



Riad Fès

MOROCCO

BOISSONS
DRINKS



RELAIS &
CHATEAUX

COCKTAILS • SHORT DRINK

COSMOPOLITAIN • 180

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

DRY MARTINI • 180

Gin, Vermouthdry, olive
Gin, Dry Vermouth, olive

MARGARITA • 180

Tequila Blanco, Curaçao, triple sec, citron vert
Tequila Blanco, Curaçao, triple-sec, lime

AMERICANO • 180

Campari, Vermouth, eau gazeuse
Campari, Vermouth, sparkling water

COCKTAILS • LONG DRINK

MOJITO • 180

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

SPRITZ • 180

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

KIR ROYAL • 260

Champagne, crème de cassis
Champagne, blackcurrant liqueur

BLOODY MARY • 180

Vodka, jus de tomate, selde céleri, jus de citron frais, tabasco
Vodka, tomato juice, celery salt, fresh lemon juice, tabasco

COCKTAILS • SIGNATURE

MOROCCAN ROSE • 180

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

FEZ SUNSET • 180

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

GOLDEN MEDINA • 180

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

FUNKY OLD MEDINA • 180

Vodka, Rhum, citronnade, menthe, thym
Vodka, Rum, lemonade, thyme, mint, thyme

MOCKTAILS

FIZZI MEDINA • 120

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

VIRGIN MOJITO • 120

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

VIRGIN COLADA • 120

Jus d'ananas, lait de coco
Pineapple juice, coconut milk

COCKTAIL FRUITS MULTIVITAMINES • 120

Fruits de saison, eau gazeuse ou limonade
Seasonal fruits, sparkling water or lemonade

RAFRAICHISSEMENTS DU MAROC

CITRONNADE MAISON À LA MENTHE • 60

HOMEMADE MINT LEMONADE

RIAD FES ICE TEA • 60

Thé à la menthe, miel, citron, gingembre, fleur d'oranger
Moroccan Mint tea, honey, lemon, ginger, orange blossom

FRUITS PRESSÉS • 60

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

Limonade Maison au Gingembre • 60

Homemade Ginger Lemonade

EAUX & SODAS

Sidi Ali eau minérale plate 75cl • 60

Oulmes eau minérale gazeuse 75cl • 60

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl • 80

Schweppes Tonic 33cl • 80

Sprite 33cl • 80

CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

Thé à la menthe fraîche Moroccan mint tea • 40

Sélection de Thés et Infusions de la Maison Wrights • 60

Selection of Teas and Herbals drinks from the Maison Wrights

Espresso Espresso • 60

Capuccino Capuccino • 80

Americain Americano • 60

Chocolat chaud Hot Chocolate • 60

Café ou Thé gourmand Gourmet Coffee or Tea • 140

mignardises du Chef pâtissier
served with a selection of sweets from our pastry chef

BIÈRES

CASABLANCA 33cl • **100**

CORONA 33cl • **120**

HEINEKEN 25cl • **100**

BUDWEISER 33cl • sans Alcool *alcohol-free beer* • **80**

APÉRITIFS

PORTO Taylor's Fine Tawny Blanc ou Rouge • **120**

PASTIS, RICARD • **120**

MARTINI Bianco, Dry, Rosso • **120**

CAMPARI • **120**

BAILEY'S • **120**

WHISKIES & BOURBONS

JACK DANIEL'S • **120**

CHIVAS REGAL 12 ANS • **140**

CHIVAS REGAL 18 ANS • **380**

JOHNNIE WALKER RED LABEL • **120**

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL • **160**

THE GLENLIVET 12ans • **260**

THE GLENLIVET 18ans • **460**

ROYAL SALUTE 21 ANS • **580**

GINS

- HENDRICK'S • 120**
- BOMBAY SAPPHIRE • 120**
- BULLDOG • 120**
- TANQUERAY TEN • 140**
- MONKEY 47 • 160**

VODKAS

- ABSOLUT • 120**
- CIROC • 120**
- SMIRNOFF • 120**
- GREY GOOSE • 140**
- BELVEDERE • 140**
- ABSOLUT ELYX • 140**

TEQUILAS

- DON JULIO Blanco • 360**
- DON JULIO Reposado • 420**

CACHAÇA & RHUM

- CACHAÇA Thoquino • 120**
- HAVANA 3 ans • 120**
- ZACAPA Solera 23 • 360**
- ZACAPA Centenario XO • 760**



