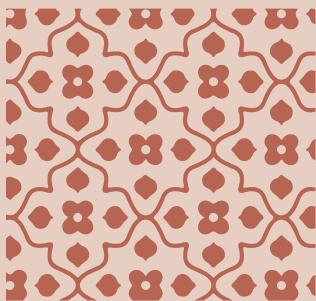


le menu 
 du riad



Tous nos plats sont faits maison par Malika

All our dishes are home-made by Malika



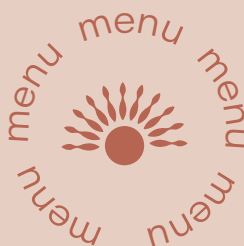
Le plat doit être le même pour toute la table et commandé le matin ou la veille auprès d'Ahmed ou Malika.

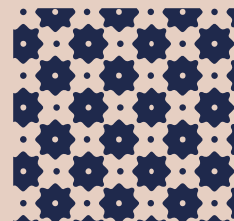
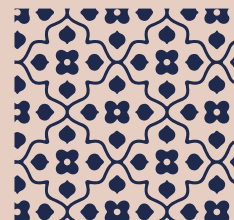
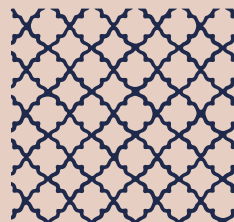
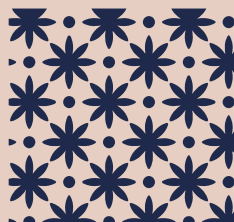
Veuillez lui signaler si vous avez des allergies.

Pas d'alcool servi au Riad. Si vous en souhaitez vous devez l'acheter vous même et bien conserver le ticket (qui sera demandé en cas de contrôle).

The dish must be the same for the whole table and ordered on the morning or the day before from Ahmed or Malika. Please inform him if you have any allergies.

No alcohol served at the Riad. If you want some you must buy it yourself and keep the receipt (which has to be presented upon request)





Entrées *Starters*



Assortiment de Salades marocaines _____ 80 Dh

Assortment of Moroccan Salads

Salades tièdes du marché _____ 70 Dh

Warms Salad from the market

Zaalouk (aubergines) _____ 70 Dh

Zaalouk (eggplant)

Tchoutchouka _____ 70 Dh

Tchoutchouka

Briouates, assortiment (6 pièces)

