Riad Fès

BOISSONS
DRINKS

RELAIS & CHATEAUX

Cocktails • short drink

COSMOPOLITAIN • 150
Vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert
Vodka, orange liqueur, cranberry juice, lime

DRY MARTINI • 150
Gin, Vermouth dry, olive
Gin, Dry Vermouth , olive

MARGARITA • 150
Tequila Bianco, Curaçao, triple sec, citron vert
Tequila Bianco, Curaçao, triple-sec, lime

AMERICANO • 150
Campari, Vermouth, eau gazeuse
Campari, Vermouth, sparkling water

Cocktails • long drink

MOJITO • 150
Rhum , menthe, citron vert,
sucre de canne, eau gazeuse
Rum, mint, lime,
cane sugar, sparkling water

SPRITZ • 150
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

KIR ROYAL • 250
Champagne, crème de cassis
Champagne, blackcurrant liqueur

BLOODY MARY • 150
Vodka, jus de tomate, sel de céleri, jus de citron frais, tabasco
Vodka, tomato juice, celery salt, fresh lemon juice, tabasco

Cocktails • signature

MOROCCAN ROSE • 150
Vodka, vin rosé, jus de citron frais, eau de rose, tonic
Vodka, rosé wine, fresh lemon juice, rose water, tonic

FEZ SUNSET • 150
Gin, purée de framboise, sirop d'hibiscus, blanc d'œuf, poudre d'hibiscus
Gin, Raspberry puree, Hibiscus syrup, egg white, Hibiscus powder

GOLDEN MEDINA • 150
Vodka, purée du fruit de la passion, sirop de vanille, blanc d'œuf
Vodka, passion fruit puree, vanilla syrup, egg white

FUNKY OLD MEDINA • 150
Vodka, Rhum, citronnade, menthe, thym
Vodka, Rum, lemonade, thyme, mint, thyme

Mocktails

FIZZI MEDINA • 90
Jus d'orange, fruits de saison, jus de citron frais, eau gazeuse
Orange juice, seasonal fruits, fresh lemon juice, sparkling water

VIRGIN MOJITO • 90
Jus de citron, menthe fraîche, citron, eau gazeuse ou limonade
Lemon juice, fresh mint, lemon, sparkling water or lemonade

VIRGIN COLADA • 90
Jus d'ananas, lait de coco
Pineapple juice, coconut milk

COCKTAIL FRUITS MULTIVITAMINES • 90
Fruits de saison, eau gazeuse ou limonade
Seasonal fruits, sparkling water or lemonade

Rafraichissements du Maroc

CITRONNADE MAISON À LA MENTHE • 50
HOMEMADE MINT LEMONADE

RIAD FES ICE TEA • 40
Thé à la menthe, miel, citron, gingembre, fleur d'oranger
Moroccan Mint tea, honey, lemon, ginger, orange blossom

FRUITS PRESSÉS • 50
Orange, Citron, Fruits de saison ou Citronnade Maison
Freshly squeezed juice: Orange, Lemon, seasonal fruit

Limonade Maison au Gingembre • 50
Homemade Ginger Lemonade

Eaux & Sodas

Sidi Ali eau minérale plate, Oulmes eau minérale gazeuse
75cl • 50
Evian 75cl • 90
Perrier 33cl • 50
Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl • 50
Schweppes Tonic 33cl • 50
Sprite 33cl • 50

Cafés, Thés & Infusions

Thé à la menthe fraiche *Moroccan mint tea* • 35

Sélection de Thés et Infusions de la Maison Wrights • 50
Selection of Teas and Herbals drinks from the Maison Wrights

Espresso *Espresso* • 50
Capuccino *Capuccino* • 50
Americain *Americano* • 50
Chocolat chaud *Hot Chocolate* • 50

Café ou Thé gourmand *Gourmet Coffee or Tea* • 130
mignardises du Chef pâtissier
served with a selection of sweets from our pastry chef

