

The MENU

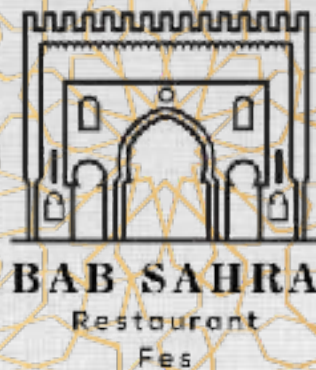
SPECIAL OFFER



Restaurant Palais Bab Sahara

OFFRE VALABLE DU 10 OCTOBER 2025 AU 10 OCTOBER
2026

LES JOURS DE FÊTE DE FIN D'ANNÉE NE SONT PAS COMPRIS



MENU

1



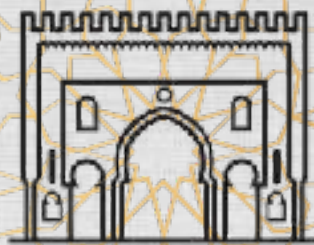
Couscous Royal Poulet/Bœuf

Variétés De Salades Marocaines OU Harira Fassia

Carottes marinées, courge rouge douce, pomme de terre marinée, taktouka, zaalouk, courgettes marinées, Concombre

Fruits De Saison

200 DH



BAB SAHRA
Restaurant
Fes

MENU

2



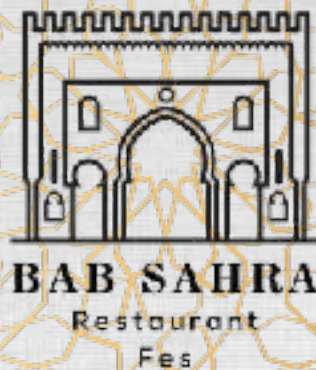
Tajine de Poulet/Bœuf M'Khader

Variétés De Salades Marocaines OU Harira Fassia

Carottes marinées, courge rouge douce, pomme de terre marinée, taktouka, zaalouk, courgettes marinées, Concombre

Fruits De Saison

200 DH



MENU
3



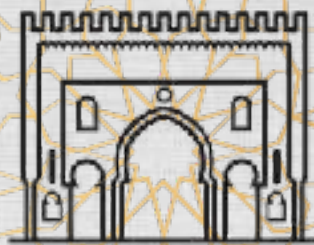
Tajine De Poulet Aux Citrons

Variétés De Salades Marocaines OU Harira Fassia

Carottes marinées, courge rouge douce, pomme de terre marinée, taktouka, zaalouk, courgettes marinées, Concombre

Fruits De Saison

200 DH



BAB SAHRA
Restaurant
Fes

MENU

4



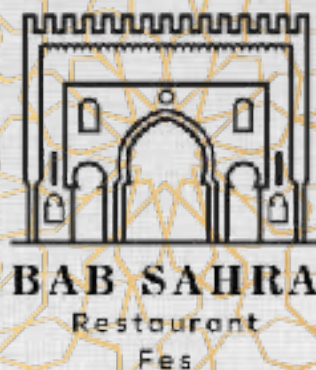
Tajine de Bœuf aux Pruneaux

Variétés De Salades Marocaines OU Harira Fassia

Carottes marinées, courge rouge douce, pomme de terre marinée, taktouka, zaalouk, courgettes marinées, Concombre

Fruits De Saison

200 DH



**MENU
5**



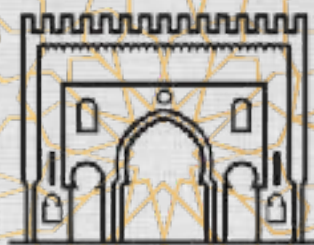
Pastilla Poulet

Variétés De Salades Marocaines OU Harira Fassia

Carottes marinées, courge rouge douce, pomme de terre marinée, taktouka, zaalouk, courgettes marinées, Concombre

Fruits De Saison

210 DH



BAB SAHRA
Restaurant
Fes

MENU

6



**Brochettes de poulet/bœuf/mix/
viande hachée**

Variétés De Salades Marocaines OU Harira Fassia

*Carottes marinées, courge rouge douce, pomme de terre marinée,
taktouka, zaalouk, courgettes marinées, Concombre*

Fruits De Saison

220 DH

**EXPLORER LA
CULTURE
MAROCAINE
DYNAMIQUE
AU PALAIS BAB
SAHRA À FÈS,**

AU MAROC.

