

L'AMANDIER
RESTAURANT

&

ROOF TOP GARDEN



Ouvert tous les jours de 12h30 à 22h30
Open daily from 12:30pm to 10:30pm

L'AMANDIER

RESTAURANT

SAVEURS TRADITIONNELLES MAROCAINES TRADITIONAL MOROCCAN FLAVORS

ENTRÉES / STARTERS

Variété de salades Fassies (végétarien)	
Assortiment de 5 petites assiettes de dégustation	125
Assortiment de 9 petites assiettes de dégustation	225
Supplément foie de bœuf à la chermoula & cervelle d'agneau marinée aux épices	75
<i>Assortment of typical Fez style salads (vegetarian)</i>	
<i>Assortment of 5 small tasting plates</i>	
<i>Assortment of 9 small tasting plates</i>	
<i>Extra Chermoula beef liver and Lamb brain marinated with spices</i>	
Assortiment de croustillantes briouates	135
<i>Selection of crisp fried briouates</i>	
La Pastilla au pigeon de l'Atlas et à la volaille fermière	175
<i>Pastilla with Atlas pigeon and poultry</i>	
Harira – traditionnelle soupe Marocaine aux tomates, légumes, viande et oignons	90
<i>Traditionnal Moroccan soup with tomatos, vegetables, meet and onions</i>	

CLASSIQUES / CLASSICAL DISHES

Tagine aux savoureux légumes du pays (végétarien)	
<i>Savvy vegetable tajine (vegetarian)</i>	140
Brochettes mixtes grillées aux épices du souk – poulet, agneau, kefta, bœuf	
<i>Mix of skewers with local spices – chicken, lamb, minced meat, beef</i>	180
Tajine de poulet de votre choix :	
Aux olives vertes et citron confit <i>ou</i> aux olives concassées Meslala	
<i>Chicken tajine to your choice: with green olives and lemon confit or with crushed olives Meslala</i>	170
Couscous aux 7 légumes (végétarien)	
<i>Couscous with 7 vegetables (vegetarian)</i>	150
Pied de veau façon Hargma	
<i>Veal foot in the local Fassi way</i>	180
Tajine de boeuf aux pruneaux et amandes grillées	
<i>Beef tajine with prunes and grilled almonds</i>	180

SIGNATURES / SIGNATURE DISHES

Pastilla de la mer aux gambas, seiche et sole	
<i>Pastilla from the sea, with prawns, cuttlefish and solefish</i>	200
Coquelet fermier farci à la mode de Fès	
<i>Stuffed cockerel in the Fassie way</i>	180
Tajine de Kebab Maghrdour de Fès au filet de boeuf mijoté aux épices	
<i>Beef tenderloin slowly cooked in a sauce of Moroccan spices</i>	200
Tajine de jarret de veau – selon votre choix : Façon Kamama aux tomates, oignons et miel <i>ou</i> façon Mderbel aux aubergines fondantes	
<i>Kamama style with tomatoes, onions and honey or Mderbel style with tender eggplant</i>	200
La souris d'agneau dorée à la cuisson très longue	
<i>Very long cooking lamb shank</i>	235

ROOF TOP GARDEN

CUISINE MÉDITERRANÉENNE
MEDITERRANEAN FINE DINING

ENTRÉES / STARTERS

Assortiment de Mezzé vegan Houmous à l'avocat, sa petite salade de pois chiches Baba Ghanouj d'aubergine et poivrons rôtis Labneh aux olives, pistaches et câpres Salade Fattouch à la coriandre, huile d'olive et citron <i>Avocado hummus and chickpea salad Eggplant mash with roasted eggplant and peppers Labneh with olives, pistachios and capers Fattouch salad with coriander, olive oil and lemon</i>	155
Assortiment de Mezzé garni Houmous pois chiches et poulet pané Baba Ghanouj et crevettes croustillantes Labneh aux noix et tomates séchées, saumon et pistaches Salade Fattouch à la coriandre, huile d'olive et citron <i>Chickpea hummus with crispy chicken Eggplant mush with crusty prawns Labneh with walnuts and dried tomatoes, salmon and pistachio Fattouch salad with coriander, olive oil and lemon</i>	255
Soupe fraîche de melon du pays et ses croustillants de gambas Ricotta parfumée au basilic <i>Iced melon soup with crispy prawns, ricotta flavored with basil</i>	125
Burrata sur carpaccio de tomates marinées, focaccia au pesto <i>Burrata cheese on marinated tomato carpaccio, pesto focaccia</i>	165
Salade César avec ses chips de pain beldi et bacon de dinde, copeaux de parmesan, anchois, œufs de caille et tomates cerises, véritable sauce César aux anchois Au choix : Poulet croustillant ou gambas sautées <i>Caesar salad with chips of traditional bread and turkey bacon, anchovies, shavings of parmesan, quail eggs and cherry tomatoes, the real Caesar sauce with anchovies Please make your choice: Crispy chicken or sautéed prawns</i>	165
Salade de quinoa à la feta, caponata de légumes, amandes, raisins secs et avocat <i>Quinoa salad with feta, vegetable caponata, almonds, dried raisins and avocado</i>	150

