

RIAD MONCEAU



LE BISTRO ARABE  
marrakech



Chef  
Myriam Ettahri

LE BISTRO ARABE  
Jazz restaurant by Riad Monceau

Derb Chaabane - Riad Zitoune Lakdim - Marrakech Médina  
05.24.42.96.46

Facebook : lebistroarabe – Instagram : lebistroarabe

Nos serveurs et serveuses  
ont pour mission de vous faire passer le plus joli moment possible.

Non obligatoires, les pourboires sont laissés à votre entière discrétion  
afin de vous permettre, le cas échéant, de les remercier du travail fourni.

Si d'aventure quelque chose ne va pas, nous vous invitons à nous en  
faire part à l'adresse suivante : [direction@riad-monceau.com](mailto:direction@riad-monceau.com).

Merci d'avance.

Bonne soirée au Bistro Arabe de Marrakech



Our waiters and waitresses are on a mission  
to make you  
have the best time possible.

Tips are not obligatory and are left to your sole discretion in  
order to allow you, if you wish, to thank them for the work provided.

If by chance something is wrong, we invite you to let us know at the  
following address: [direction@riad-monceau.com](mailto:direction@riad-monceau.com).

Thanks in advance.

Good evening at the Bistro Arabe of Marrakech

# màngèr

by Myriam Ettahri

## BOLS ET ASSIETTES DE DEGUSTATION DU MOMENT

Nous recommandons 2 à 3 choix par personne afin de composer un repas complet

We recommend 2 to 3 choices per person in order to compose a complete meal

- MÂAKOUDA A LA BONITE** 95  
Mäakouda à la bonite séchée, mayo sans oeufs aux oranges amères et citron confit  
Mäakouda with dried bonito, mayo without eggs with bitter oranges and candied lemon
- CIGARES À LA CITROUILLE (CI-CI)** 105  
Cannelloni à la citrouille caramélisée, jus tagine aux épices, crumble de biscuit kâak  
Caramelized pumpkin cannelloni, spiced tagine juice, kâak cookie crumble
- CASSOLETTE DE SARDINES A L'ANDALOUSE** 115  
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** 125  
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** 145  
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** 165  
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)** 185  
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** 165  
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** 185  
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** 205  
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** 185  
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** 195  
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** - Notre plat signature le plus célèbre / Our most famous signature dish 205  
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 Mustapha Hejbane

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

COUSCOUS OU TAGINE DU JOUR, TANJIA TRADITIONNELLE : 165 DHS  
TANJIA BISTRO (CUISINÉE AU VIN ROUGE) : 185 DHS

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

Couscous or tagine of the day, traditional tanjia : 165 DHS.  
or bistro (cooked in red wine): 185 DHS

# desserts

by Myriam Ettahri

- CHICK-CAKE (CHEESECAKE A L'EAU DE ROSE) 85  
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) 85  
Pastilla au lait aux fruits de saison, infusion de verveine, zestes de citron vert  
Pastilla with Seasonal Fruits, verbena infusion, lime zest
- VERRINE ITALIARABIA 85  
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 85  
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 85  
Thé ou café, mini Moussou Chocularabia, verrine Italiarabia, et pâtisserie marocaine  
Tea or coffee, mini Moussou Chocularabia, Italiarabia verrine, and Moroccan pastry

# marrākchēf

by Oujidane Jaai

L'expérience MarrakChef se poursuit avec les cours de cuisine marocaine dirigés par Wejdane Jaai. 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 Wejdane Jaai. 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

145 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 rafraîchir 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 : 245 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 : 245 DHS..

### SOUR'RGAN BY KARIM

Une invention diabolique de notre chef barman. Un twist autour du célèbre Whisky Sour avec des saveurs extraordinaires de noisette... Fabuleux ! Whisky, citron pressé, blanc d'oeuf, huile d'argan extra vierge, sucre de canne, badiane.  
A diabolical invention of our head bartender. A twist around the famous Whiskey Sour with extraordinary flavors of hazelnut... Fabulous! Whisky, squeezed lemon, egg white, extra virgin argan oil, cane sugar, star anise.

