



Ramadan 2026



L'AMANDIER
restaurant

FTOUR MENU FOR RAMADAN 2026

THE FORMULA: TABLE SERVICE UPON GUEST ARRIVAL

- * Sweet assortments: Chebakia, dates, homemade salou (Moroccan sfouf)
 - * Savory assortments: Batbout, mini-pizza, hummus, zaalouk, bell pepper taktouka
 - * Refreshing drinks:
 - 1 Pressed fruit juice
 - Milk / yogurts
 - * Basket of homemade beldi rolls and mini pastries
- Served with honey, homemade jams, butter cups, Noor Fès olive oil, marinated olives
- * 1 hot drink of your choice:
Mint tea, espresso, hot chocolate, cappuccino, café latte, double espresso

*

A SOUP OF YOUR CHOICE SERVED INDIVIDUALLY

- * Moroccan Harira: Traditional fragrant soup
- * Pigeon Chorba: Prepared with White Onion Pearls

*

LIVE COOKING STATION: A DISH OF YOUR CHOICE

- * Personalized omelettes (fresh herbs, cheese, traditional Fes-style khlea)
 - * Baghrir (thousand-hole pancakes) served with honey and butter
 - * Msemen plain or stuffed with Fez aghrich

*

MAIN DISHES SERVED INDIVIDUALLY: ONE DISH OF YOUR CHOICE

- * Beef tajine of the day
- * Fish tagine: prepared with fish and vegetables from the market
 - * Trio of kofta skewers with herbs and spices
- * Free-range chicken tagine with Moroccan spices, red olives, and preserved lemon
- * Galician-style octopus with crushed tomatoes, bell peppers, and Spanish spices
 - * Carnaroli risotto with wild mushrooms

*

DESSERTS & FRUITS: A DESSERT OF YOUR CHOICE

- * San Sebastian cheesecake with Madagascar vanilla
 - * Moroccan pastry plate
 - * Fresh seasonal fruit platter
- * Waffles with icing sugar, chocolate or whipped cream
- * Duo of Crispy Cannoli – Exclusive Palais Faraj Creation

Inspired by a Sicilian legend born in Kalt El Nissa, cradle of cannoli during the era of the Saracen emirs, our Chef reimagines this iconic dessert with an oriental touch. The traditional pastry shell is replaced by a delicate, crispy, golden konafa, enveloping two smooth creams delicately flavored with orange blossom and rose water, enhanced by a subtle citrus twist. A truly exclusive creation, where Mediterranean and Oriental flavors meet, Signature of Palais Faraj Suites & Spa.

The Restaurant is open from 6:00 p.m. to 10:30 p.m.

Musical entertainment: Oud player during the week AND Andalusian Trio on Saturday and Sunday

Price : 460 dh/person

250 dh for children aged 4 to 10 – 1 main course & 1 dessert of your choice or children's menu

Available to children under 4 years old - Reserve your table: 05 35 63 53 56

THE DETAILS OF THIS MENU ARE INDICATIVE AND NOT CONTRACTUAL AND MAY BE AMENDED
THROUGHOUT THE DURATION OF RAMADAN

MENU FTOUR POUR LE RAMADAN 2026

LA FORMULE : SERVICE À TABLE À L'ARRIVÉE DES CLIENTS

- * Assortiments sucrés : Chebakia, dattes, salou maison (sfouf marocain)
 - * Assortiments salés : Batbout, mini-pizza, hoummous, zaalouk, taktouka de poivron
 - * Boissons rafraîchissantes :
 - 1 Jus de fruit pressé
 - Lait / yaourts
 - * Corbeille de petit pains beldi maison et mini viennoiseries.
- Servis avec miel, confitures maison, beurre doux en coupelle, huile d'olive Noor Fès, olives marinées
- * 1 Boisson chaude au choix :
Thé à la menthe, expresso, chocolat chaud, cappuccino, café latte, double expresso

*

UNE SOUPE AU CHOIX SERVIE INDIVIDUELLEMENT

- * Harira marocaine : soupe traditionnelle parfumée
- * Chorba au pigeon : préparée avec des perles d'oignons blancs