Légumes, fromage & kefta

Briouates, assortiment (6pcs) vegetables, cheese & kofta _____ 80 Dh

Petite pastilla _____ 80 Dh

Small Pastilla

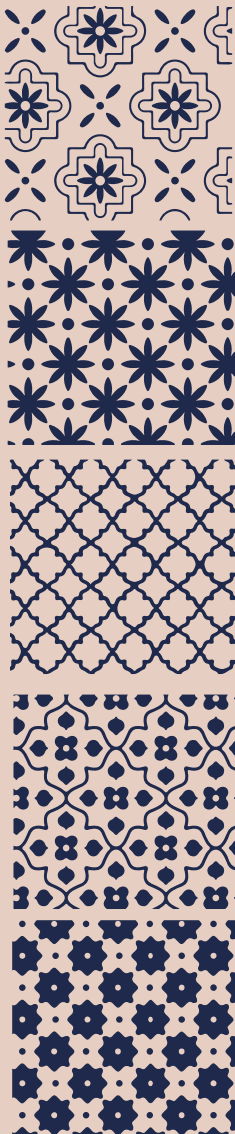
Harira : Soupe du ramadan _____ 60 Dh

Ramadan Soup

Soupe de légumes _____ 50 Dh

Vegetables Soup





Petite faim du midi *Fast Lunch*



Salade - Omelette - Fruits de saison _____ 80 Dh

Salad - Omelet - Seasonal Fruits

Salade - Brochettes Ketfta _____ 90 Dh

Salad - Kofta Skewers

Seffa (Cemoule sucrée/salée) & Fruits de saison 90 Dh

Seffa (sweet and savory semolina) & Seasonal Fruits

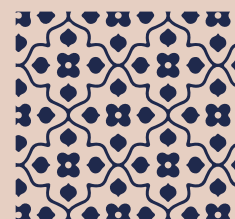
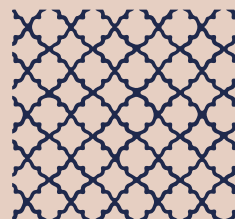
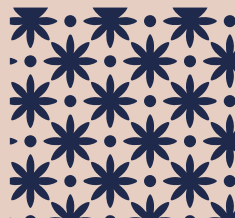
Sandwich (poulet ou boeuf) + Frites _____ 100 Dh

Sandwich (chicken or beef) + Fries

Panini + Frites _____ 100 Dh

Panini + Fries





Plats *Dishes*



Tajine de Légumes *Vegetarian tagine* _____ 80 Dh

Couscous de Légumes *Vegetarian couscous* _____ 90 Dh

Tajine de poulet aux citrons confits _____ 120 Dh
ou Poulet - Frites

Chicken tagine with preserved lemons or chicken-fried

Tajine de Poulet, agneau ou boeuf _____ 130 Dh

Chicken, Lamb or Beef tagging

Accompagnement selon la saison / *Accompanied by seasonal vegetables*

* Abricot & noix (*apricots & walnuts*)

* Figs & Noix (*figs & walnuts*)

* Pruneaux & amandes (*prunes & almonds*)

Makfoul (oignons, tomates & raisins secs mijotés) _____ 140 Dh

Makfoul (onions, tomatoes, simmered reasons)

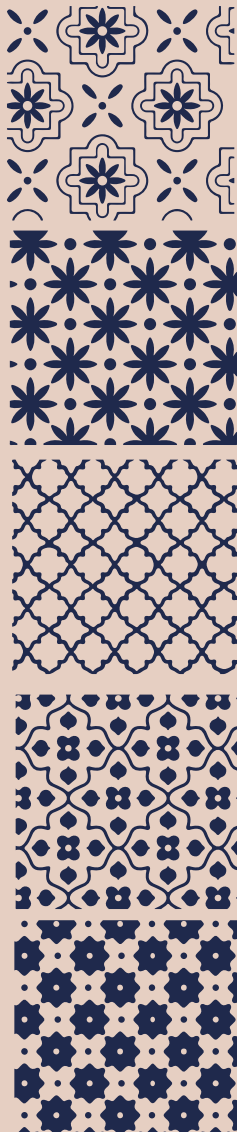
Tajine de kefta (viande hachée, oeufs & tomates) _____ 130 Dh

Kofta Tagine (minced meat, eggs & tomatoes)

Tajine de poissons (accompagné de riz) _____ 120 Dh

Fish Tagine with rice





Plats *Dishes*



Brochettes de poulet mariné aux épines _____ 130 Dh
Skewers of Marinated Chicken

Tanjia au boeuf _____ 130 Dh
Spécialité de Marrakech, avec pois chiches ou haricots secs
Tanjia (speciality of marrakech with chickpeas or dried beans)

Couscous au poulet, boeuf ou agneau _____ 130 Dh
Couscous with chicken, beef or lamb

Couscous royal *Royal couscous* _____ 180 Dh

Medfouna _____ 130 Dh
Couscous inversé : poulet caché dans la semoule
Medfouna (inverted couscous : chicken hidden in semolina)