## cocktails classiques

125 DHS

Mojito, Bloody Mary, Cosmopolitan, Daiquiri, Hugo, Margarita, Mimosa, Mojito, Negroni, Old fashioned, Pina Colada, Sex on the beach, Spritz Apérol, Tequila Sunrise, Tom collins,...

En ce moment : Tinto de Verano **100 DHS**

Venu tout droit d'Andalousie c'est LE cocktail des vacances par excellence

*Vin rouge, limonade, citron et... beaucoup, beaucoup de glaçons !  
Le même en format XXL. 1 litre à partager (ou pas) : 265 DHS*

# bières-ët-alcools

## BIERES

Pression - Casablanca .....	25cl - 50 DHS
Pression / panaché, Monaco .....	25cl - 55 DHS
Pression - Casablanca .....	50cl - 75 DHS
Bouteille - Heineken .....	25cl - 55 DHS
Bouteille - Corona .....	33cl - 75 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
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

## WHISKIES

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

## VODKAS

Vodka Absolute bleue .....	90 DHS
Vodka Grey Goose.....	90 DHS
Vodka Belvédère.....	100 DHS
Vodka Elyx.....	100 DHS

## RHUMS

Rhum Barcardi Oro.....	80 DHS
Rhum Saint James .....	80 DHS
Rhum Havana Club .....	80 DHS

## GINs

Gin Beefeater .....	70 DHS
Gin Bombay Sapphire .....	70 DHS
Gin Tanqueray.....	80 DHS

## TEQUILAS

Patron Café.....	80 DHS
Patron Silver .....	100 DHS

## SHOTS

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

## ALCOOLS / DIGESTIFS

Jägermeister.....	80 DHS
Get 27 .....	70 DHS
Cointreau. ....	80 DHS
Sambuca .....	80 DHS
Cognac VSOP / Armagnac.....	110 DHS

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

1300 DHS



# vins

Verre de vin (rouge, rosé, blanc) Wine by the glass ..... 15cl - 65DHS

## VINS ROUGES DU MAROC Moroccan red wines

Laroque ..... 75cl - 210DHS  
Volubilia ..... 1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS  
S de Siroua ..... 1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS  
Médaillon ..... 75cl - 290DHS  
Terres rouges ..... 75cl - 320DHS  
Eclipse ..... 75cl - 300DHS  
Val d'Argan ..... 75cl - 350DHS

## VINS BLANCS DU MAROC Moroccan white wines

Laroque ..... 75cl - 210DHS  
Volubilia ..... 1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS  
La Ferme ..... 75cl - 260DHS  
S de Siroua ..... 1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS  
Médaillon ..... 75cl - 290DHS  
Eclipse ..... 75cl - 300DHS

## VINS ROSES ET GRIS DU MAROC Moroccan roses and grey wines

Laroque ..... 75cl - 210DHS  
Volubilia ..... 1/2 - 130 DHS / 75cl - 240 DHS  
La Ferme gris ..... 75cl - 260DHS  
S de Siroua ..... 1/2 - 140 DHS / 75cl - 280 DHS  
Médaillon ..... 75cl - 290DHS  
Eclipse ..... 75cl - 300DHS

## GRANDS VINS DU MAROC Selected great Moroccan wines

Tandem (rouge) ..... 75cl - 450DHS  
Château Rhoslane Côteaux de l'Atlas (rouge) ..... 75cl - 480DHS  
Clos Gabrielle (rouge) ..... 75cl - 490DHS  
Clos Hermitage (rouge) ..... 75cl - 520DHS  
  
