



# 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 fassie s'expliquent par les grands mouvements migratoires qui ont marqué l'histoire du Maroc : passages éphémères (Romains, Phéniciens, Européens) ou plus durables (Arabes, Andalous, Juifs, Africains...). Chacun a apporté sa culture, ses goûts et ses savoir-faire, créant un véritable « melting-pot » culinaire où le sucré et le salé s'associent subtilement.

Épices, condiments et douceurs – cumin, coriandre, poivre, piment doux, cannelle, miel, fleur d'oranger... – sans oublier l'huile d'olive aux mille nuances, composent l'âme de cette cuisine d'exception.

Au Palais Faraj, nous perpétuons cet héritage tout en posant les fondations d'une gastronomie responsable, locale et durable. Nos plats sont élaborés avec des produits de saison issus de petits producteurs situés à moins d'une heure de Fès, privilégiant authenticité, santé et respect de l'environnement.

Voici nos partenaires Terroir :



Le **DOMAINE D'AGHBALOU** (à 50 minutes de Fès). Fondée en 2009, cette maison produit au Maroc un foie gras d'exception ainsi qu'une gamme de produits dérivés du canard. Leur rigueur en matière d'hygiène et de traçabilité garantit une qualité irréprochable. Leur respect de l'environnement se traduit par une gestion exemplaire des déchets.

À la carte : Confit de canard & foie gras



Le **DOMAINE DE LA POMMERAIE** (à 30 km de l'hôtel). Dans une ferme à taille humaine, ce domaine produit artisanalement plusieurs variétés de fromages de chèvre, selon un savoir-faire ancestral et respectueux du développement durable.

À la carte : Tarte fine de légumes grillés



**NOOR FÈS** (plaine du Saïss, à 30 min de l'hôtel). Pionnier de l'agriculture régénérative au Maroc, le domaine pratique une culture attentive à la santé des sols et à l'impact environnemental. Leur huile d'olive extra vierge a été récompensée à l'international pour sa qualité et ses pratiques éco-responsables.

À la carte : Une huile qui sublime notre cuisine et accompagne vos repas



**DOMAINE TCHIN TCHIN – L'AGRUMISTE**. Passionné de cuisine et petit-fils d'arboriculteur, Laurent Boughaba cultive depuis plus de 10 ans des agrumes rares et bio, expédiés chaque jour vers les plus grandes tables parisiennes. Depuis 2024, il livre en exclusivité le Palais Faraj à Fès. À la carte : Agrumes d'exception aux parfums uniques.

### *Fez has made gastronomy its philosophy!*

*The richness and variety of Fassi cuisine lie in the great migratory movements that shaped Morocco's history: ephemeral passages (Romans, Phoenicians, Europeans) and long-lasting influences (Arabs, Andalusians, Jews, Africans...). Each brought their own culture and flavors, creating a true culinary melting pot where sweet and savory meet in perfect harmony.*

*Spices, condiments, and delicacies – cumin, coriander, pepper, sweet paprika, cinnamon, honey, orange blossom... – together with the many expressions of olive oil, form the soul of this exceptional cuisine.*

*At Palais Faraj, we honor this heritage while laying the foundations for a responsible and sustainable gastronomy. Our dishes are prepared with seasonal products sourced from local partners located less than an hour from Fez, ensuring authenticity, health, and respect for the environment.*

*Here are our local partners :*



*Le DOMAINE D'AGHBALOU (50 min from Fez). Founded in 2009, this estate produces foie gras in Morocco and a range of duck-based products. With strict standards of hygiene and traceability, their products are of impeccable quality. Their environmental commitment includes responsible waste management.*

*On the menu: Duck confit & foie gras*



*Le DOMAINE DE LA POMMERAIE (30 km from the hotel): this small-scale farm produces several varieties of goat cheese in an artisanal and ancestral way, while fully respecting sustainable development.*

*On the menu: Fine tart of grilled vegetables*



*NOOR FÈS (Saïss plain, 30 min from the hotel). A pioneer of regenerative agriculture in Morocco, Noor Fès is committed to soil health and environmental care. Their extra virgin olive oil has received international recognition for both quality and eco-responsible practices.*

*On the menu: Olive oil enhancing all our cuisine and at your disposal during meals*



*DOMAINE TCHINTCHIN – L'AGRUMISTE. Passionate about cooking and grandson of a fruit grower, Laurent Boughaba has been cultivating rare, organic citrus fruits for over 10 years, supplying the finest Parisian restaurants. Since 2024, Lagrumiste delivers exclusively to Palais Faraj in Fez.*

