

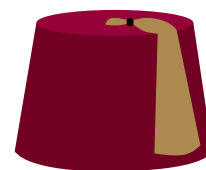


Riad Fès

GAYZA



RELAIS &
CHATEAUX



CARTE MAROCAINE
MOROCCAN MENU

Nos ENTRÉES OUR STARTERS

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

Chorba à la caille & aux petits oignons
Soupe traditionnelle marocaine
Quail « chorba » soup with shallots
Classic Moroccan soup
- 160 -

La traditionnelle Pastilla à la caille et aux amandes de Fès (N)
Un classique de la gastronomie marocaine, 15 minutes de préparation
The famous Fez Quail Pastilla with almonds (N)
A classic Moroccan pie with quail and almonds, 15 minutes in waiting
- 180 -

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

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

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 (N)
Coquelet rôti, farçi à la semoule et aux raisins secs, sauce aux trois épices
Roasted Cockerel (N)
Roasted cockerel stuffed with semolina and raisins, 3 spices sauce
- 250 -

L'AGNEAU
Lham Mhammar (N)
Agneau rôti à la compotée d'oignons & carottes caramélisées
Lham Mhammar (N)
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 avaiable (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

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

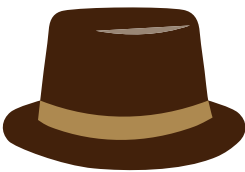
Nos Plats

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 -
PAR PERSONNE
PER PERSON

Trid au pigeon ou au poulet beldi (N)
Dattes farcies aux noix et œufs de caille
Free range chicken or pigeon « Trid » (N)
Stuffed dates with nuts and quail eggs
- 290 -
PAR PERSONNE
PER PERSON



CARTE INTERNATIONALE

INTERNATIONAL MENU

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 ENTRÉES

OUR STARTERS

Velouté de courgette parfumé à la menthe

assortiment de légumes crus et cuits,
Cubes de gelée de tomate à la badiane.
Courgette velouté scented with mint
assortment of raw and cooked vegetables,
Tomato jelly cubes with star anise.

- 190 -

Gambas grillées au thym (F)

pomme de terre fondante et sommités de choux -fleurs,
Bisque Maltaise.
Grilled prawns with thyme
melting potatoes and cauliflower florets,
Maltese bisque.

- 210 -

Mille-feuille de foie gras

du domaine d'Aghbalou, Chutney « Riad Fès ».
Foie gras mille-feuille
from the Aghbalou domaine, "Riad Fès" chutney.

- 190 -

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

Filet de Dorade (N - L)

pochée à four doux dans une huile d'olive parfumée,
Poivron rouge et crème de persil,
Riz noir aux mendiants.
Fillet of sea bream
poached at a low temperature in aromatic olive oil.
Red pepper and parsley cream
Black rice with dried fruits and nuts.

- 290 -

Suprême de volaille fermière des Domaines

en ballotine, la cuisse confite en paupiette
Marmelade d'oignon et citron, navets glacés brun,
Salade croquante et panisse
Free-range chicken supreme from the Domaines
in ballotine, the confit leg in paupiette,
Onion and lemon marmalade, glazed brown turnips,
Crispy salad and panisse.

- 320 -

Pavé de filet de bœuf

sirop de betterave rouge aux champignons.
Fondue d'endive caramélisées, Pomme Mont D'Or gratinée.
Beef fillet steak
red beetroot syrup with mushrooms,
Caramelised endive fondue, Gratinated Mont D'Or potatoe.

- 310 -

Gnocchi maison au curcuma

étuvée, soupe de tomate au céleri,
Petit chou farci braisé aux légumes d'automne.
Homemade turmeric gnocchi
steamed, tomato and celery soup,
Little stuffed cabbage braised with autumn vegetables.

- 220 -

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

MINIMUM 2 PERSONNES
MINIMUM 2 PERSONS

Mises en bouche
Appetizer

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

Assortiment de salades marocaines (N)
Assortment of fine Moroccan Salads (N)

Mini pastilla à la caille (N)
Small Quail Pastilla (N)

Lham Mhammer (N)
Roasted Lamb (N)

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 -

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 gratinées au fromage (L)
Cheese ravioli gratin (L)

2 boules de glace au choix
Selection of 2 Ice Cream Scoops

1 jus de fruit frais
1 fresh fruit juice

OU • OR

1 eau minérale
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

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 (L - N)
Suprême d’orange, éclats d’amandes caramélisées
Traditionnal Sweet pastilla (L - N)
Orange slices and caramelized almonds
- 95 -

Tajine de fruits épicés
Sorbet artisanal à la mangue
Spiced fruits tajine
Mango sorbet
- 95 -

Le Tarbouch marocain (N - L)
Nougat glacé aux fruits secs, glaçage fruits rouges
The Moroccan tarbouch (N - L)
Nougat with dried fruits and berries coulis
- 120 -

Parfait glacé à la vanille (N - L)
poires caramélisées et tuiles aux amandes
Vanilla iced parfait
caramelised pears, and almond tuiles
- 120 -

Panacotta à la fleur d’oranger
salade d’oranges confites et fraîches, granités au Grand Marnier
Orange blossom panna cotta,
candied and fresh orange salad, Grand Marnier granita
- 110 -

Bavaroise yaourt au citron
quartiers d’ananas rôtis aux épices, biscuit joconde
Lemon yogurt Bavarois
spiced roasted pineapple wedges, Joconde biscuit
- 100 -

Thé ou Café Gourmand (N)
Mini crème brûlée, mini tartelette, mini fondant
Gourmet tea or coffee (N)
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