*

STATION À LA MINUTE : UN PLAT AU CHOIX

- * Omelettes personnalisées (herbes fraîches, fromage, khlii traditionnel de Fès)
 - * Baghrir (crêpes aux mille trous) servies avec miel et beurre
 - * Msemen nature ou farci à l'aghrich de Fès

*

PLATS PRINCIPAUX SERVIS INDIVIDUELLEMENT UN PLAT AU CHOIX (15 MIN. DE PRÉPARATION :

- * Tajine de boeuf du jour
- * Tajine de poisson : préparé avec poisson et légumes du marché
 - * Trio de brochettes de kefta aux herbes et épices du souk
- * Tajine de poulet fermier, épices marocaines, olives rouges et citron confit
- * Poulpe à la Galicienne, tomates concassées, poivrons, épices espagnoles
 - * Risotto Carnaroli aux champignons des bois

*

DESSERTS ET FRUITS : UN DESSERT AU CHOIX

- * “San Sebastian“ cheesecake à la vanille de Madagascar
 - * Assiette de pâtisseries marocaines
 - * Assiette de fruits frais de saison
 - * Gaufres au sucre glace, chocolat ou crème fouettée
 - * Duo de Cannoli croustillants, une recette exclusive du Palais Faraj
- Inspiré d'une légende sicilienne née à Kalt El Nissa, berceau des cannoli durant l'époque des émirs sarrasins, notre Chef revisite ce grand classique avec une touche orientale. Il remplace la pâte traditionnelle par une fine konafa croustillante, légère et dorée, pour sublimer deux crèmes onctueuses aux parfums de fleur d'oranger et d'eau de rose, relevées d'un délicat twist d'agrumes. Une création exclusive, entre Méditerranée et Orient.*

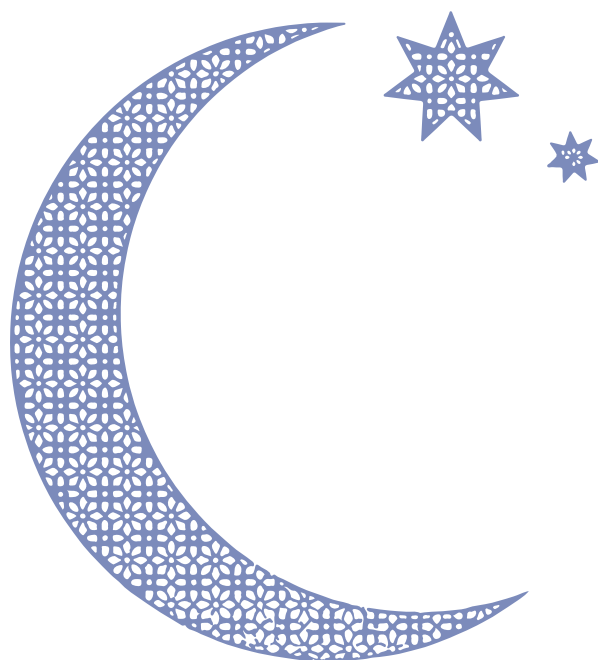
Le restaurant est ouvert de 18h00 à 22h30

Animation musicale : Joueur de oud en semaine et Trio Andalou les samedi et dimanche

Prix : 460 dh/personne

*250 dh pour enfant de 4 à 10 ans – 1 plat & 1 dessert au choix ou menu enfant
Offert aux enfants de moins de 4 ans - Réservez votre table : 05 35 63 53 56*

LES DÉTAILS DE CE MENU SONT INDICATIFS ET NON CONTRACTUELS
ET POURRONT ÊTRE AMENDÉS PENDANT TOUTE LA DURÉE DU RAMADAN



PALAIS FARAJ
SUITES & SPA

BAB ZIAT, FEZ – IMPERIAL CITY
RESERVATIONS +212 535 63 89 41 - SALES@PALAISFARAJ.COM
WWW.PALAISFARAJ-FES.COM