

L'AMANDIER

restaurant



Ouvert tous les jours de 12h à 22h
Open daily from 12pm to 10pm



PALAIS FARAJ
SUITES & SPA

Fès a fait de la gastronomie sa philosophie !

La richesse et la variété de la cuisine Fessie réside dans les grands mouvements migratoires aussi bien éphémères (Romains, Phéniciens, Européens) que péremptoirs (Arabes, Andalous, Juifs, Africains, etc.) qui ont jalonné l'histoire du Maroc. Chacun venait avec sa culture créant ainsi un « melting-pot » culinaire ou s'associent subtilement le sucré et le salé. Ceci en employant toutes sortes d'épices et de condiments, comme le cumin, la coriandre, le poivre et le piment doux ou encore la cannelle, le miel, la fleur d'oranger... Sans oublier les différents parfums de l'huile d'olive selon les recettes.

Au Palais Faraj, c'est l'occasion de poser les fondements d'une gastronomie responsable, sociale et naturelle afin de proposer une cuisine authentique, saine, durable, de saison et en relation directe avec les petits producteurs locaux.

Ainsi dans notre nouvelle carte et notre carte saisonnière vous retrouverez les produits de saison de nos partenaires de proximité installés à moins d'une heure de Fès.



Le **DOMAINE D'AGHBALOU**, installé à 50 minutes de Fès, cette maison fondée en 2009 produit du Foie Gras au Maroc et toute une panoplie de produits dérivés du Canard, sa politique drastique en termes d'hygiène et de traçabilité, confère à ses produits une qualité irréprochable. Soucieux de leur image, ils veillent particulièrement au respect de l'environnement en traitant eux même leurs déchets.

A la carte : Confit de Canard, Foie Gras et lardons de Canard.



Le **DOMAINE DE LA POMMERAIE**, au cœur du terroir à environ 30 km de l'hôtel, il produit à une échelle humaine et mesurée plusieurs variétés de fromages de chèvre fermiers d'une façon artisanale et ancestrale tout en respectant le développement durable. A la carte : Tarte fine de légumes grillés et notre sélection de fromages du petit déjeuner.



NOOR FÈS, domaine Noor Fès, niché au cœur de la plaine du Saïss à 30 minutes de l'hôtel, l'engagement pour la terre et l'agriculture durable est au cœur leur identité. Il pratique une agriculture régénérative, attentive à la santé des sols et à l'impact environnemental. Cet engagement se traduit par des reconnaissances internationales pour la qualité de leur huile d'olive extra vierge et de leurs pratiques éco-responsables.

A la carte : Cette huile accompagne toute notre cuisine et elle est à votre disposition à l'occasion de tous les repas.

Fez has made gastronomy its philosophy!

The richness and variety of Fez cuisine lies in the great migratory movements, both ephemeral (Romans, Phoenicians, Europeans) and peremptory (Arabs, Andalusians, Jews, Africans, etc.) which have marked the history of Morocco. Everyone came with its culture thus creating a culinary "melting pot" where sweet and savory are subtly combined. This by using all kinds of spices and condiments, such as cumin, coriander, pepper and sweet pepper or even cinnamon, honey, orange blossom... Without forgetting the different flavors of olive oil. olive according to recipes.

At the Palais Faraj, we take the opportunity to lay the foundations of responsible, social and natural gastronomy in order to offer authentic, healthy, sustainable, seasonal cuisine in direct contact with small local producers.

So in our new menu and our seasonal menu you will find seasonal products from our local partners located less than an hour from Fez.



*The **DOMAINE D'AGHBALOU**, located 50 minutes from Fez, this house founded in 2009 produces Foie Gras in Morocco and a whole range of products derived from Duck, its drastic policy in terms of hygiene and traceability, gives its products impeccable quality. Concerned about their image, they pay particular attention to respecting the environment by processing their waste themselves.*

A la carte: Duck Confit, Foie Gras and Duck Bacon.



*The **DOMAINE DE LA POMMERAIE** in the heart of the region, approximately 30 km from the hotel, it produces on a human and measured scale several varieties of farm goat cheeses in an artisanal and ancestral way while respecting sustainable development.*

A la carte: Fine Tart of Grilled Vegetables and our selection of breakfast cheeses.



***NOOR FÈS**, The Noor Fez estate, nestled in the heart of the Saïss plain 30 minutes from the hotel, commitment to the land and sustainable agriculture is at the heart of their identity. He practices regenerative agriculture, attentive to soil health and environmental impact. This commitment is reflected in international recognition for the quality of their extra virgin olive oil and their eco-responsible practices.*

A la carte: This oil accompanies all our cooking and is at your disposal for all meals.