PALAIS BAB SAHRA

COOKING CLASS

Une salle du restaurant Bab Sahara est dédiée à l'accueil des Cours de Cuisine où les futurs chefs s'essayent à l'apprentissage des techniques culinaires de plats marocains classiques préparés avec des ingrédients judicieusement choisis et dosés.

À LA FIN DU COURS, UNE VARIÉTÉ DE SALADES SONT SERVIES AVEC LES PLATS PRÉPARÉS PENDANT LE COURS ET DES FRUITS DE SAISON ET DU THÉ ET PÂTISSERIE MAROCAINS
NB : 1/2 EAU MINÉRALE (PAX)

550 DH



MOROCCAN MARRIAGE

La couture traditionnelle du caftan marocain est vraiment un spectacle à voir. Ce n'est pas n'importe quel vêtement ordinaire ; il appartient au riche patrimoine culturel du Maroc. Le savoir-faire méticuleux et l'attention portée aux détails dans la création d'un caftan le distinguent de tout autre vêtement.

COMPREND L'EAU, LE THÉ ET LA
PÂTISSERIE MAROCAINS
COMPREND TOUS LES MATÉRIÀUX (3

300 DH

HEURES)



HENNÉ PARTY

Le henné marocain est une tradition vieille de plusieurs siècles consistant à appliquer des motifs complexes sur la peau à l'aide d'un colorant naturel dérivé de la plante du henné. Il fait partie intégrante de la culture marocaine et est largement pratiqué lors d'occasions et de célébrations spéciales, telles que les mariages et les fêtes religieuses.

**COMPREND L'EAU, LE THÉ
MAROCAIN ET LA PÂTISSERIE
COMPREND TOUT LE MATÉRIEL (3
HEURES)**

300 DH



PÂTISSERIES MAROCAINE

Les desserts sont un lieu de décoration de la couronne dans le circuit culinaire marocain, leur préparation a donc un caractère et un style particuliers dans l'art culinaire, et la plupart des utilisations dans l'art de la confiserie sont les amandes, les noix, les pistaches, puis le chocolat et quelques graines. y compris les graines d'anis, de sésame et de lin, et les variétés et les formes varient, comme (Ka` b al -Ghazal, Ghriba, Chebakia, Briwat).

VEUILLEZ NOTER QUE LES COURS SE DÉROULENT GÉNÉRALEMENT ENTRE 3,5 À 4 HEURES + COMPREND EAU + THÉ MAROCAIN + PÂTISSERIE

550 DH



NOTRE EMPLACEMENT

OÙ NOUS TROUVER

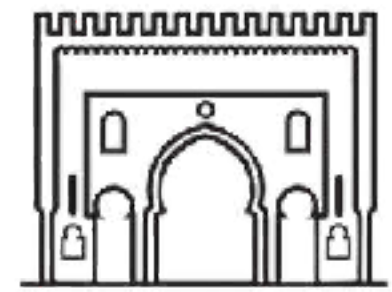
Nous sommes très bien situés et nous disposons de deux entrées. – Le premier pour ceux qui préfèrent entrer par le portail bleu. Il suffit de passer la grande porte, après environ 6 mètres vous trouvez une rue à gauche puis tournez à droite en descendant vous verrez une grande porte de la célèbre medrasa Bouanania. Après environ 5 mètres, ils trouvent une rue sur la droite. Là, vous verrez la bannière de notre restaurant. – Pour ceux qui préfèrent accéder depuis La Plaza Batha. A côté de la Poste, ils trouvent une avenue, continuent tout droit jusqu'à une banque appelée Attijariwafabank, puis tournent à droite. Descendez là, jusqu'à l'école appelée lala aicha il y a une rue sur la gauche. Entrez par là et vous verrez la bannière de notre restaurant. Nous sommes très heureux de vous servir.

VISITEZ NOTRE RESTAURANT

+212 (0) 662 549 542

contact@babsahrafez.com

25 Derb Tariana Talaa Lakbira
Fès  **www.babsahrafez.com**



BAB SAHRA

Restaurant

Fes