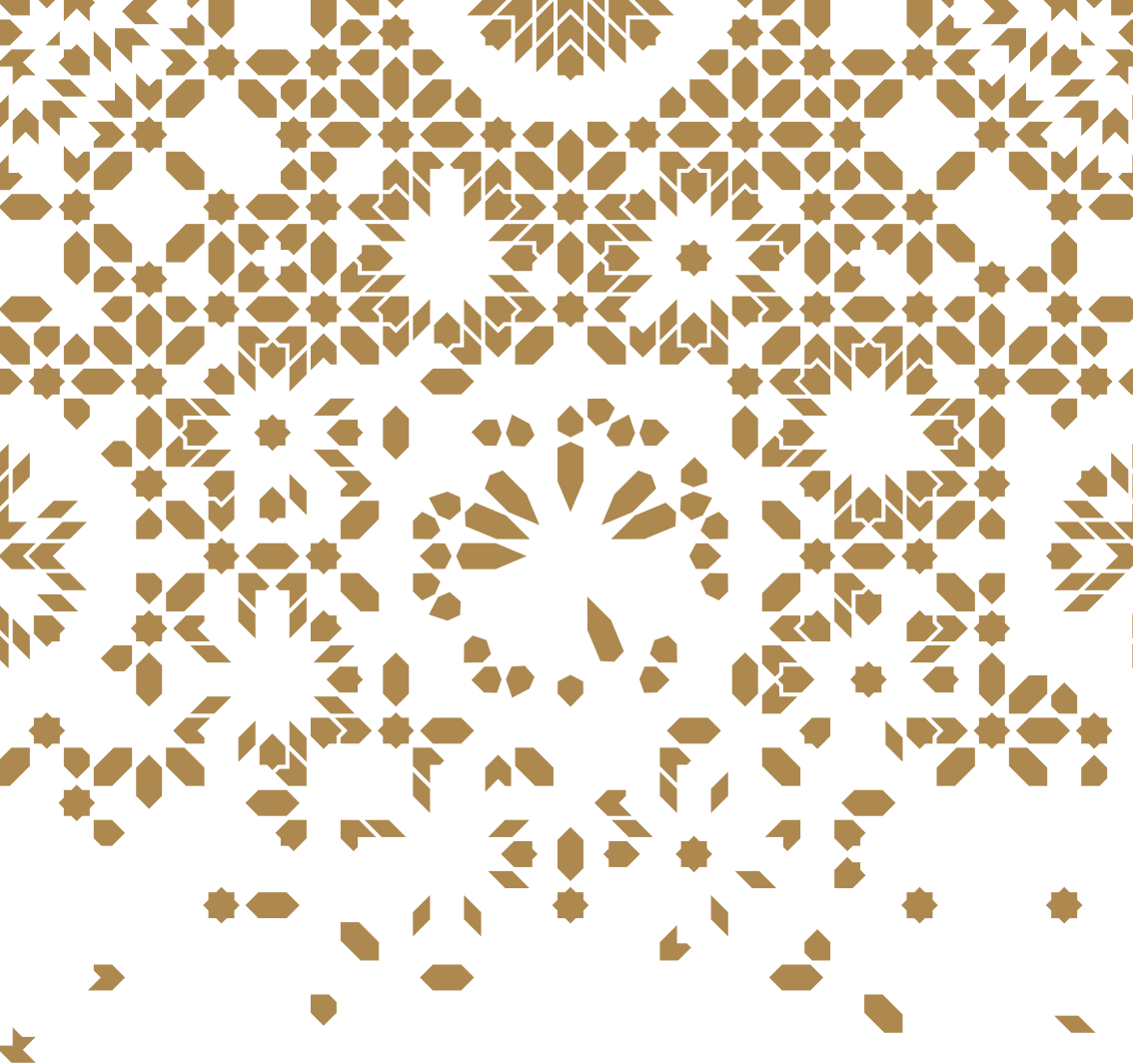


Riad Fès

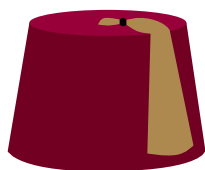
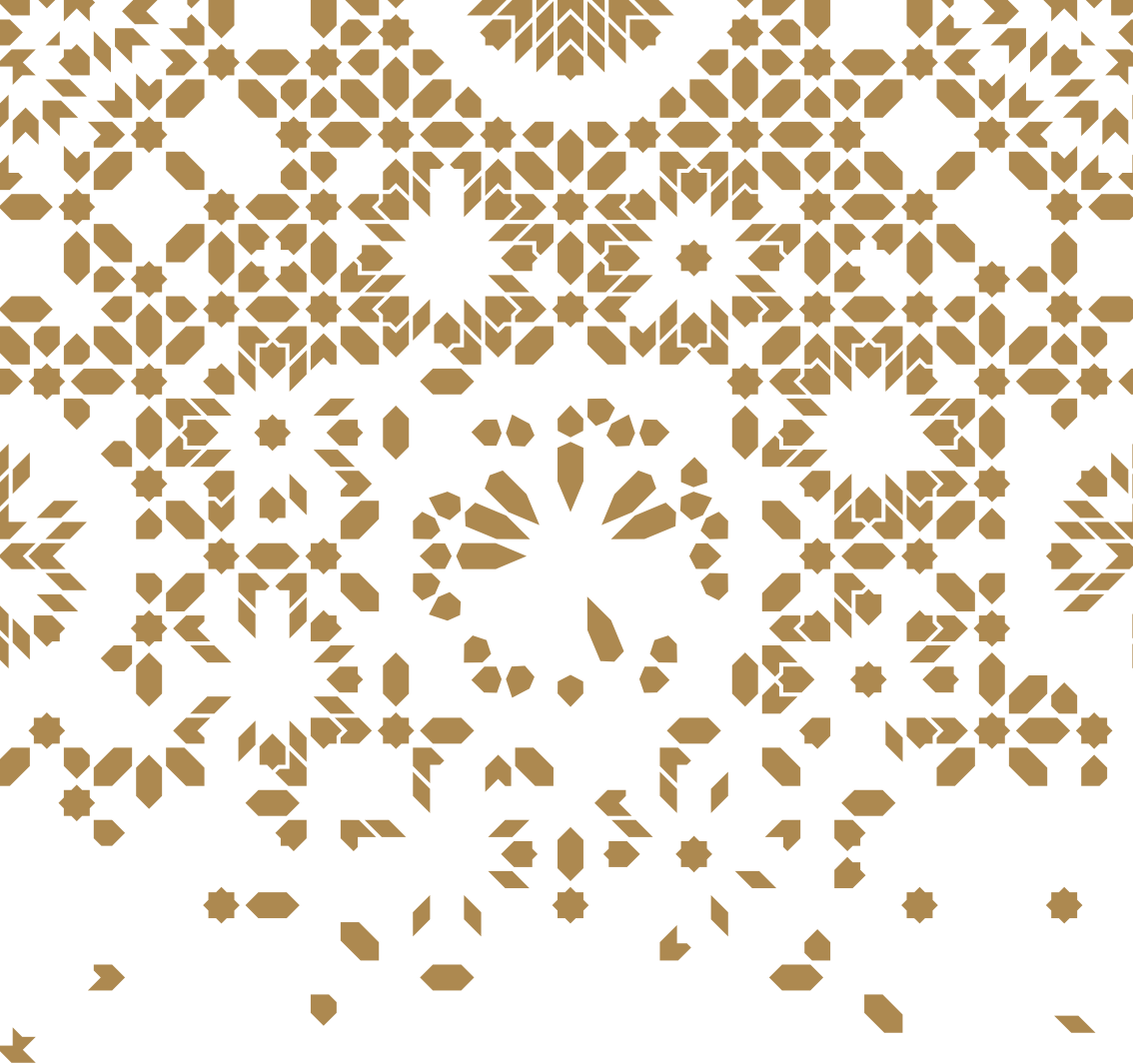
GAYZA



**RELAIS &
CHATEAUX**



MOROCCAN MENU



CARTE MAROCAINE
MOROCCAN MENU

NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Fines salades Marocaines à la façon de Fès
Assortiment de 8 légumes marinés, mijotés ou crus
Assortment of 8 fine Moroccan salads Fès style
Marinated, stewed or raw vegetables
-160 -

Chorba aux pigeons & aux petits oignons
Soupe traditionnelle marocaine
Pigeon « chorba » soup with shallots
Classic Moroccan soup
-160 -