*On the menu: Exceptional citrus fruits with unique flavors*



## ENTRÉES MAROCAINES / MOROCCAN STARTERS

1 PERS. 2 PERS.

### Assortiment de salades Fassies *Selection of Traditionnal Fez Style Salads*

G, N, E, S, SO\*

- |                                             |     |     |
|---------------------------------------------|-----|-----|
| • 5 variétés de salades / 5 Types of Salads | 160 | 280 |
| • 9 variétés de salades / 9 Types of Salads | 250 | 480 |

### Suppléments / Extras

E, MU, SO\*

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

### Assortiment de briouates croustillantes

G, N, P, SF, E, SO\*

Légumes, fruits de mer, épinards et fromage, poulet sucré-salé

*Selection of Crispy Fried Briouates:*

*Vegetables, Seafood, Spinach & Cheese, Sweet Chicken*

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

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

G, N, E, SO\*

140

### Pastilla de la mer à la mode de Fès *Seafood Pastilla Fez Style*

G, SF, E, SO\*

140

## CLASSIQUES MAROCAINS / MOROCCAN CLASSICS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| <b>Couscous Traditionnel aux 7 légumes et T'faya</b> <br>Oignons et raisins secs fondus<br><i>Traditional Couscous with 7 Vegetables &amp; T'faya</i><br><i>Slow Cooked Sweet Onion &amp; Raisins</i>             | G, SO* | 160      |
| <b>Supplément / Extra :</b><br>• Boeuf ou Poulet / <i>Extra Beef or Chicken</i>                                                                                                                                                                                                                    |        | 80       |
| <b>3 Brochettes mixtes grillées aux épices du Souk</b><br>– poulet, kefta, bœuf<br><i>3 Mix Skewers Grilled with Local Spices with his Garnish</i><br>– Chicken, Kofta, Beef                                                                                                                       | SO*    | 180      |
| <b>Brochette supplémentaire / Additional Skewer</b><br>• Poulet / <i>Chicken</i><br>• Bœuf ou Kefta / <i>Beef or Kofta</i>                                                                                                                                                                         |        | 50<br>80 |
| <b>Tajine Terre et Nature Berbère</b> <br>Légumes du marché et jus réduit aux parfums d'Orient<br><i>Berber Terre &amp; Nature Tajine</i><br><i>Market Vegetables &amp; Reduced Juice with Oriental Flavors</i> | SO*    | 150      |
| <b>Tajine de poulet fermier aux olives vertes<br/>et citron confit</b><br><i>Label Chicken Tajine with Green Olives &amp; Preserved Lemon</i>                                                                                                                                                      | SO*    | 200      |
| <b>Tajine de bœuf aux pruneaux, amandes grillées<br/>et abricots caramélisés</b><br><i>Beef Tajine with Prunes, Toasted Almonds and Caramelized Apricots</i>                                                                                                                                       | N, SO* | 210      |

## PLATS SIGNATURES / SIGNATURE DISHES

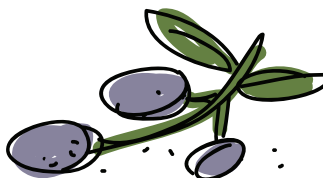
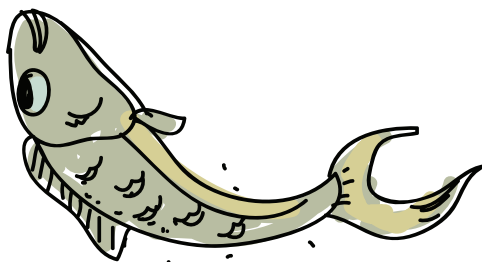
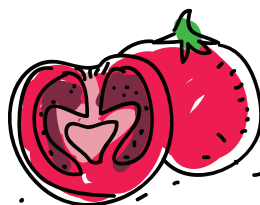
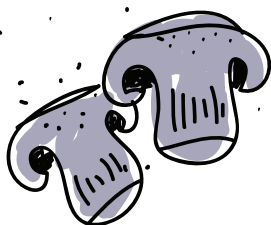
**Souris d'agneau confite aux petits pois** SU\* 250  
Longuement confite jusqu'à une texture fondante, petits pois mijotés aux olives, jus délicatement parfumé au safran et au citron confit  
*Slow-Confited Lamb Shank with Green Peas*  
*Slow-Confited Lamb Shank, Green Peas gently simmered with Olives, finished with a Saffron and Preserved Lemon Jus*

## SPÉCIALITÉS DU CHEF | CHEF'S SEASONAL SPECIALS

**Tajine de jarret de bœuf confit, fèves fraîches et olives concassées Mslala** SU\* 260  
Jarret de bœuf longuement confit, fèves de saison et olives mslala dans un tajine délicatement parfumé aux épices fassies  
*Confit Beef Shank Tajine with Fresh Broad Beans & Mslala olives*  
*Tender Slow-Confited Beef Shank with Seasonal Broad Beans and Mslala Olives, delicately Scented with Traditional Fassi Spices*