La Tour Rhoslane Côteaux de l'Atlas (blanc) ..... 75cl - 480DHS  
Clos Gabrielle (blanc) ..... 75cl - 490DHS  
Clos Hermitage (blanc) ..... 75cl - 520DHS  
  
Tandem (rosé) ..... 75cl - 450DHS  
Clos Hermitage Florilège (gris) ..... 75cl - 460DHS  
  
Grain d'or blanc (muscat) ..... 37cl - 320DHS

# champagnes et pétillants

Mateus ..... 100cl - 280DHS  
Prosecco ..... la coupe - 80 DHS / 75cl - 300 DHS  
Champagne Nicolas Feuillattes ..... la coupe - 120 DHS / 37.5 cl - 390 DHS  
Champagne Nicolas Feuillattes ..... 75cl - 690DHS  
Champagne Laurent Périer ..... 37.5 cl - 590DHS  
Champagne Laurent Périer ..... 75cl - 1400DHS  
Magnum Laurent Périer ..... 150cl - 2400DHS



## Jus frais 45 DHS

Orange, citron, pamplemousse, gingembre, citronnade  
Fresh juices : Orange, lemon, grapefruit, ginger, lemonade

## Mix fruits & smoothies 65 DHS

Sur une base jus d'orange ou lait : Pomme, banane, pêche, fraise, fruits rouges, mix fruits, avocat  
Mixed with orange juice or milk : Apple / Banana / Peach / Strawberry / Red fruits / Mix fruits / Avocado

## Mocktails & detox 85 DHS

Kim Baginger - Jus d'ananas, jus de citron, basilic, jus de cranberry, sucre de canne  
Kim Baginger - Pineapple juice, lemon juice, basil, cranberry juice, cane sugar  
Cosmo Ahmed - Jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, framboises fraîches, fleur d'oranger  
Cosmo Ahmed - Orange juice, cranberry juice, lemon juice, raspberries, orange blossom  
Pina Coh-la-la - Jus d'ananas, lait de coco, sirop de rose, jus de gingembre  
Pina Coh-la-la - Pineapple juice, coco milk, rose sirup, ginger juice  
Pom-pom-pom - Jus de pomme, jus de citron, feuilles de menthe, kiwi, sucre de canne  
Pom-pom-pom - Apple juice, lemon juice, fresh mint, kiwi fruit, cane sugar  
La vie en rose - Sirop de fruits rouges, jus de citron, framboise fraîche, Sprite.  
La vie en rose - Red fruit sirup, lemon juice, raspberries, Sprite.  
Atlas Splash - jus de gingembre, jus de citron, menthe fraîche, fleur d'oranger, eau gazeuse  
Atlas Splash - Ginger juice, lemon juice, fresh mint, orange blossom, sparkling water  
Red Medina - Jus d'orange, jus de pamplemousse, framboises fraîches, basilic, pâte de dattes  
Red Medina - Grapefruit juice, orange juice, raspberries, basil, dates paste  
Morocco Boost - Jus d'orange, jus de gingembre, carotte, cannelle, sucre de canne  
Morocco Boost - Ginger juice, orange juice, carrot, cinnamon, cane sugar sirup.

## Eaux, sodas, boissons chaudes

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
Expresso .....	25 DHS
Nousnous (café crème typique du Maroc) .....	25 DHS

## Thés et infusions Sayra bio 35 DHS

Tilsit - Thé vert, menthe marocaine, fleur d'oranger  
Tilsit - Green tea, Moroccan mint, orange blossom  
Dhiya - Thé vert, jasmin, pétales de souci, bleuets  
Dhiya - Green tea, jasmine, marigold flower, cornflower  
Ifri - Thé noir, pétales de rose, bergamote, arôme naturel de rose  
Ifri - Black tea, rose petals, bergamote, natural rose flavour  
Juba - Thé noir, maté, guarana, origan  
Juba - Black tea, mate, guarana, origan  
Antee - Verveine, lavande, thym  
Antee - Verbena, lavender, thyme