ENTRÉES MAROCAINES / MOROCCAN STARTERS

1 PERS. 2 PERS.

Assortiment de salades Fassies (végétarien)
Selection of Traditionnal Fez Style Salads

G, N, E, S, SO*

- | | | |
|---|-----|-----|
| • 5 variétés de salades / 5 types of salads | 160 | 260 |
| • 9 variétés de salades / 9 types of salads | 250 | 350 |

Suppléments / Extras

E, MU, SO*

- | | | |
|---|----|----|
| • Foie de bœuf Charmoula / <i>Beef Livers Charmoula</i> | 40 | 60 |
| • Cerveau d'agneau aux épices / <i>Lamb Brain with Spices</i> | 40 | 60 |

**Assortiment de croustillantes briouates : Légumes,
 fruits de mer, épinards et fromage**
*Selection of Crispy Fried Briouates: Vegetables, Seafood, Spinach
 & Cheese*

G, N, P, SE, E, SO*

- | | |
|-----------------------|-----|
| • 4 pièces / 4 pieces | 100 |
| • 8 pièces / 8 pieces | 160 |

La Pastilla au pigeon de l'Atlas
Pastilla with Atlas Pigeon

G, SO* 140

Pastilla de la Mer à la Mode de Fès
Seafood Pastilla Fez Style

G, S* 140

CLASSIQUES MAROCAINS / MOROCCAN CLASSICS

<p>Couscous Traditionnel aux 7 légumes & T'faya (oignons et raisins secs fondus)(végétarien) <i>Traditional Couscous with 7 Vegetables & T'faya</i> (slow cooked sweet onion & raisin)(Vegetarian)</p>	G, SO*	150
<p>Supplément / Extra :</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Boeuf ou Poulet / <i>Extra Beef or Chicken</i> 		70
<p>Brochettes mixtes grillées aux épices du Souk – poulet, kefta, bœuf <i>Mix Skewers Grilled with Local Spices with his Garnish</i>– Chicken, Kofta, Beef</p>	SO*	
<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces / <i>3 pieces</i> • 6 pièces / <i>6 pieces</i> 		160 250
<p>Tajine de poulet fermier aux olives vertes et citron confit <i>Label Chicken Tajine with Green Olives & Preserved Lemon</i></p>	SO*	180
<p>Tajine de jarret de bœuf – Façon Mderbel aux aubergines fondantes <i>Veal Shank Tajine Mderbel Style with Melting Eggplants</i></p>		190
<p>Tajine de bœuf aux pruneaux, amandes grillées et abricots caramélisés <i>Beef Tajine with Prunes, Toasted Almonds and Caramelized Apricots</i></p>	N, SO*	190

PLATS SIGNATURES / SIGNATURE DISHES

Tajine de jarret de bœuf – Façon Kamama aux tomates, oignons et miel <i>Veal Shank Tajine Kamama Style with Onions, Tomatoes and Honey</i>	SO*	220
Tajine de poulet fermier aux olives concassées Meslala <i>Label Chicken Tajine with Crushed Olives Meslala</i>	SO*	190
Tajine Royal aux fruits de mer <i>Royal Seafood Tajine</i>	SF, E, SO*	250

ENTRÉES MÉDITERRANÉENNES / MEDITERRANEAN STARTERS

	GRAND LARGE	PETIT SMALL
<p>Salade César au Poulet Salade de saison, poulet rôti, pain grillé, copeaux de parmesan, anchois, œufs de caille et tomates cerises <i>Chicken Ceasar Salad (Main dish)</i> <i>Seasonal Salad, Roast Chicken, Toast Bread, Parmesan Cheese, Anchovies, Quail Eggs and Cherry Tomatoes</i></p>	G, E, P, S, LU, SO*	160 90
<p>Supplément / Extra • Gambas sautées / <i>Stir Fried Prawns</i></p>		60
<p>Salade Impériale du Palais Faraj Quinoa, salade mesclun, tomates séchées, caponata de légumes, gambas, saumon fumé, poulpe <i>Imperial salad from Palais Faraj</i> <i>Quinoa, Mesclun Salad, Dried Tomatoes, Vegetable Caponata, Prawns, Smoked Salmon, Octopus</i></p>	G, E, S, LU, SO, SF*	140
<p>Burrata fondante, nectar de tomates du soleil et focaccia dorée aux effluves d'olive (végétarien) <i>Melting Burrata, Fes Tomatoes and Golden Focaccia with Olive Aromas (Vegetarian)</i></p>	G, N, SU, L*	160
<p>Foie gras de canard fermier mi-cuit, chutney exotique de saison Réduction de balsamique et agrumes frais, brioche toastée <i>Semi-cooked farm duck foie gras, Exotic Seasonal Chutney Balsamic and Fresh Citrus Reduction, Toasted Brioche</i></p>	G, L, E, SU, N*	190

