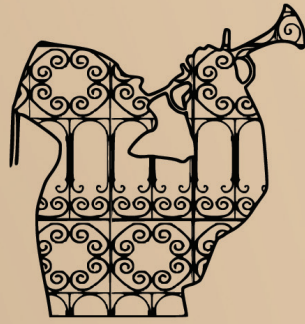


RIAD MONCEAU



LE BISTRO ARABE
marrakèch



Chef exécutif
Myriam Ettahri

LE BISTRO ARABE
Riad Monceau

Derb Chaabane - Riad Zitoune Lakdim - Marrakech Médina
05.24.42.96.46

Facebook : lebistroarabe – Instagram : lebistroarabe

màngèr

by Myriam Ettahri

BOLS ET ASSIETTES DE DEGUSTATION DU MOMENT

Nous recommandons 3 choix par personne afin de composer un repas complet

We recommend 3 choices per person in order to compose a complete meal

CIGARES À LA CITROUILLE (CI-CI)	75
Cannelloni à la citrouille caramélisée, jus tagine aux épices, crumble de biscuit kâak Caramelized pumpkin cannelloni, spiced tagine juice, kâak cookie crumble	
MÂAKOUDA A LA BONITE	65
Mâakouda à la bonite séchée, mayo sans oeufs aux oranges amères et citron confit Mâakouda with dried bonito, mayo without eggs with bitter oranges and candied lemon	
CASSOLETTE DE SARDINES A L'ANDALOUSE	70
M'quila de boulettes de sardines, panure à l'Andalouse (écorces d'orange et poudre d'amande) M'quila of sardine balls, Andalusian breadcrumbs (orange peel and almond powder)	
SAMOSSAS DE POULET AU CITRON CONFIT	75
Samossas de poulet au citron confit et olives, sauce tagine de poulet au citron Chicken samosas with candied lemon and olives, lemon chicken tagine sauce	
FINGER PASTILLA AU CANARD	95
Finger pastilla aux 2 canards (frais et fumé), citron confit, amande, coriandre et épinards frais Finger pastilla with 2 ducks (fresh and smoked), candied lemon, almond, cilantro and fresh spinach	
GAMBAS A LA CHERMOULA	100
Poêlée de gambas, chermoula aux agrumes et piment ; comme un pilpil Pan-fried prawns, citrus and chilli chermoula; like a pilpil	
RAVIOLES DE FOIE GRAS (DANS L'ESPRIT DE JEMAA EL FNA)	120
Raviole de foie gras, bouillon babouche au miso, pickles de betterave, oignons nouveaux Foie gras ravioli, miso babouche broth, beetroot pickles, new baby onions	
VEGGIE GNAWA BOWL	115
Choux fleur frit, couscous et orge, houmous de betterave, feta, relish de concombre et citron confit, vinaigrette à l'huile d'argan, agrumes et soja Fried cauliflower, couscous and barley, beet hummus, feta, relish cucumber and candied lemon, argan oil vinaigrette, citrus and soy	
LOTTE DES GRANDS JOURS AUX OIGNONS CAMELISES	120
Lotte, Tfaya d'oignons caramélisés, pois chiches, beurre blanc au safran et citron du bled, pomme verte en julienne Monkfish, Tfaya of caramelized onions, chickpeas, white butter with saffron and local lemon, julienned green apple	
DORADE M'SLALA	125
Dorade M'slala (concassée d'olives violettes), écrasé de pommes de terre à la poudre d'olive noire, coulis de poivrons rouge au thym M'slala sea bream (crushed purple olives), mashed potatoes black olive powder, red pepper coulis with thyme	
ROULÉ DE POULET AUX DATTES MEDJHOUL	115
Fines escalopes de poulet, dattes medjhoul, pistaches et citron confit, harissa à la menthe, fideua à la taktouka Thin chicken cutlets, medjhoul dates, pistachios and candied lemon, mint harissa, taktouka fideua	
MÉCHOUI A LA CHLOROPHYLLE DE CORIANDRE	125
Méchoui, purée de carottes orange et cumin, chlorophylle de coriandre, petits oignons brûlés Méchoui, orange carrot and cumin purée, coriander chlorophyll, small burnt onions	
TRID A LA TRUFFE	145
Trid comme un jabugo, effiloché de bœuf, lentilles, ras el khanout et truffe Trid like a jabugo, pulled beef, lentils, ras el khanout and truffle	

trādi

by Rachida Sahnoune

Une envie de tagine ou de couscous ? Rachida Sahnoune, chef historique du Riad Monceau, continue de vous régaler de ses recettes traditionnelles exécutées dans les règles de l'art.

COUSCOUS AGNEAU OU POULET, TAGINE DU JOUR, TANJIA TRADITIONNELLE OU BISTRO (CUISINÉE AU VIN ROUGE) : 135 DHS

Do you want tagine or couscous? Rachida Sahnoune, historical chef of Riad Monceau, continues to feast you on its traditional recipes executed according to the rules of the art.

