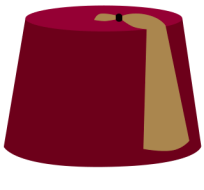
Riad Fès

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 (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
- 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)
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 -

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

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
- 340 -

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
- 340 -

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 -

*** disponible en recette sans gluten (sur commande 4h à l'avance)**
*** gluten-free receipt avaliable (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 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 sautées, seasonal vegetables
- 480 -
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
- 360 -
PAR PERSONNE
PER PERSON

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



CARTE FRANÇAISE

FRENCH MENU

NOS ENTRÉES
OUR STARTERS

Pressé de légumes de saison (N)
Rillettes de thon, ajoblanco andalou
Seasonal vegetable terrine (N)
Tuna rillettes, Andalusian ajoblanco
- 220 -

Carpaccio de dorade royale (L)
Sauce vierge au gingembre frais, pickles d'oignons rouges
Sea bream carpaccio (L)
Fresh ginger vierge sauce, pickled red onions
- 260 -

Velouté de chou-fleur (L)
Gnocchi parfumé à la truffe, œuf mollet
Cream of cauliflower soup (L)
Gnocchi flavored with truffle, soft-boiled egg
- 240 -

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

Gambas grillées au thym frais (F - L)
Sauce rouille au safran, gâteau provençal de légumes
Grilled king prawns with fresh thyme (F - L)
Saffron rouille sauce, Provençal vegetable tian
- 320 -

Pavé de filet de bœuf au poivre concassé (L)
Duxelles de champignons de Paris et oignons caramélisés
au foie gras. Purée de pommes de terre au persil plat
Beef tenderloin with crushed peppercorns (L)
Button mushroom duxelles, caramelized onions and foie gras.
Mashed potatoes with flat-leaf parsley
- 360 -

Trois farcis végétariens (L - N)
Coulis de tomate au céleri branche, raviole de chèvre frais
au paprika et pignons de pin
Trio of vegetarian stuffed vegetables (L - N)
Tomato and celery coulis, fresh goat cheese ravioli
with paprika and pine nuts
- 240 -

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

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 (N)
Tea and pastries (N)

- 820 -

PAR PERSONNE
PER PERSON

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

MENU ENFANTS
CHILDREN MENU

JUSQU'À 10ANS
UNTILL 10 years old

Assortiment de briouates (L)
Fromage, légumes (L)
Assorted briouates
Cheese, vegetables

Croque-monsieur (L)
Fromage, jambon de dinde,
avec ses frites et sa salade
Croque-monsieur (L)
Hot sandwich with cheese, turkey ham,
served with french fries and salad

OU • OR

Mini Burgers Maison (L)
Avocat, cheddar
Home-made Mini Burgers (L)
Avocado Cheddar cheese

OU • OR

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

2 boules de glace au choix (L)
Selection of 2 Ice Cream Scoops (L)

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

MENU DÉCOUVERTE VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN SIGNATURE MENU

Mises en bouche
Appetizer

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

Velouté de chou-fleur (L)
Gnocchi parfumé à la truffe, œuf mollet
Cream of cauliflower soup (L)
Gnocchi flavored with truffle, soft-boiled egg

Sélection de briouates (L)
Fines feuilles croustillantes farcies au fromage et aux légumes
Selection of briouates (L)
Crispy Moroccan pastries stuffed with cheese and vegetables

Trois farcis végétariens (L - N)
Coulis de tomate au céleri branche, raviole de chèvre frais
au paprika et pignons de pin
Trio of vegetarian stuffed vegetables (L - N)
Tomato and celery coulis, fresh goat cheese ravioli
with paprika and pine nuts

L'emblématique Couscous
Couscous d'orge aux sept légumes
Riad Fès signature Couscous
Barley Couscous with seven vegetables

Choix d'un dessert dans la carte
The dessert of your choice from the Menu

Thé et mignardises (N)
Tea and pastries (N)

- 780 -

PAR PERSONNE
PER PERSON

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 glacé à la vanille (L - N)
Poires caramélisées, tuile aux amandes
Frozen vanilla parfait (L - N)
Caramelized pears, almond tuile
- 160 -

Panna cotta à la fleur d'oranger (L)
Salade d'oranges fraîches et confites
Orange blossom panna cotta (L)
Fresh and candied orange salad
- 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