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

<p>Parmiggiana d'aubergines à la Sicilienne Mozzarella, sauce tomate don carmelo, et émulsion de pesto frais (végétarien) <i>Sicilian style Eggplants Parmigiano</i> <i>Mozzarella, Don Carmelo Tomato Sauce, and Fresh Pesto Emulsion</i> <i>(Vegetarian)</i></p>	G, L, N*	130
<p>Crèmeux de risotto Carnaroli aux champignons sauvages, infusion de vin blanc et parfums de sous-bois (végétarien) <i>Creamy Carnaroli Risotto with Wild Mushrooms</i> <i>Infusion of White Wine and Mushrooms Scent (Vegetarian)</i></p>	L, SO, SU*	150
<p>Aiguillette de Saint-Pierre velours citron-bergamote d'Agumiste et perles rouge d'Océan, riz parfumé aux épices orientales <i>Grilled Aiguillette of John Dory Lemon-Bergamot Citrus Velvet</i> <i>and Red Ocean Pearls, oriental-scented rice</i></p>	G, E, SO, P*	290
<p>Saint-Jacques émeraude aux agrumes et forêts sauvages, crème au safran d'or de Fès <i>Emerald Scallops with citrus and wild forest, golden saffron cream</i> <i>from Fez</i></p>	G, E, SF, SO, P*	280
<p>Suprême de volaille farci aux aux herbes aromatiques, mousseline de pommes de terre crémeuse, jus de volaille infusé à la menthe <i>Free-range chicken breast stuffed with Aromatic Herbs, Creamy Potato</i> <i>Mousseline, Mint-Infused Chicken Juice</i></p>	G, L, C*	190

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

**Épaule d'agneau confite aux épices douces
et ses légumes de saison** G, SO* 225
Lamb shoulder confit with sweet spices and seasonal vegetables

**Cœur de filet de bœuf rôti à la perfection, tombée d'épinards
fondants, jus corsé maison infusé au romarin, pommes grenaille** L, C SU* 280
*Beef Tenderloin Heart Roasted to Perfection, Soft Sautéed Spinach,
Homemade Rosemary-Infused Jus, Small Roasted Potatoes*

Supplément Rossini / Extra Rossini 90
• Escalope de foie gras frais poêlée / *Fresh pan-fried foie gras escalope*

Nos garnitures supplémentaires : 40
Légumes grillés de saison, gratin de macaroni, pommes frites,
écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, riz basmati

Our additional sides:
*Grilled seasonal vegetables, macaroni gratin, French fries, mashed potatoes
with olive oil, basmati rice*

DESSERTS / DESSERTS

Profiteroles régalingées de glace vanille, coulis de chocolat “Valrhona 70%” G, E, S, N, L* 140
 Intense et croquant pistache
Profiteroles with Vanilla Ice Cream, Chocolate Coulis “Valrhona 70%”
Intense and Crunchy Pistachio

La fameuse pastilla Jouhara Melba du Palais Faraj G, E, N, L, SO* 130
The famous Pastilla Jouhara Melba from Palais Faraj

Recette spéciale du Chef pâtissier / Special recipe from the Pastry Chef

Duo de Cannoli croustillants, crèmes parfumées à la fleur d’oranger G, E, L* 130
 et à l’eau de rose, twist d’agrumes d’Agrumiste
Duo of Crispy Cannoli, Orange Blossom and Rose Water Flavored Creams,
Citrus Twist from Agrumiste

«San Sebastian » Cheesecake basque brûlé à la vanille de Madagascar G, E, L* 110
“San Sebastian” Basque country Cheesecake with Madagascar Vanilla

Tarte fine aux pommes rôties et amandes, crémeux d’amande G, E, L, N* 110
 et éclats de praliné croquant
Fine Tart with Roasted Apples and Almonds, Almond Cream
and Crunchy Praline Shards

La crème brûlée au safran de la région G, E* 90
Saffron Crème Brûlée from Fez Region

*ALLERGÈNES / ALLERGENS

C = CÉLÉRI / CELERY

E = ŒUF / EGG

G = GLUTEN

L = LAIT ET LACTOSE / MILK AND LACTOSE

M = MOLLUSQUE / MOLLUSC

MU = MOUTARDE / MUSTARD

N = FRUIT À COQUE / NUT

P = POISSONS / FISH

S = SÉSAME / SESAM SEED

SF = CRUSTACÉ / SEA FOOD

SO = SOJA / SOY

SU = SULFITES / SULFITS

LU = LUPIN / LUPINE





PALAIS FARAJ
SUITES & SPA