

# 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 péremptaires (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, l'année 2024 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 : Salade de chèvre chaud 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, the year 2024 is an 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: Warm goat's cheese salad 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 / STARTERS

	1 PERS.	2 PERS.
Assortiment de salades Fassies (végétarien) / <i>Selection of traditional Fez style salads</i>		
G, N, E, S, SO*		
• 5 variétés de salades / <i>5 types of salads</i>	140	210
• 9 variétés de salades / <i>9 types of salads</i>	250	350
Suppléments / <i>Extras</i>		
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 / <i>Selection of Crispy fried briouates : vegetable, seafood, spinach &amp; cheese</i>	G, N, P, SF, E, SO*	
• 4 pièces / <i>4 pieces</i>	100	
• 8 pièces / <i>8 pieces</i>	160	
Harira soupe Marocaine traditionnelle : Pois chiches, lentilles, oignons, viande, tomates et épices / <i>Traditional Moroccan soup Harira : Chickpeas, lentils, onions, meat, tomatoes and spices</i>	120	190
G, E, SO*		

## PLATS CLASSIQUES / CLASSICAL MAIN COURSES

Tagine aux savoureux légumes du pays (végétarien) / <i>Savvy seasonal vegetable tajine (vegetarian)</i>	SO*	150
Couscous Traditionnel aux 7 légumes & T'faya (végétarien) / <i>Traditional Couscous with 7 vegetables &amp; t'faya (slow cooked sweet onion &amp; raisin) (vegetarian)</i>	SO*	150
• Supplément Viande de Bœuf ou Poulet / <i>Extra Beef or Chicken</i>		60
Brochettes mixtes grillées aux épices du souk et leur garniture – poulet, kefta, bœuf / <i>Mix skewers grilles with local spices with his garnish – chicken, kofta, beef</i>	SO*	
• 3 pièces / <i>3 pieces</i>		160
• 6 pièces / <i>6 pieces</i>		250
Tajine de poulet fermier aux olives vertes et citron confit / <i>Label chicken Tajine with green olives &amp; preserved lemon</i>	SO*	190
Tajine de poulet fermier aux olives concassées Meslala / <i>Label chicken Tajine with crushed olives meslala</i>	SO*	180
Pied de veau façon Hargma (pois chiches et oignons) / <i>Veal foot in the local Fez style (Chickpeas &amp; onions)</i>	SO*	190
Tajine de boeuf aux pruneaux et amandes grillées / <i>Beef Tajine with dried prunes and grilles almonds</i>	N, SO*	200

## SIGNATURES / SIGNATURE DISHES

Pastilla au pigeon de l'Atlas / <i>Pastilla with Atlas pigeon</i>	G, N, E, SO*	210
Pastilla de la Mer à la Mode de Fès / <i>Seafood Pastilla Fez style</i>	G, E, SF, SO*	200
Tajine de jarret de veau – Façon Kamama aux tomates, oignons et miel / <i>Veal shank tajine Kamama style with onion, tomatoes and honey</i>	SO*	220
Tajine de jarret de veau – Façon Mderbel aux aubergines fondantes / <i>Veal shank tajine Mderbel style with melting eggplants</i>	SO*	210
Nos garnitures supplémentaires : Légumes de saison, pommes frites, riz pilaf / <i>Our additional toppings: Seasonal vegetables, French fries, rice pilaf</i>		40

## DESSERTS / DESSERTS

<p>Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat et pistaches <i>Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and pistachios</i></p>	<p>G, E, S, N, L*</p>	<p>140</p>
<p>La fameuse Pastilla Jouhara façon Melba aux fruits de saison du Palais Faraj <i>The famous Pastilla Jouhara Melba style with seasonal fruit from Palais Faraj</i></p>	<p>G, E, N, L, SO*</p>	<p>140</p>
<p>Café Gourmand avec ses trois pâtisseries <i>Café Gourmand with its three mini pastries</i></p>	<p>G, E, S, SU, N, L*</p>	<p>140</p>
<p>Mousse aux trois chocolats <i>Three chocolate mousse</i></p>	<p>G, E, S, SU, F, N, L*</p>	<p>130</p>
<p>Tarte Tatin aux poires <i>Pear Tarte Tatin</i></p>	<p>G, E*</p>	<p>120</p>
<p>Tarte citron meringuée et son sorbet citron <i>Lemon meringue tart and lemon sorbet</i></p>	<p>G, E*</p>	<p>100</p>
<p>La crème brûlée au safran de la région <i>Crème brûlée with saffron from Fez region</i></p>	<p>G, E*</p>	<p>110</p>
<p>Salade d'oranges à la cannelle et la fleur d'oranger <i>Orange salad with cinnamon and orange blossom</i></p>		<p>90</p>

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

### \*ALLERGÈNES / ALLERGENS

L = LAIT ET LACTOSE / MILK AND LACTOSE  
 G = GLUTEN  
 N = FRUIT À COQUE / NUT  
 P = POISSONS / FISH  
 M = MOLLUSQUE / MOLLUSC  
 SF = CRUSTACÉ / SEA FOOD  
 C = CÉLÉRI / CELERY  
 E = ŒUF / EGG  
 MU = MOUTARDE / MUSTARD  
 S = SÉSAME / SESAM SEED  
 SO = SOJA / SOY  
 SU = SULFITES / SULFITS  
 LU = LUPIN / LUPINE  
 P = ARACHIDE / PEANUT