Lamb or chicken couscous, tagine of the day, traditional tanjia or bistro (cooked in red wine): 135 DHS

desserts

by Myriam Ettahri

- CHICK-CAKE (CHEESECAKE A L'EAU DE ROSE) 75
Cheesecake à la framboise et à l'eau de rose, sur un lit de fekkas ; sirop floral
Raspberry and rosewater cheesecake on a bed of fekkas; floral syrup
- JAWHARA (BRACADABRA) 75
Pastilla au lait au melon d'Espagne, infusion de verveine, zestes de citron vert
Pastilla with Spanish melon, verbena infusion, lime zest
- VERRINE ITALIARABIA 75
La tomate-mozza revisitée en dessert : matisha mâasla (compotée de tomates caramélisées), fromage frais du bled, crumble au basilic
Tomato-mozzarella revisited for dessert: matisha mâasla (tomato compote caramelized), fresh local cheese, basil crumble
- MOUSSO CHOCOLARABIA 75
Mousse au chocolat crémeuse, zestes d'orange, oranges confites à la cannelle, amandes caramélisées
Creamy chocolate mousse, orange zest, candied oranges with cinnamon, caramelized almonds
- CAFE OU THE GOURMAND 75
Thé ou café, mini Moussou Chocularabia, verrine Italiarabia, et pâtisserie marocaine
Tea or coffee, mini Moussou Chocularabia, Italiarabia verrine, and Moroccan pastry

marrākchēf

by Rachida Sahnoune

L'expérience MarrakChef se poursuit avec les cours de cuisine marocaine dirigés par Rachida Sahnoune. L'art du tagine ou de la feuille de pastilla n'auront plus de secret pour vous si vous décidez de vous joindre à l'un des cours organisés chaque matin et chaque après midi dans le cadre féérique du Riad Monceau.

Sur rendez-vous au 05.24.42.96.46.

PRIX DU COURS, DÉJEUNER OU DINER INCLUS : 500 DHS.

The MarrakChef experience continues with Moroccan cooking classes led by Rachida Sahnoune. The art of tagine or pastilla leaf will hold no secrets for you if you decide to join one of the classes organized every morning and every afternoon in the magical setting of Riad Monceau.

By appointment at 05.24.42.96.46.

Price of the cooking class, lunch or dinner included: 500 DHS.

cocktails

cocktails signature

120 DHS.

MOJITO BERBÈRE

Une version subtilement revisitée du célèbre Mojito
Mahia, thé à la menthe glacé, citron vert, feuilles de menthe, Sprite
Our own local Mojito! - Created and famed by La Pergola
Mahia, homemade iced mint tea, lime, fresh mint, Sprite

LOVE IN THE ORANGE GROVE (L.O.G)

Shéhérazade, les 1001 nuits, ... Un filtre d'amour au goût de fruit défendu. Très très addictif!!
Purée de gingembre frais, Cointreau, sucre de canne maison, jus d'orange frais, fleur d'oranger, champagne, filaments d'orange
Sheherzad, the 1001 nights, ... A love elixir with a forbidden fruit taste. Very very addictive !!
Fresh ginger, Cointreau, cane sugar, fresh orange juice, orange blossom, champagne, orange zests.

SANGRIA MARRAKCHIA

Notre version - épicée - de la fameuse sangria
Vin rouge marocain, orange, et plein de bonnes choses pour des arômes qui vous transporteront loin, loin, ... sur un petit tapis volant // Grand tapis volant - 1 litre : 295 DHS
Our own local spicy sangria - Created and famed by La Pergola
Moroccan red wine, orange and other season fruits, dry fruits, spices, for flavors that will take you very high and very far ... onto a little flying carpet // Large flying carpet (1 liter) : 295 DHS.

SANGRIA BIANCA JEMAA EL FNA

Version blanche de notre sangria signature.
Vin blanc marocain, citron, et tout ce qu'il faut pour se rafraichir les papilles quand le dieu Râ commence à darder ses rayons // Grand tapis volant - 1 litre : 295 DHS
White version of our signature sangria.
Moroccan white wine, lemon, and lots of good things to refresh your taste buds when Râ starts turning Marrakech into a oven :) // Large flying carpet (1 liter) : 295 DHS

MOROCCO MULE

Avec autant d'ânes dans les rues... rien d'étonnant à ce qu'une mule s'invite dans votre verre !
Le Moscow Mule à la sauce Marrakchie... Dé-li-cieux.
Mahia, gingembre frais, sirop de cactus, fleur d'oranger, citron vert, concombre, soda water
With so many donkeys on the streets... you can't really be surprised to find a mule in your glass!! Our own version of the famous Moscow Mule... De-li-cious. Thank you La Pergola !!
Mahia, ginger, cactus sirup, orange blossom, lime, cucumber, soda

