



La Table Du Riad

À La Table du riad nous célébrons la cuisine marocaine traditionnelle à travers de délicieux plats classiques mêlant arômes et épices dans des saveurs uniques et révélant toute l'étendue de la fine gastronomie locale.

De l'odorat à la vue, tout est une invitation au goût.

Certains plats de notre carte peuvent contenir des allergènes. Merci de informer votre serveur dans le cas des allergies ou des restrictions alimentaires.
Tous les prix sont en dirhams marocains et incluent la TVA.

Notre carte est concoctée
par laChef cuisinière Fatimazohra Laassakri
avec le support de son équipe.

M A R R A K E C H

ENTRÉES

المُشهيّات

VARIATIONS MAROCAINES

Sélection de variétés des 6 salades marocaines selon la disponibilité saisonnière

120 MAD

CHEZ MOUSTAPHA

Velouté avec des carottes et oranges, quenelle de fromage jben

120 MAD

LENTILLES DU MAROC

salade tiède de lentilles, potiron et ses grains

120 MAD

PANACHÉ DE BRIOUATTES

Beignets de pâte phyllo farciés à la ricotta au time, courgettes Slaoui à la menthe, poulet au citron, épinards, agneau et noix de pin, sauce au yaourt et poivrons

130 MAD

CREVETTES DU MAROC

Tempura des crevettes dans un panier à pain, sauce au céleri et chermoula

160 MAD

PLATS PRINCIPAUX

الطبق الرئيسي

TAJINE MARRAKCHI Boulettes de viande à la sauce tomate, courgettes Slaoui et ouf au plat au dessus	200 MAD
TAJINE DE POULET Avec safran de Taliouine, citron et olives rouges	210 MAD
TAJINE DE BOEUF Mijoté aux artichauts et petits pois	220 MAD
AID MUBARAK Agneau, grenade our poires caramélissées, amandes grillées et miel	230 MAD
SEHHA Souri d'agneau (200 qr), légumes en croûte de sel	250 MAD
COUSCOUS BELDI Couscous spécial roulé à la main servi avec légumes de saison, oignons caramélisés et pois chiches	260 MAD
TANJIA Viande d'agneau ouit pendant 6 heures dans un pot en terre dans le four du pain avec épices et oranges, gingembre et safran de Taliouine	280 MAD

Plats servis avec des légumes frais et pommes de terre

DESSERTS

التحلية

AU REVOIR!

Sorbet aux dates, Macarons maison au chocolat blanc

80 MAD

MAROC'N ROLL

Strudel fourré à la crème à la verveine et pommes, raisins et fruits secs, quenelle de glace et crumble

90 MAD

JAGAD

Pâte d'amandes, caramel, nougat, coulis d'agrumes, biscuit langue de chat

100 MAD

NUVOLA

Mousse à la vanille, poires et noix caramélisées, biscuits faits maison à la noix de coco et aux amandes, coulis de myrtilles

120 MAD

AFTER

Mousse au chocolat noir et crème fouettée parfumée à la menthe, plaquettes de chocolat et menthe, fraîcheur à la menthe verte

120 MAD