La traditionnelle Pastilla au pigeon et aux amandes de Fès
Un classique de la gastronomie marocaine, 15 minutes de préparation
The famous Fez Pigeon Pastilla with almonds
A classic Moroccan pie with pigeon and almonds, 15 minutes in waiting
-180 -

Pastilla aux fruits de mer
Un Classique de la gastronomie marocaine, 15 minutes de préparation
Seafood Pastilla with vermicelli
A classic seafood Moroccan pie with vermicelli , 15 minutes in waiting
-180 -

Sélection de briouates
Fines feuilles croustillantes farcies à la viande hachée,
aux fruits de mer, au fromage et aux légumes
Selection of briouates
*Crispy Moroccan pastries stuffed
with minced meat, seafood, cheese and vegetables*
-180 -

Les mentions indiquent que la préparation contient / *The recipe is prepared with*
(F) Fruits de mer / *Shell Fish* - (L) Produits Laitiers / *Dairy* - (N) Noix / *Nuts*

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes

NOS PLATS OUR MAIN COURSES

L'EMBLÉMATIQUE COUSCOUS

Couscous d'orge à l'agneau & aux sept légumes *
Barely couscous* with lamb and vegetables

Riad Fès signature Couscous

-250 -

LE POULET

Tajine de poulet fermier

Aux olives, aux herbes aromatiques et au citron confit

Chicken tajine

With olives in an aromatic herbs sauce and preserved lemon

-220 -

LA LOTTE

Tajine de lotte à la chermoula et au citron confit
Lotte marinée dans une sauce authentique de Fès
Monkfish with chermoula and preserved lemon

Marinated Monkfish with an authentic Fassi sauce

-290 -

LE COQUELET

Djaj M'Hammer

Coquelet rôti, farçi à la semoule et aux raisins secs, sauce aux trois épices

Roasted Coquerel

Roasted coquerel stuffed with semolina and raisins, 3 spices sauce

-250 -

L'AGNEAU

Lham Mhammar

Agneau rôti à la compotée d'oignons & carottes caramélisées

Lham Mhammar

Roasted Lamb with onion compote and caramelized carrots

-280 -

LE BŒUF

Tajine de boeuf aux légumes de saison

Sauce au gingembre

Beef tajine with seasonal vegetables

Ginger sauce

-240 -

LES LÉGUMES

Légumes de saison farcis au riz façon tajine

Seasonal vegetables stuffed with rice, cooked like a Tajine

-190 -

*** disponible en recette sans gluten (sur commande 4h à l'avance)**

*** gluten-free receipt available (4 hours in advance)**

Les mentions indiquent que la préparation contient / *The recipe is prepared with*
(F) Fruits de mer / *Shell Fish* - (L) Produits Laitiers / *Dairy* - (N) Noix / *Nuts*

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes

NOS PLATS OUR MAIN COURSES

SUR COMMANDE 8H A L'AVANCE

MINIMUM 2 PERSONNES

TO BE ORDERED 8H IN ADVANCE

MINIMUM 2 PERSONS

Le Méchoui d'agneau

Epaule d'agneau au four, pommes de terre sautées, légumes de saison

Slow-cooked lamb shoulder

Potatoes sautées, seasonal vegetables

-310 -



Trid au pigeon ou au poulet ^(M)heldi

Dattes farcies aux noix et œufs de caille

Free range chicken or pigeon ^(N)«Trid»

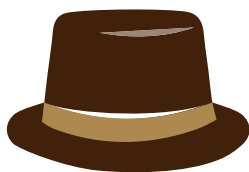
Stuffed dates with nuts and quail eggs

-290 -



Les mentions indiquent que la préparation contient / *The recipe is prepared with*
(F) Fruits de mer / *Shell Fish* - (L) Produits Laitiers / *Dairy* - (N) Noix / *Nuts*

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes



CARTE INTERNATIONALE
INTERNATIONAL MENU

NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Raviole de champignons

Emulsion au vin blanc, brisures de truffe

Mushroom ravioli (L)

White wine emulsion, truffle pieces

- **190** -

Mozzarella crémeuse

Légumes frais, foccacia aux olives

Creamy Mozzarella (L)

Fresh vegetables, olives foccacia

- **160** -

Terrine de foie gras du domaine d'Aghbalou

Onions caramélisés, pain d'épices aux saveurs orientales

Foie gras terrine from the Aghbalou domain (N)

