



---

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 Blanco, Curaçao, triple sec, citron vert  
*Tequila Blanco, 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 fraîche *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 GLENGIVET 12 ans • 260

THE GLENGIVET 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

AMARETTO • 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*



## VINS BLANCS MAROCAINS

---

Médaille – 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 – Sauvignon 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 – Mknès – 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

---





## 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

---

**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 •

**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 •

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

• 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 •

**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 charge

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

All prices net in Moroccan Dirhams including taxes



---

Riad Fès