COGNAC & ARMAGNAC

MARTELL VS • 120

HENNESSY VS • 140

HENNESSY VSOP • 240

RÉMY MARTIN VSOP • 240

HENNESSY XO • 700

Château du TARIQUET Bas Armagnac, VSOP 7 ans • **200**

LIQUEURS 3CL

GRAND MARNIER • 100

LIMONCELLO • 100

AMARETTTO • 100

COINTREAU • 100





Riad Fès

MOROCCO

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 • 260

75 cl • 480

Volubilia – Domaine de la Zouina – Aog Guerrouane – Chardonnay & Sauvignon
Arômes citron, pamplemousse rose. *Fruits de mer.*
Citrus notes, Pink Grapefruit. Seafood.

37,5 cl • 280

75 cl • 500

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

75 cl • 460

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 • 860

VINS BLANCS FRANÇAIS

La Croix de Carbonnieux – Pessac-Léognan – Sauvignon, Semillon
Notes de fruits exotiques. *Viande blanche, desserts aux fruits.*
Exotic fruits aroma. White meat, fruit desserts.

75 cl • 1400

Chablis Laroche les Chamoines – Bourgogne – Chardonnay
Notes agrumes. *Poisson.*
Citrus Aromas. Fish.

75 cl • 800

Pouilly Fuissé blanc Bouchard Père et fils – Sauvignon, Sémillon
Notes florales d'épices et de fruits. *Poisson, Fromage.*
Floral notes of spices and fruits. Fish, cheese.

75 cl • 1600

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 • 260 **75 cl • 500**

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 Launets – St-Emilion

Arômes de chêne, vanille et cèdre. *Fromages crémeux.*
Oak wood, vanilla and cedar. *Creamy cheeses.*

75 cl • 900

La Croix de Carbonnieux – Aop Pessac – 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 – L'Oratoire des Papes

Puissant, fruits rouges et épices. *Viandes rouge et fromage.*
Full Bodied, red fruits and spices. *Red Meats and cheese.*

75 cl • 1800

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.

75cl • 500

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

75cl • 600

VINS ROSÉS FRANÇAIS

Minuty Prestige – Côte de Provence – Grenache, Cinsault, Syrah
Pêche, orange confite, groseille. *Apéritif, poisson blanc.*
Peach, candied orange, currant. Apéritif, white fish.

75 cl • 780

Les Voiles de St Tropez – Côtes de Provence – Grenache, Cinsault
Pêche, Abricot, Fruit de la passion, Mangue. *Apéritif.*
Pech, Apricot, Passion fruit, Mango. Aperitive.

75 cl • 560

VINS GRIS MAROCAINS

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

75 cl • 440

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

75 cl • 440

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

• 120 •

SÉLECTION VERRE DE VIN FRANÇAIS

MINUTY PRESTIGE - CÔTE DE PROVENCE

• 160 •

CHAMPAGNES

COUPE de Champagne COLLET Brut

Fines bulles, arômes floraux, touches d'agrumes.

Apéritif, viandes blanches.

Fine bubbles, floral aromas, citrus touches.

Apéritif, white meat.

