



RIAD À MARRAKECH

RIAD COCOON · MARRAKECH

À la table du Riad

At the Riad's table

LES FORMULES

SET MENUS

Formule déjeuner

200

Lunch set menu

Salade mixte, puis au choix : brochettes, mini pastilla ou briouates. Dessert du jour.
Mixed salad, followed by skewers, mini pastilla or briouates. Dessert of the day.

Menu trois plats — déjeuner ou dîner

320

Three-course lunch or dinner

Entrée, plat et dessert au choix, hors spécialités à partager.

Your choice of starter, main course and dessert, excluding sharing specialities.

Couscous royal : supplément 50 MAD / Royal couscous: 50 MAD supplement.

ENTRÉES

STARTERS

✓ Salades marocaines

90

Moroccan salads

Assortiment de briouates

100

Selection of savoury Moroccan pastries

✓ Soupe du marché

80

Soup of the day

✓ Harira

90

Traditional Moroccan soup

Cuisine maison, recettes familiales et produits de saison.

Homemade Moroccan cuisine, family recipes and seasonal ingredients.

✓ Plat végétarien · Vegetarian dish

Déjeuner de 12 h à 16 h · Dîner de 19 h à 22 h

La formule déjeuner est disponible sans réservation. Les autres plats sont à commander au moins une demi-journée à l'avance. Le soir : formule ou minimum deux plats à la carte.

Lunch: 12pm-4pm · Dinner: 7pm-10pm. The lunch set menu is available without advance booking. All other dishes must be ordered at least half a day ahead. In the evening: set menu or at least two à la carte dishes.

La cuisine marocaine

Moroccan cuisine

PLATS

MAIN COURSES

Couscous royal, trois viandes	300
Royal couscous with beef, lamb and chicken	
Couscous aux sept légumes et poulet	220
Couscous with seven vegetables and chicken	
✓ Couscous végétarien	200
Vegetarian couscous	
✓ Tajine de légumes	180
Vegetable tagine	
Tajine de poulet aux olives et citrons confits	200
Chicken tagine with olives and preserved lemon	
Tajine de kefta aux œufs et tomates	200
Meatball tagine with eggs and tomatoes	
Tajine d'agneau, amandes et pruneaux	220
Lamb tagine with almonds and prunes	
Tajine de sardines	190
Sardine tagine	
Pastilla au poulet et amandes	200
Chicken and almond pastilla	
✓ Pastilla végétarienne	200
Vegetarian pastilla	

✓ Plat végétarien · Vegetarian dish

À PARTAGER À DEUX

SHARING SPECIALITIES FOR TWO

Prix par personne · Hors formule	
Prices per person · Excluded from set menu	
Méchoui	300
Oven-roasted lamb shoulder	
À commander 24 h à l'avance.	
Please order 24 hours ahead.	
Tanjia et sfaa	250
Tanjia with cinnamon vermicelli	
Tajine de poisson aux légumes	220
Fish tagine with seasonal vegetables	

DESSERTS

DESSERTS

Oranges à la cannelle	70
Oranges with cinnamon	
Tarte fine aux pommes	90
Fine apple tart	
Briouates aux pommes	80
Apple-filled Moroccan pastries	
Bananes flambées à l'orange	80
Orange-flambéed bananas	
Sorbets et glaces	60
Sorbet and ice cream	
Salade de fruits	80
Fruit salad	
Thé gourmand marocain	70
Mint tea with Moroccan pastries	
Pastilla au lait pour deux	100/p
Milk pastilla for two	
Prix par personne · Hors formule	
Price per person · Excluded from set menu	

Boissons & rafraîchissements

Drinks & refreshments

MOCKTAILS

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Riad Cocoon est une maison sans alcool. Nos classiques et créations signatures sont préparés à la minute.
Riad Cocoon is an alcohol-free house. Our classics and signature creations are freshly prepared to order.

Classiques Virgin : Mojito, Margarita, Piña Colada ou Daiquiri 70

Virgin classics: Mojito, Margarita, Piña Colada or Daiquiri

Atlas Sunset 70

Fresh orange, lemon, saffron and sparkling water

Orange fraîche, citron, safran et eau gazeuse

Medina Ruby 70

Hibiscus, orange blossom, lime and fresh mint

Hibiscus, fleur d'oranger, citron vert et menthe fraîche

Cactus Bloom — selon saison 70

Prickly pear, lime and sparkling water — in season

Figue de Barbarie, citron vert et eau gazeuse

CAFÉS & THÉS

COFFEE & TEA

Thé à la menthe 20

Moroccan mint tea

Espresso 25

Espresso

Grand café au lait 30

Large coffee with milk

Thé gourmand 70

Tea and Moroccan pastry

Café gourmand 80

Coffee and Moroccan pastry

Thé glacé au citron 30

Lemon iced tea

Café glacé 50

Iced coffee

JUS & RAFRAÎCHISSEMENTS

JUICES & COLD DRINKS

Le Cocoon — selon saison 50

Sparkling water, watermelon and fresh mint — in season

Eau gazeuse, pastèque et menthe fraîche

Cocktail de fruits frais 60

Fresh fruit cocktail

Orange pressée 40

Freshly squeezed orange juice

Citronnade au gingembre 40

Ginger lemonade

Concombre-menthe 40

Cucumber and mint

Sodas 40

Soft drinks

Bière sans alcool 70

Alcohol-free beer

Eau minérale ou gazeuse, 75 cl 25

Still or sparkling water, 75cl

La consommation de nourriture ou de boissons apportées de l'extérieur n'est pas autorisée.
Food and drinks brought from outside may not be consumed on the premises.