**Trésors marins en tajine Royal** SF, P, M, E, SO\* 280  
Poulpe tendre, gambas et poisson blanc délicatement mijotés en tajine avec une harmonie de légumes de saison et d'épices marocaines parfumées  
*Royal Seafood Tajine*  
*Tender Octopus, Prawns and White Fish gently simmered with Seasonal Vegetables and Aromatic Moroccan Spices*





## ENTRÉES MÉDITERRANÉENNES / MEDITERRANEAN STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----|
| <p><b>Salade César au poulet</b></p> <p>Salade de saison, poulet rôti, pain grillé, copeaux de parmesan, anchois, œufs de caille et tomates cerises</p> <p><i>Chicken Ceasar Salad</i></p> <p><i>Seasonal Salad, Roast Chicken, Toast Bread, Parmesan Cheese, Anchovies, Quail Eggs and Cherry Tomatoes</i></p>                   | G, E, P, S, LU, SO, L*          | 110 |
| <p><b>Supplément / Extra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gambas sautées / <i>Stir Fried Prawns</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |                                 | 60  |
| <p><b>Niçoise aux saveurs méditerranéennes</b></p> <p>Tomates, olives, œufs durs, haricots verts, thon, vinaigrette huile d'olive et de citron bergamote</p> <p><i>Niçoise Salad with Mediterranean Flavors</i></p> <p><i>Tomatoes, Olives, Hard-Boiled Eggs, Green Beans, Tuna, Olive Oil and Bergamot Lemon Vinaigrette</i></p> | G, E, S, LU, SO, SF*            | 150 |
| <p><b>Foie gras de canard fermier de Fès mi-cuit</b> &amp;</p> <p>Chutney exotique de saison, brioche toastée</p> <p>Produit d'exception du Domaine d'Aghbalou</p> <p><i>Semi-cooked farm Duck Foie Gras from Fez</i></p> <p><i>Exotic Chutney &amp; Toasted Brioche – sourced from Domaine d'Aghbalou</i></p>                    | G, L, E, SU, N*<br>G, N, SU, L* | 200 |
| <p><b>Burrata fondante</b> </p> <p>Nectar de tomates du soleil et focaccia dorée, émulsion de pesto frais</p> <p><i>Melting Burrata, Fez Tomatoes and Golden Focaccia with Fresh Pesto Emulsion</i></p>                                        |                                 | 160 |

## PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN COURSES

|                                                                                                                                     |            |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| <b>Parmiggiana d'aubergines à la Sicilienne</b>    | G, L, N*   | 140 |
| Mozzarella, sauce tomate Don Carmelo, pesto frais                                                                                   |            |     |
| <i>Sicilian style Eggplants Parmigiano</i>                                                                                          |            |     |
| <i>Mozzarella, Don Carmelo Tomato Sauce, Fresh Pesto</i>                                                                            |            |     |
| <b>Risotto Carnaroli aux champignons sauvages</b>  | L, SO, SU* | 160 |
| Infusion de vin blanc, parfums de sous-bois                                                                                         |            |     |
| <i>Carnaroli Risotto with Wild Mushrooms</i>                                                                                        |            |     |
| <i>Infusion of White Wine and Forest Scent</i>                                                                                      |            |     |

## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

|                                                                                                                     |                     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|
| <b>Linguine au basilic frais et crème de ricotta,<br/>brochettes de gambas épicées à la coriandre</b>               | L, G, SF*           | 240 |
| <i>Linguine with Fresh Basil and Ricotta Cream, Spicy Prawn Skewers<br/>with Coriander</i>                          |                     |     |
| <b>Saint-Pierre doré, sauce vierge au citron</b>                                                                    | G, L, P, SU, N*     | 280 |
| Tagliatelles croquantes de légumes de saison                                                                        |                     |     |
| <i>Pan-Seared John Dory; Lemon Sauce Vierge</i>                                                                     |                     |     |
| <i>Vegetable Tagliatelle</i>                                                                                        |                     |     |
| <b>Blanquette de Saint-Jacques au curcuma</b>                                                                       | C, G, L, M, SF, SO* | 300 |
| Forestière de trois champignons du Moyen Atlas, servie dans<br>sa coquille, riz pilaf parfumé au safran             |                     |     |
| <i>Turmeric Scallop Blanquette</i>                                                                                  |                     |     |
| <i>Forestière of three Mushrooms from the Middle Atlas, served in the shell<br/>with Saffron-scented Pilaf Rice</i> |                     |     |
| <b>Suprême de volaille farci aux herbes aromatiques</b>                                                             | G, L, C*            | 190 |
| Mousseline de pommes de terre crémeuse, jus de volaille infusé à la<br>menthe                                       |                     |     |
| <i>Free-Range Chicken Breast stuffed with Aromatic Herbs</i>                                                        |                     |     |
| <i>Creamy potato Mousseline, Mint-Infused Chicken Juice</i>                                                         |                     |     |

## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| <b>Canard confit de Fès et ses pommes Sarladaises</b> &<br>Domaine d'Aghbalou<br><i>Confit duck from Fez and Sarladaise Potatoes</i><br><i>Poultry from Domaine d'Aghbalou</i>                                                                                                                                                         | SU, SO* | 250 |
| <b>Épaule d'agneau confite aux épices douces</b><br>Servie avec ses légumes de saison<br><i>Lamb shoulder confit with sweet spices</i><br><i>And Seasonal Vegetables</i>                                                                                                                                                               | G, SO*  | 230 |
| <b>Cœur de filet de bœuf sélection, rôti minute</b><br>Épinards tombés au beurre, pommes fondantes, jus corsé<br>au romarin et ail confit<br><i>Prime Beef Tenderloin Minute-Roasted</i><br><i>Butter-Sautéed Spinach, Fondant Potatoes, Rosemary Jus and Slow-<br/>Confited Garlic</i>                                                | C, L*   | 290 |
| <b>Supplément Rossini / Extra Rossini</b> &<br>• Escalope de foie gras frais poêlée / <i>Fresh seared Foie Gras</i>                                                                                                                                                                                                                    |         | 90  |
| <b>Nos garnitures supplémentaires :</b><br>Légumes de saison sautés, pommes frites, mousseline de pomme<br>de terre, riz basmati parfumé, semoule orientale aux amandes<br><i>Side Dishes:</i><br><i>Sautéed Seasonal Vegetables, French Fries, Potato Mousseline, Fragrant<br/>Basmati Rice Pilaf, Oriental Semolina with Almonds</i> |         | 40  |



## DESSERTS / DESSERTS

**Profiteroles** G, E, S, N, L\* 140

Glace vanille, coulis de chocolat “Valrhona 70%” & pistaches croquantes

*Profiteroles*

*Vanilla Ice Cream, “Valrhona 70%” Chocolate Coulis & Crunchy Pistachios*

**Pastilla Jouhara Melba du Palais Faraj** G, E, N, L, SO\* 130

*The famous Jouhara Melba Pastilla from Palais Faraj*

### Spécialité du Chef Pâtissier / Pastry Chef's Signature

**Duo de Cannoli croustillants – Recette exclusive du Palais Faraj** G, E, L\* 120

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, signée Palais Faraj.

*Duo of Crispy Cannoli*

*Inspired by a Sicilian legend born in Kalt El Nissa (today’s Caltenissetta), the birthplace of cannoli during the era of the Saracen emirs, our Chef reimagines this classic with an Oriental touch. He replaces the traditional shell with a fine, golden, crunchy konafa pastry, light and delicate, to enhance two silky creams infused with orange blossom and rose water, uplifted by a subtle citrus twist. An exclusive creation, where Mediterranean heritage meets Oriental inspiration — signed Palais Faraj.*

**«San Sebastian» Cheesecake Basque subtilement parfumé** G, E, L\* 110

à la vanille de Madagascar, servi avec un coulis tiède de chocolat noir Valrhona 70 %

*Basque Cheesecake with Madagascar Vanilla*

**Flan à la vanille de Madagascar caramélisé et sa glace vanille** L, E\* 100

*Homemade Caramel Flan and Vanilla Ice Cream*

**Crème brûlée au safran de la Région de Fès** & L, E\* 90

Safran d’exception du Domaine de la Pommeraie

*Saffron Crème Brûlée from the Fez Region – enhanced with Saffron from Domaine de la Pommeraie*

Cette liste vous aidera à choisir les plats qui conviennent  
en fonction des régimes et allergies alimentaires.  
*This list will help you choose the most suitable dishes based on food preferences and allergies.*

 PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

\* ALLERGÈNES / ALLERGENS

C = CÉLERI / 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

 PARTENAIRE / PARTNER

Les plats marqués  utilisent des produits d'excellence de nos partenaires.  
*Dishes marked  are crafted using premium ingredients from our trusted partners.*

Domaine de la Pommeraie : crémeux de chèvre, safran / *cheese, saffron*

L'Agrumiste : agrumes / *citrus*

Domaine d'Aghbalou : foie gras, confit de canard / *duck*