Bières

CASABLANCA 33cl • 80

CORONA 33cl • 90

HEINEKEN 25cl • 80

BECKS 33cl • bière sans Alcool *alcohol-free beer* • 50

Apéritifs

PORTO Taylor's Fine Tawny Blanc • 90

PASTIS, RICARD • 90

MARTINI Bianco, Dry, Rosso • 90

CAMPARI • 90

BAILEY'S • 90

Whiskies & Bourbons

JACK DANIEL'S • 110

CHIVAS REGAL • 140

JOHNNIE WALKER RED LABEL • 110

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL • 150

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL • 900

THE GLENLIVET 12 ans • 260

THE GLENLIVET 18 ans • 450

CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE • 580

Gins

HENDRICK'S • 110

BOMBAY SAPPHIRE • 110

BULLDOG • 110

TANQUERAY TEN • 140

MONKEY 47 • 150

Vodkas

ABSOLUT • 110

CIROC • 110

SMIRNOFF • 110

GREY GOOSE • 140

BELVEDERE • 140

ABSOLUT ELYX • 140

Tequilas

DON JULIO Blanco • 350

DON JULIO Reposado • 420

Cachaça & Rhum

CACHAÇA Thoquino • 100

HAVANA 3 ans • 100

ZACAPA Solera 23 • 360

ZACAPA Centenario XO • 750

Cognac & Armagnac

MARTELL VS • 100

HENNESSY VS • 100

HENNESSY VSOP • 240

HENNESSY XO • 700

REMY MARTIN VSOP • 200

Château LAUBADE XO • 200

Château du TARIQUET Bas Armagnac, VSOP 7 ans • 200

Liqueurs 3cl

GRAND MARNIER • 90

LIMONCELLO • 90

AMARETTTO • 90

COINTREAU • 90

Riad Fès

VINS
WINES

Chaque référence de vin est accompagnée d'une note
indiquant ses notes et les mets à marier

Each wine reference is accompanied by a note
indicating its aromas et les mets à marier

RELAIS & CHATEAUX

Vins Blancs Marocains

Médaillon – Domaine Ouled Thaleb – Sauvignon blanc – Aog Zenata
Floral, fleurs blanches, abricots frais. Tajine poulet citron & Poisson Blanc.
White flowers, Apricot fruit. Lemon Chicken Tajine & white fish.
37 ,5 cl • 240 **75 cl • 420**

Volubilia – Domaine de la Zouina – Aog Guerrouane – Chardonnay & Sauvignon
Arômes citron, pamplemousse rose. Fruits de mer.
Citrus notes, Pink Grapefruit. Seafood.
37 ,5 cl • 260 **75 cl • 480**

S de Siroua – Domaine Oualed Thaleb – Aog Zenata – Chardonnay
Fruits à chair blanche. Caille, fèves.
White fruits. Quails, fresh beans.
75 cl • 450

CB Signature – Domaine Oualed Thaleb – Aog Zenata – Chenin
Discret, amandes vertes. Filet de poisson, asperges vertes.
Discreet, green almonds. Fish filet, green asparagus.
75 cl • 580

Château Roslane 1er cru – Aog Côteaux de l'Atlas – Chardonnay
Vanille, fruits à chair blanche. Poisson blanc, fenouil.
Vanilla, white fruits. White fish, fennel.
75 cl • 850

Vins Blancs Français

La Croix de Carbonnieux – Pessac-Léognan – Sauvignon, Sémillon
Notes de fruits exotiques. Viande blanche, desserts aux fruits.
Exotic fruits aroma.White meat, fruit desserts.
75 cl • 1300

Chablis Maison Bichot – Bourgogne – Chardonnay
Notes agrumes. Poisson.
Citrus Aromas. Fish.
75 cl • 800

Pouilly Fuissé blanc Bouchard Père et fils – Sauvigon Sémillon
Notes florales d'épices et de fruits. Poisson, Fromage.
Floral notes of spices and fruits. Fish, cheese.
75 cl • 1500

Vins Rouges Marocains

Volubilia – Domaine de la Zouina – Aog Guerrouane – Cabernet Sauvignon
Fruits mûrs, boisé. Viande rôtie.
Ripe fruit, wood feeling. Roasted meat.
37 ,5 cl • 240 **75 cl • 480**

S de Siroua – Domaine Oualed Thaleb – Aog Zenata – Syrah
Fruits noirs, boisé. Grillades.
Dark fruits, wood feeling. Grilled food.
75 cl • 480

Tandem – Domaine de Ouled Thaleb – Meknès – Syrah
Fruits noirs, épices, violette. Grillades, veau.
Dark fruits, spices, violet. Grilled food, veal.
75 cl • 800

Château Roslane 1er cru – Aog Côteaux de l'Atlas – Cabernet Merlot
Cerises burlats. Agneau rôti.
Burlat cherries. Roasted lamb.
75 cl • 800

Vins Rouges Français

Croix des Laurets - Montagne St Emilion
Arômes de chêne, vanille et cèdre. Fromages crémeux.
Oak wood, vanilla and cedar. Creamy cheeses.
75 cl • 900

La Croix de Carbonnieux - Pessac Léognan - Cabernet Sauvignon, Merlot
Fruits rouges. Pièce de bœuf, entrecôte.
Red fruits. Steaks and beef dishes.
75 cl • 1400

Héritage Chasse Spleen – Haut Medoc – Cabernet Sauvignon
Fruits rouges. Pièce de bœuf, entrecôte.
Red fruits. Steaks and beef dishes.
75 cl • 1400

Châteauneuf du Pape BIO – Domaine Grand Veneur Grenache, Syrah
Puissant, fruits rouges et épices. Viandes rouge et fromage.
Full Bodied, red fruits and spices. Red Meats and cheese.
75 cl • 1700

Vins Rosés Marocains

Volubilia – Domaine de la Zouina – Aog Guerrouane – Syrah, Tempranillo
Grenadine, fruits rouges. Salades marocaines, viande grillée.
Pomegranates, Red fruits. Moroccan salads, grilled meat.
75 cl • 430