ROOF TOP GARDEN

CUISINE MÉDITERRANÉENNE
MEDITERRANEAN FINE DINING

SUITE

Tian de légumes du soleil et son petit labneh aux pistaches et olives (végétarien) <i>Grilled peppers, eggplant, tomatoes, zucchini and its labneh with pistachios and olives (vegetarian)</i>	165
Risotto aux légumes verts et champignons sautés (végétarien) <i>Green vegetable risotto and sautéed mushrooms (vegetarian)</i>	165
Le poisson du jour , grillé à l'unilatéral Mousseline de pomme de terre safranée et sauce vierge acidulée <i>One-side grilled fish of the day, saffron potato mousseline and acidulated virgin sauce</i>	195
Aiguillette de Saint-Pierre à la plancha, choux braisé aux lardons de boeuf <i>Grilled John Dory, braised cabbage with beef bacon</i>	220
Saint-Jacques et sole en paupiette poêlée, beurre aux échalotes Sur quinoa aux légumes grillés, sauce citronnée <i>Pan-fried scallops and sole roulade, butter with shallots on quinoa with grilled vegetables, lemon sauce</i>	235
Blanquette de la mer aux coquillages et poisson Petits légumes, fumet de poisson crémeux <i>Seafood stew with shellfish and fish, baby vegetables, creamy fish stock</i>	225
Suprême de volaille farci aux herbes – deux garnitures au choix * <i>Chicken breast stuffed with herbs – two side dishes to your choice*</i>	185
Epaule d'agneau confite effilochée aux épices douces et ses tagliatelles de légumes de saison - deux garnitures au choix <i>Pulled Slowly cooked lamb shoulder with sweet spices and seasonal vegetable tagliatelle, two side dishes to your choice*</i>	225
Filet de boeuf grillé et sa barigoule de légumes Au choix : jus de boeuf ou sauce au poivre ou sauce au fromage bleu- deux garnitures au choix <i>Grilled beef fillet and it's vegetables barigoule style. Please make your choice : beef jus sauce or pepper sauce or blue cheese sauce. Two side dishes to your choice*</i>	250

Garnitures au choix :

Salade mesclun – mousseline de pomme de terre – riz pilaf – frites maison

Side dishes of your choice:

Mesclun salad – mashed potatoes – pilaf rice – house made French fries

DESSERTS / DESSERTS

Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat et pistaches <i>Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and pistachios</i>	135
La fameuse Pastilla Jouhara Melba du Palais Faraj <i>Famous Palais Faraj Pastilla Jouhara Melba</i>	135
Sablé à la crème meringuée et son sorbet citron <i>Shortbread with meringue cream and lemon sorbet</i>	120
Panna cotta à la vanille et son coulis d'abricot <i>Vanilla panna cotta with apricot coulis</i>	110
Mousse aux trois chocolats <i>Three chocolate mousse</i>	130
La crème brûlée à la fleur d'oranger <i>Orange blossom crème brûlée</i>	110
Café Gourmand avec ses trois plaisirs format mini <i>Café Gourmand with three small desserts</i>	135
Orange à la cannelle avec sa boule de glace à la vanille <i>Orange with cinamon and a scoop of vanilla ice cream</i>	95
Assiette de fruits de saison, finement coupés <i>Plate of seasonal fruits, finely cut</i>	95