BLEU MAJORELLE

Les yeux dans les yeux, plongez dans le grand bleu. Mais pas n'importe lequel : le bleu Majorelle !
Gin, curacao bleu, jus de citron // Grand bleu Majorelle - cocktail XXL pour 2 : 200 DHS
Eye to eye, dive into the deep blue, but not any blue ; the Majorelle blue, of course...
Gin, blue curacao, lemon juice // Big Majorelle blue - XXL cocktail for 2 : 200 DHS..

cocktails classiques

100 DHS

Mojito / Spritz Apérol / Hugo / Mimosa / Margarita / Cosmopolitan / Bloody Mary / Tequila Sunrise / Negroni / Daiquiri / Pina Colada / Old Fashion / Whisky sour ...

cocktails sans alcool

60 DHS

Virgin Mojito - Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Sprite
Virgin colada - Jus ananas, lait de coco

bières-ét-alcools

BIERES

Pression - Casablanca	25cl - 35 DHS
Pression / panaché, Monaco	25cl - 40 DHS
Pression - Casablanca	50cl - 60 DHS
Bouteille - Heineken	25cl - 40 DHS
Bouteille - Corona	33cl - 55 DHS
Bouteille - Budweiser	33cl - 60 DHS

APERITIFS

Martini rouge ou blanc / Campari.....	70 DHS
Porto rouge ou blanc / Ricard	70 DHS
Kir vin blanc (cassis / pêche / framboise).....	70 DHS
Kir royal (cassis / pêche / framboise)	90 DHS
Coupe de Champagne	120 DHS

WHISKIES

Johnnie Walker red label.....	70 DHS
J&B.....	70 DHS
Jack Daniels	90 DHS
Johnnie Walker black label	100 DHS
Chivas	120 DHS

SHOTS

Téquila - Gin - Whisky – Vodka	50 DHS
--------------------------------------	--------

LONGS DRINKS

Whisky Coca / Rhum coca	80 DHS
Gin Tonic / Vodka tonic.....	80 DHS
Vodka orange / Tequila orange.....	80 DHS
Campari orange	80 DHS
Vodka Red Bull.....	100 DHS

ALCOOLS / DIGESTIFS

Get 27.....	70 DHS
Gin Beefeater	70 DHS
Gin Bombay Sapphire.....	70 DHS
Rhum Bacardi Oro / Rhum Saint James.....	80 DHS
Vodka Absolute bleue.....	90 DHS
Cognac VSOP / Armagnac.....	110 DHS

Bouteilles : Bombay Sapphire / Absolute bleue / Bacardi /...

1300 DHS

vins

VINS ROUGES DU MAROC Moroccan red wines

Volubilia	1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS
S de Siroua	1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS
Médaille rouge.....	75cl - 290 DHS
Terres rouges.....	75cl - 320 DHS
Tandem rouge.....	75cl - 450 DHS

VINS BLANCS DU MAROC Moroccan white wines

Volubilia	1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS
La Ferme.....	75cl - 260 DHS
S de Siroua	1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS
Médaille.....	75cl - 290 DHS

VINS ROSES ET GRIS DU MAROC Moroccan roses and grey wines

Volubilia	1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS
La Ferme gris.....	75cl - 260 DHS
S de Siroua	1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS
Médaille.....	75cl - 290 DHS

Verre de vin (rouge, rosé, blanc).....	65 DHS
--	--------

champagnes et pétillants

Mateus	100 cl - 280 DHS
Prosecco	la coupe - 80 DHS / 75cl - 300 DHS
Champagne Nicolas Feuillattes	la coupe - 120 DHS / 37.5 cl - 390 DHS
Champagne Nicolas Feuillattes	75cl - 690 DHS
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	37.5 cl - 390 DHS
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial.....	75cl - 1400 DHS
Magnum Moët & Chandon Brut Impérial.....	150cl - 2400DHS

softs

Citronnade maison.....	35 DHS
Jus de gingembre frais.....	35 DHS
Jus d'orange frais.....	25 DHS
Jus de fruits frais « Minute » (voir ardoise).....	45 DHS

Eau plate, Sidi Ali	1/2 - 15 DHS / bouteille - 25 DHS
Eau gazeuse, Oulmès.....	1/2 - 15 DHS / bouteille - 25 DHS
Ice Tea.....	25 DHS
Coca / Coca Light / Schweppes Tonic.....	25 DHS
Schweppes Lemon / Sprite / Orangina.....	25 DHS
Red Bull.....	55 DHS

Thé marocain à la menthe et aux herbes aromatiques.....	25 DHS
Thé vert Earl Grey.....	25 DHS
Thé noir Lapsan Souchong.....	25 DHS
Infusion citronnelle.....	25 DHS
Infusion Jasmin.....	25 DHS
Expresso.....	25 DHS
Nousnous (café crème typique du Maroc).....	25 DHS