Tandem Rosé – Domaine Oualed Thaleb – Aog Zenata – Syrah
Melon, Fruits rouges. Viande grillée.
Melon, Red fruits. Grilled meat.
75 cl • 580

Vins Rosés Français

M de Minuty – Côte de Provence – Grenache, Cinsault, Syrah
Pêche, orange confite, groseille. Apéritif, poisson blanc.
Peach, candied orange, currant. Apéritif, white fish.
75 cl • 750

By Ott – Château de Selle – Côtes de Provence, Grenache, Cinsault
Pêche, Abricot, Fruit de la passion, Mangue. Apéritif.
Pech, Apricot, Passion fruit, Mango. Aperitive.
75 cl • 800

Vins Gris Marocains

Volubilia – Domaine de la Zouina – Aog Guerrouane
Pomme granny, poire. Poisson grillé.
Green apple, pear. Grilled fish.
75 cl • 430

Ait Souala – Domaine Ouled Thaleb – Aog Zenata – Grenache, Cinsault
Fleur de rose, cerise. Apéritif, poisson.
Rose flowers, cherry. Apéritif, fish.
75 cl • 430

Domaine de Sahari – Aog Guerrouane – Cinsault
Raisins secs, abricots. Couscous, tajines, viande agneau.
Raisins, apricots. Couscous, tajine, lamp.
75 cl • 380

Vin au Verre

SÉLECTION VERRE DE VIN MAROCAIN
ROUGE - BLANC - GRIS
• 100 •

Champagnes

COUPE de Champagne COLLET Brut, AŸ - Champagne
Fines bulles, arômes floraux, touches d'agrumes.
Apéritif.
Fine bubbles, floral aromas, citrus touches.
Apéritif.
• 250 •

Maison COLLET Brut, AŸ - Champagne
75cl **• 1 500**

MÔET & CHANDON Brut
37cl **• 1 100**
75cl **• 2 300**

DOM PÉRIGNON Brut
75cl **• 8 500**

Riad Fès

Cigares
Havane Cubains

RELAIS &
CHATEAUX

ROMEO y JULIETA N°1 • 500 •

Puissance moyen, Arôme de fèves

COCKTAIL	Moroccan Rose
ALCOOL	J.Walker Black
VIN	Château Roslane Rouge

MONTECRISTO N°2 • 790 •

Puissance moyen, Arôme terreux

COCKTAIL	Fès Sunset
ALCOOL	Jack Daniel's
VIN	Châteauneuf du Pape

COHIBA ROBUSTOS • 2300 •

Puissance moyen, Arôme cacaoté

COCKTAIL	Dry Martini
ALCOOL	Zacapa Solera 23 ans
VIN	By Ott, Rosé

PARTAGAS SERIE D4 • 750 •

Puissance moyen, Arôme de fèves

COCKTAIL	Golden Medina
ALCOOL	Glenlivet 18 ans
VIN	Volubilia, Rouge

Riad Fès

Mise en Bouche
Rooftop Bar

RELAIS &
CHATEAUX

TRIO DE MINI BURGERS (L)
Avocat, fromage de chèvre
• 160 •

PANIER DE CRUDITÉS (L)
Tapenade, sauce aux herbes, caviar d'aubergines
• 90 •

ASSORTIMENT DE BRIOUATES (F - L - N)
Viande, fruits de mer, fromage, légumes
• 160 •

BOULETTES DE MERLAN À LA CHERMOULA
Sauce chermoula
• 100 •

MINI BURGERS TRIO (L)
Avocado, goat cheese
• 160 •

VEGETABLES SELECTION (L)
Guacamole, herbal sauce, eggplant caviar
• 90 •

ASSORTMENT OF BRIOUATES (F - L - N)
Meat, seafood, cheese, vegetables
• 160 •

WHITING BALLS WITH CHERMOULA SAUCE
Chermoula sauce
• 100 •

PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE (L - N)
Poires caramélisées et tuiles aux amandes
• 140 •

PANACOTTA À LA FLEUR D'ORANGER (L)
Salade d'oranges confites et fraîches,
granités au Grand Marnier
• 130 •

THÉ OU CAFÉ GOURMAND (N - L)
Mini crème brûlée, mini tartelette, mini fondant
• 130 •

VANILLA ICED PARFAIT (N - L)
Caramelized pears and almond tuiles
• 140 •

PANACOTTA À LA FLEUR D'ORANGER (L)
Candied and freshed orange salad,
Grand Marnier granita
• 130 •

GOURMET TEA OR COFFEE (N - L)
Mini crème brûlée, mini tart, mini fondant
• 130 •

5% de service en charge en sus

Les mentions indiquent que la préparation contient
(F) Fruits de mer - (L) Produits Laitiers - (N) Noix

Prix nets affichés en Dirhams Marocains, taxes comprises

5% de service charge

The recipe is prepared with
(F) *Shell Fish* - (L) *Dairy* - (N) *Nuts*

All prices net in Moroccan Dirhams including taxes

Riad Fès

RELAIS & CHATEAUX