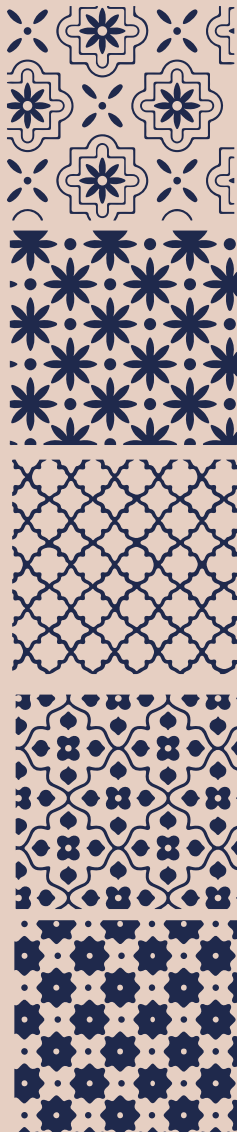
Pastilla de Poulet *Chicken Pastilla* _____ 130 Dh

Makfoul
Viande, oignons, tomates & raisins secs mijotés _____ 140 Dh
Makfoul : meat, onions, tomatoes & dried raisins



Repas de bienvenue *Welcome menu* _____ 250 Dh
Pour l'ensemble des convives *For all the guests*

Brunch du dimanche *Sunday Brunch* _____ 300 Dh
Pour l'ensemble des convives *For all the guests*



Desserts *Desserts*



Salade d'oranges à la cannelle _____ 60 Dh
Cinnamon Orange Salad

Salade de fruits frais _____ 60 Dh
Fresh fruit salad

Tartelette aux fruits de saison _____ 60 Dh
Seasonal fruit tartelet

Fondant au chocolat _____ 80 Dh
Chocolate Fondant

Mousse au chocolat _____ 80 Dh
Chocolate Mousse

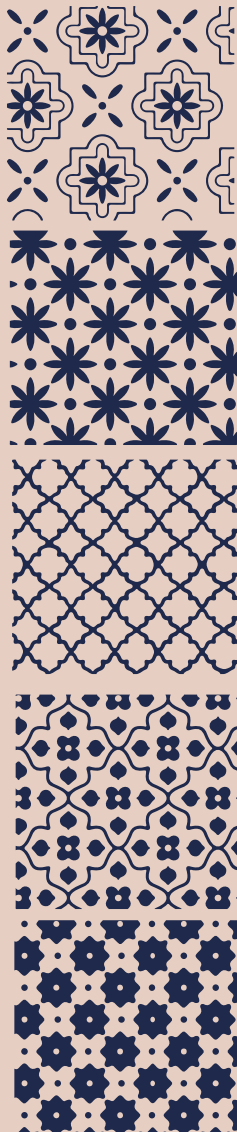
Pastilla lait & amandes _____ 80 Dh
Pastilla Milk & Almonds

Pomme au four au gingembre & boule de glace _ 60 Dh
Baked Apple with ginger & scoop of ice cream

Fruit & assortiment de pâtisseries marocaines _ 80 Dh
Fruit & Assortment of Moroccan Pastries

Goûter avec crêpe marocaine _____ 50 Dh
Snack with Moroccan Pancake





Boissons *Drinks*



Thé Noir *Black Tea* _____ 10 Dh

Thé Vert à la menthe *Mint Green Tea* _____ 10 Dh

Café *Coffee* _____ 10 Dh

Café au lait *Milk Coffee* _____ 15 Dh

Nespresso *Nespresso* _____ 15 Dh

Infusion verveine fraîche *Infusionfresh verbena* ____ 10 Dh

Jus d'oranges pressées *Pressed orange juice* _____ 20 Dh

Cocktail vitaminé _____ 25 Dh

Orange, banane, fraises, citron, dates... selon la saison
Vitamin Cocktail (orange, banana, lemon, dates... seasonal)

Eau Plate (1.5L) *Still water* _____ 10 Dh

Eau Gazeuse (1L) *Sparkling water* _____ 15 Dh

Coca Cola / Coca zéro *Coca cola* _____ 20 Dh

Schweppes *Schweppes* _____ 20 Dh

Orangina *Orangina* _____ 20 Dh

Chicha *Hookah* _____ 100 Dh