Caramelized onion, oriental gingerbread

- **180** -

Les mentions indiquent que la préparation contient / *The recipe is prepared with*
(F) Fruits de mer / *Shell Fish* - (L) Produits Laitiers / *Dairy* - (N) Noix / *Nuts*

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes

NOS PLATS OUR MAIN COURSES

LE BAR

Bar rôti (25mn)

Bar entier grillé à la plancha, légumes de saison façon antipasti

Grilled seabass (25mn)

Whole grilled seabass, seasonal vegetables antipasti style

-290 -

LES PÂTES

Lasagnes crémeuses aux épinards

Sauce au Gorgonzola et éclats de noix torréfiées

Spinach Lasagna(L)

With Gorgonzola sauce and nuts

-220 -

LE BŒUF

Filet de bœuf Rossini

et son gratin dauphinois

Grilled beef tenderloin with duck foie gras and black truffle

served with gratinated potatoe "Gratin Dauphinois"

-310 -

Les mentions indiquent que la préparation contient / *The recipe is prepared with*
(F) Fruits de mer / *Shell Fish* - (L) Produits Laitiers / *Dairy* - (N) Noix / *Nuts*

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes

MENU DÉCOUVERTE SIGNATURE MENU

Mises en bouche Appetizer

Chorba à la caille et aux petits oignons
Quail « chorba » soup with shallots

Assortiment de salades marocaines
Assortment of fine Moroccan Salads

Mini pastilla aux pigeons
Small Pigeon Pastilla

Lham Mhammer
Roasted Lamb

Tajine de poulet fermier aux herbes aromatiques
Chicken Tagine with aromatic herb sauce

Choix d'un dessert dans la carte
The dessert of your choice from the Menu

Thé et mignardises
Tea and pastries

- 690 -

MINIMUM 2 PERSONNES

MINIMUM 2 PEOPLE

Les mentions indiquent que la préparation contient / The recipe is prepared with
(F) Fruits de mer / Shell Fish - (L) Produits Laitiers / Dairy - (N) Noix / Nuts

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes

MENU PETIT GOURMET KID'S GOURMET MENU

Assortiment de briouates

Fromage, légumes

Assorted briouates

Cheese, vegetables

-

~

Croque-monsieur

Fromage, jambon de dinde,
avec ses frites et sa salade

Croque-monsieur

*Hot sandwich with cheese, turkey ham,
served with french fries and salad*

-

Ou / Or

Mini Burgers Maison

Avocat, cheddar

Home-made Mini Burgers

Avocado Cheddar cheese

-

Ou / Or

Raviolis gratinés au fromage

Cheese ravioli gratin

-

~

2 Boules de Glace aux Choix

Selection of 2 Ice Cream Scoops

-

~

1 jus de Fruit Frais ou 1 eau minerale

1 Fresh Fruit Juice or 1 Mineral Water

- 210 -

Les mentions indiquent que la préparation contient / *The recipe is prepared with*
(F) Fruits de mer / *Shell Fish* - (L) Produits Laitiers / *Dairy* - (N) Noix / *Nuts*

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes



DESSERTS
DESSERTS

Pastilla à la crème légère

Suprême d'orange, éclats d'amandes caramélisées

Traditional Sweet pastilla

Orange slices and caramelized almonds

-95 -

Tajine de fruits épicés

Sorbet artisanal à la mangue

Spiced fruits tajine

Mango sorbet

-95 -

Le Tarbouch marocain

Nougat glacé aux fruits secs, glaçage fruits rouges

The Moroccan tarbouch

Nougat with dried fruits and berries coulis

-120 -

Le fondant au chocolat du Riad

Amandes et fleur d'oranger

The Riad chocolate fondant

Almonds and orange blossom

-95 -

Tarte aux agrumes

Biscuit sablé, ganache à l'orange, suprêmes d'agrumes

Citrus Pie

Biscuit, ganache, citrus suprêmes

-95 -

Thé ou Café Gourmand

Mini crème brûlée, mini tartelette, mini fondant

Gourmet tea or coffee

Mini crème brûlée, mini tart, mini fondant

-110 -

Les mentions indiquent que la préparation contient / *The recipe is prepared with*
(F) Fruits de mer / *Shell Fish* - (L) Produits Laitiers / *Dairy* - (N) Noix / *Nuts*

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes



Riad Fès



RELAIS &
CHATEAUX