• 260 •

Maison COLLET Brut, Champagne Aÿ

75cl • 1 600

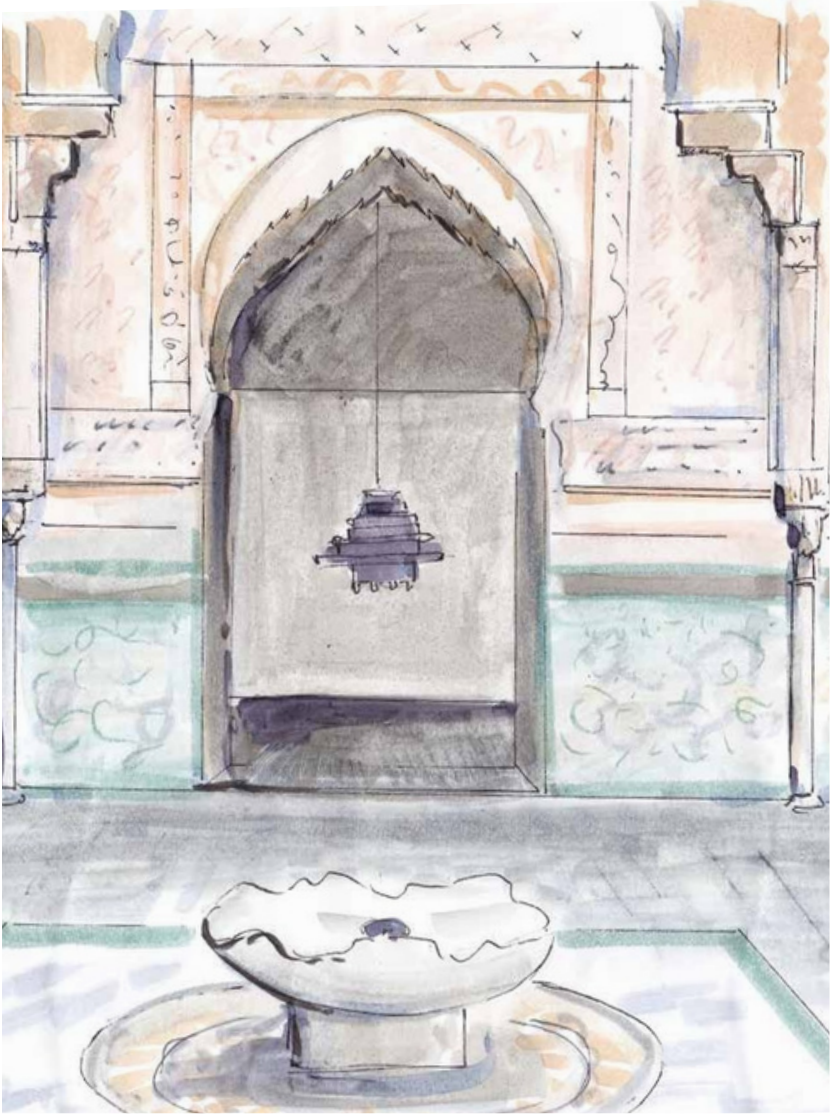
MOËT & CHANDON Brut

37cl • 1 200

75cl • 2 400

DOM PÉRIGNON Brut

75cl • 8 600





Riad Fès

MOROCCO

CIGARES
HAVANE CUBAINS



RELAIS &
CHATEAUX



ROMEO y JULIETA N°1

• 600 •

Puissance moyen, Arôme de fèves

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

MONTECRISTO N°2

• 800 •

Puissance moyen, Arôme terreux

COCKTAIL	Fès SUNSET
ALCOOL	Jack Daniel's
VIN	Château Roslane

COHIBA ROBUSTOS

• 2 400 •

Puissance moyen, Arôme cacaoté

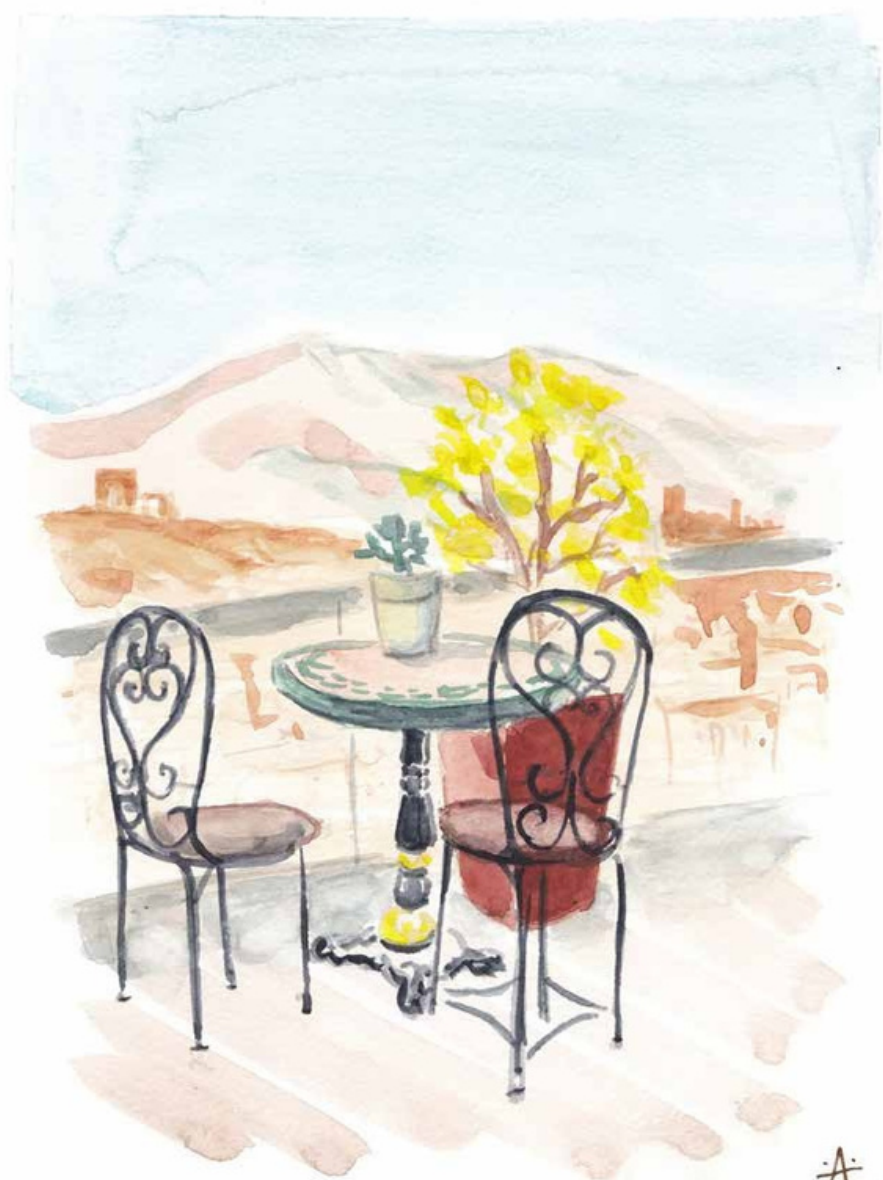
COCKTAIL	Dry Martini
ALCOOL	Zacapa Solera 23
VIN	Minuty Prestige, Rosé

PARTAGAS SERIE D4

• 760 •

Puissance moyen, Arôme de fèves

COCKTAIL	Golden Medina
ALCOOL	Glenlivet 18 ans
VIN	Volubilia, Rouge



A



Riad Fès

MOROCCO

MISE EN BOUCHE
ROOFTOP BAR



RELAIS &
CHATEAUX

TRIO DE MINI BURGERS (L)

Avocat, fromage de chèvre

• 180 •

PANIER DE CRUDITÉS (L)

Tapenade, sauce aux herbes, caviar d'aubergines

• 100 •

ASSORTIMENT DE BRIOUATES (F - L - N)

Viande, fruits de mer, fromage, légumes

• 180 •

BOULETTES DE MERLAN À LA CHERMOULA

Sauce chermoula

• 120 •

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

• 140 •

THÉ OU CAFÉ GOURMAND (N - L)

Mini crème brûlée, mini tartelette, mini fondant

• 140 •

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

MINI BURGERS TRIO (L)

Avocado, goat cheese

• 180 •

VEGETABLES SELECTION (L)

Guacamole, herbal sauce, eggplant caviar

• 100 •

ASSORTMENT OF BRIOUATES (F - L - N)

Meat, seafood, cheese, vegetables

• 180 •

WHITING BALLS WITH CHERMOULA SAUCE

Chermoula sauce

• 120 •

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

• 140 •

GOURMET TEA OR COFFEE (N - L)

Mini crème brûlée, mini tart, mini fondant

• 140 •

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

MOROCCO

