

RESTAURANT & RIAD



RIAD À MARRAKECH

M E N U

Déjeuner servi de 12h à 16h — Dîner servi de 19h à 22h

Toutes nos préparations sont faites maison et issues de recettes traditionnelles familiales. Les produits utilisés sont de saison et du marché. Pour vous garantir la meilleure expérience culinaire, nous vous demandons d'essayer de réserver vos repas une demi-journée à l'avance.

Lunch is served from 12pm to 4pm — Dinner is served from 7pm to 10pm

All our meals are carefully handmade from family recipes with seasonal products from the market. To insure you the best culinary experience, we kindly ask you to book your meals half a day ahead.

FORMULES

SET MENUS

Uniquement au déjeuner *_Lunch only* 220

Salade mixte + Brochettes ou Briouates ou mini Pastilla + Dessert du jour

Mixed salad + Skewers or Briouates or mini Pastilla + Today's dessert

Déjeuner ou dîner *_Lunch or Dinner* 320

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert

POUR DEUX PERSONNES

SPECIALS FOR TWO — PRICE / PERS.

Méchoui sur commande *_Lamb shoulder* 300

Oven cooked, 24h in advance

Tanjia et sfaa *_Tanjia & sfaa* 250

Or cinnamon vermicelli — the dish prepared by Marrakech men

Tajine de poisson *_Fish tajine* 220

With vegetables

ENTRÉES

STARTERS

Salades marocaines *_Moroccan salads* 90

Assortiment de briouates *_Salted puff pastries* 100

Soupe du marché *_Soup of the day* 80

Harira *_Moroccan soup* 90

PLATS

COURSES

Couscous *_Couscous* 200

Couscous royal, 3 viandes *_Beef, lamb & chicken* 300

Couscous 7 légumes et poulet *_7 vegetables & chicken* 220

Tajine de légumes *_Vegetable tajine* 180

Poulet aux citrons confits *_Chicken, olives & lemon* 200

Kefta aux oeufs et tomates *_Meatballs, egg & tomato* 200

Tajine de sardines *_Sardines tajine* 190

Agneau, amandes et pruneaux *_Lamb, almonds & prunes* 220

Pastilla au poulet et amandes *_Chicken & almond pastilla* 210

Pastilla aux légumes *_Vegetable pastilla* 200

v — vegetarian, or can be prepared without meat or fish

DESSERTS

DESSERTS

Oranges cannelle *_Cinnamon oranges* 70

Tarte fine aux pommes *_Apple tart* 90

BOISSONS

DRINKS

Eau minérale ou gazeuse *_Still or sparkling, 75cl* 25

Sodas *_Sodas* 40

Briouates aux pommes <i>_Apple briouates</i>	80	Espresso <i>_Espresso</i>	25
Bananes flambées à l'orange <i>_Flambéed bananas</i>	80	Café au lait, grand <i>_Large coffee with milk</i>	30
Sorbets et glaces <i>_Ice creams & sorbets</i>	60	Café gourmand <i>_Coffee & Moroccan pastry</i>	80
Salade de fruits <i>_Fruit salad</i>	80	Thé gourmand <i>_Tea & Moroccan pastry</i>	70
Pastilla au lait pour 2 <i>_Milk pastilla, for two</i>	100/p	Thé à la menthe <i>_Mint tea</i>	20
		Thé glacé au citron <i>_Lemon iced tea</i>	30
		Café glacé <i>_Iced coffee</i>	50
		Bière sans alcool <i>_Alcohol free beer</i>	65
		Orange pressée <i>_Freshly squeezed orange juice</i>	40
		Citronnade au gingembre <i>_Ginger Lemonade</i>	40
		Cocktail de fruits frais <i>_Fresh fruits cocktail</i>	60
		MOCKTAILS	
		<i>MOCKTAILS</i>	
		Virgin Mojito	70
		Virgin Strawberry Daiquiri	70
		Virgin Piña Colada	70
		Virgin Margarita	70
		Citronnade au gingembre <i>_Ginger lemonade</i>	70
		Agua fresca concombres menthe <i>_Cucumber mint agua fresca</i>	70

Les prix sont exprimés en dirhams marocains. Toutes taxes et service inclus.
Prices are in Moroccan Dirhams. All taxes and service included.

RIAD À MARRAKECH