



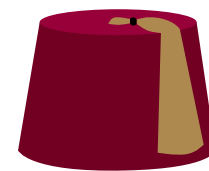
Riad Fès

MOROCCO

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
- 180 -

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
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
- 200 -

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
- 220 -

Sélection de briouates (F - L)
Finesfeuilles croustillantes farcies à laviandehachée,
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 -

*** 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, service 5% en sus
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes, 5% service charge

NOS ENTRÉES
OUR STARTERS

L'EMBLÉMATIQUE COUSCOUS
Couscous d'orge à l'agneau aux sept légumes *
Barely couscous with lamb and vegetables *
Riad Fès signature Couscous
- 280 -

LE POULET
Tajine de poulet fermier des Domaines
Aux olives, aux herbes aromatiques et au citron confit
Chicken tajine from the Domaines
With olives in an aromatic herbs sauce and preserved lemon
- 260 -

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
- 320 -

LE COQUELET
Coquelet laqué aux pruneaux des Domaines (N)
semoule d'orge, raisins secs et amandes torréfiées
Roasted Cockerel from the Domaines (N)
Barley semolina, raisins, roasted almonds.
- 280 -

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
- 320 -

LE BŒUF
Tajine de boeuf aux légumes de saison
Sauce au gingembre
Beef tajine with seasonal vegetables
Ginger sauce
- 280 -

LES LÉGUMES
Légumes de saison farcis façon tajine
Seasonal vegetables stuffed, cooked like a Tajine
- 200 -

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, service 5% en sus
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes, 5% service charge

NOS PLATS
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 traditionnel au feu de bois, selon la recette traditionnelle,
Pommes de terre sautées, légumes de saison
Slow-cooked traditional lamb shoulder

Potatoes sautéés, seasonal vegetables

- 460 -

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

- 320 -

PAR PERSONNE
PER PERSON



CARTE FRANÇAISE
FRENCH 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, service 5% en sus
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes, 5% service charge

NOS ENTRÉES
OUR STARTERS

Gâteau de tomate et chèvre au miel (L)
 fines herbes, jus de concombre émulsionné
Layered tomato & honey goat cheese cake
 fresh herbs, cucumber emulsion

- 180 -

Terrine végétale et rillettes de thon
 ajoblanco andalou
Vegetable terrine & tuna rillettes
 Andalusian ajoblanco

- 200 -

Carpaccio de dorade royale
 Sauce vierge gingembre frais, pickles d'oignons rouges
Sea bream carpaccio
 Virgin fresh ginger sauce, pickled red onions

- 240 -

NOS PLATS
MAIN COURSES

Trois farcis végétariens
 coulis de tomate au céleri, julienne crue au vinaigre
 balsamique, panisse de pois chiche
Three vegetarian stuffed vegetables
 celery tomato coulis, raw vegetable julienne with balsamic
 vinegar, chickpea panisse

- 220 -

Gambas grillées au thym (F)
 pressé de légumes du soleil,
 sauce rouille au safran
Grilled prawns with thyme
 pressed summer vegetables,
 saffron rouille sauce

- 260 -

Pavé de filet de bœuf au poivre noir
 carottes braisées au cumin, échalotes confites, jus
 vert comme un condiment
Black pepper beef fillet
 cumin-braised carrots, confit shallots, green herb jus

- 320 -

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

- 780 -

MENU ENFANTS CHILDREN MENU

JUSQU'À 10ANS
UNTILL 10 years old

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 (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

- 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, service 5% en sus
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes, 5% service charge

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, service 5% en sus
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes, 5% service charge



DESSERTS
DESSERTS

Pavlova façon Riad Fès (L)
Recette signature, à la glace de vanille
Pavlova of Riad Fès (L)
Signature recipe, with vanilla ice cream
- 160 -

Parfait vanille (N - L)
nage de melon, arlette caramélisée
Vanilla parfait
Chilled melon soup, caramelized arlette biscuit
- 160 -

Salade de fruits de saison (L)
panacotta aux agrumes
Seasonal fruit salad
citrus panna cotta
- 160 -

Pastilla à la crème légère (L - N)
Suprême d'orange, éclats d'amandes caramélisées
Traditional Sweet pastilla (L - N)
Orange slices and caramelized almonds
- 140 -

Tajine de fruits épicés
Sorbet artisanal à la mangue
Spiced fruits tajine
Mango sorbet
- 140 -

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
- 140 -

Fondant au chocolat (N - L)
servi avec sa boule de glace vanille
Chocolate fondant (N-L)
served with vanilla ice cream
- 140 -

Thé ou Café Gourmand (N)
Mini crème brûlée, mini tartelette, mini fondant
Gourmet tea or coffee (N)
Mini crème brûlée, mini tart, mini fondant
- 140 -

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, service 5% en sus
All prices net in Moroccan Dirhams including taxes, 5% service charge



Riad Fès

MOROCCO



RELAIS &
CHATEAUX