

Riad Laïla

Une Oasis de Paix dans la Médina

Carte des menus et boissons





PLATS A COMMANDER A L'AVANCE

(la veille pour le déjeuner et le matin au petit déjeuner pour le soir)

Servis au salon ou en extérieur selon le climat

REPAS SIMPLE (10 euros)

- **Salades diverses (2 au choix)**
- **Bricks à l'œuf ou omelette aux pommes de terre**
- **Dessert**
- **Thé à la menthe ou café**

REPAS COMPLET (18 euros)

- **Salades diverses (3 au choix)**
ou **Soupe Marocaine (pois chiches, lentilles)**
ou **Potage aux légumes variés**
- **Tajine ou Kefta ou couscous**
- **Dessert**
- **Thé à la menthe ou café**

**Les tajines et keftas sont servis avec
du riz ou de la semoule au choix**

SALADES FROIDES

Cold salads



- 1 – **Salade marocaine (tomates, poivrons verts, coriandre, huile d'olive)**
(tomatoes, green pepper, coriander, olive oil)
- 2 – **Salade de betterave rouge (salée ou sucrée)**
red beet salad (salted or sweet)
- 3 – **Salade de chou, amandes, raisins secs**
(cabbage salad with almonds and dry raisins)
- 4 – **Salade de courgettes (sauce tomate, ail, cumin, persil, coriandre, poivre rouge)**
Zucchini salad, (tomatoes sauce, garlic, cumin, parsley, coriander, red pepper)
- 5 – **Salade de pomme de terre (cumin, coriandre et persil, huile d'olive)**
Potatoes salad (cumin, coriander, parsley, olive oil, vinegar)
- 6 – **Salade de concombre, tomates et salade verte**
Cucumber salad, tomatoes, lettuce

SALADES CHAUDES

Warm Salads

- 1 – **Salade d'aubergine (sauce tomate et épices)**
Eggplant salad (tomato sauce, spices)
- 2 – **Salade de courgette (sauce tomate et épices)**
Zucchini salad (tomato sauce, spices)
- 3 – **Salade de fèves (sauce tomate et épices)**
Beans salad (tomato sauce, spices)



SOUPES et POTAGES

- 1 – **Soupe Marocaine_(pois chiches, lentilles, épices)**
Moroccan Soup (Chickpea, lentil, spices)
- 2 – **Potages aux légumes_(légumes variés de saison)**
Vegetables soup (seasonal mixed vegetables)

PLATS COMPLETS

1 - Tajine de poulet aux citrons confits

Chicken tajine with lemons

2 - Tajine d'agneau aux pruneaux

Lamb tajine with black prunes

3 - Tajine de bœuf aux pruneaux

Beef tajine with black prunes

4 - Tajine de bœuf ou agneau aux petits pois et fonds d'artichauts

Beef or lamb tajine with little peas and artichokes fund

5 - Tajine de veau à la cannelle, figues sèches et miel

Veal tajine with cinnamon, dried figs and honey

6 - Tajine de veau aux gombos

Veal tajine with okra

7 - Tajine kefta (boulettes viande, œuf)

meat balls in tomato sauce with eggs

8 - Tajine aux poissons et riz

fish tajine served with rice

9 - Couscous poulet

Chicken couscous

10 - Couscous agneau

Lamb couscous

11 - Brochettes d'agneau ou poulet avec tajine de légumes

Lamb or chicken kebabs with vegetables tajine

12 - Côtelettes d'agneau avec tajine de légumes

lamb chops with vegetables tajine



DESSERTS



1 -Yaourt aromatisé au miel et à la cannelle
Yogurt flavored with honey and cinnamon



2 - Salade d'oranges à la cannelle
Orange salad with cinnamon



3 - Salade de fruits de saison
Seasonal fruits salad



4 - Tarte aux fruits
Fruits tart



5 - Fruits de saison
seasonal fresh fruits

PRIX DES CONSOMMATIONS



- Eau plate ou gazeuse la bouteille 1 euro



- Jus d'orange naturel verre 2 euros



- Coca-cola 33 cl. 2 euros



- Bière 33 cl. 3 euros



- vin rouge rosé ou blanc la bouteille 8 euros



- Thé à la menthe la théière 4 euros



- Café la cafetière 4 euros

Le décompte des consommations et des repas sera fait en fin de séjour,

Les cartes de crédits ne sont pas acceptées