

ROOF TOP GARDEN 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

Salade César : salade de saison, pain grillé, copeaux de parmesan, anchois, œufs de caille et tomates cerises <i>Cesar Salad : seasonal salad, toast bread, parmesan cheese, anchovies, quail eggs and cherry tomatoes</i>	G, E, P, S, LU, SO*	120
Suppléments / Extras		
• Poulet croustillant ou Lardon de canard / <i>Crispy chicken or duck bacon</i>		40
• Gambas sautées / <i>Stir fried prawns</i>		60
Foie gras de canard fermier mi-cuit, chutney du moment, brioche toastée <i>Semi-cooked farm duck foie gras, chutney of the moment, toasted brioche</i>	G, E, SO*	190

ENTRÉES VÉGÉTARIENNES / VEGETARIAN STARTERS

Salade de Tomates Cœur de Bœuf avec Burrata Crémeuse et Focaccia aux Tomates <i>Beef Heart Tomato Salad with Creamy Burrata and Tomato Focaccia</i>	G, E, S, LU, SO*	180
Salade de chèvre chaud et pommes et noix <i>Warm goat cheese salad with apples and walnuts</i>	G, N, S, SO*	150
Poke bowl quinoa feta caponata et avocat <i>Poke bowl quinoa feta caponata and avocado</i>	G, E, S, LU, SO*	130

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Vol au Vent champignons de la région de Fès et légumes sautés (végétarien) <i>Creamy mushrooms Vol au Vent with seasons vegetables (vegetarian)</i>	G, SO*	140
Risotto « Carnaroli » aux champignons des bois (végétarien) <i>“Carnaroli” risotto with wild mushrooms (vegetarian)</i>	L, SO*	170
Aiguillette de Saint-Pierre à la plancha beurre blanc citronné, gratin de macaroni <i>Aiguillette of John Dory grilled with lemon white butter, macaroni gratin</i>	G, E, SO*	230
Noix de Saint Jacques juste poêlées, mousseline de carotte au gingembre, polenta gratin <i>Just fried scallops, carrot and ginger mousseline, polenta gratin</i>	G, E, SF, SO*	280
Canard Confit de Fès et ses pommes sarladaises <i>Confit Duck from Fez and sarladaise potatoes</i>	SU, SO*	250
Poulet d’antan en forêt au nectar de volaille et son délice d’aubergines <i>Supreme of old-style chicken with forest flavors, served with an eggplant delight and poultry nectar</i>	G, E, S, SO*	200
Épaule d’agneau confite aux épices douces et ses légumes de saison <i>Lamb shoulder confit with sweet spices and seasonal vegetables</i>	SO*	240
Filet de bœuf à la plancha, fricassée aux champignons de saison <i>Grilled beef fillet, fricassée with seasonal mushrooms</i>	G, E, S, SO*	280
Entrecôte charolaise grillée au thym, ail doux <i>Charolais steak grilled with thyme, sweet garlic</i>	SO*	220
Sauce au choix / <i>Sauce of your choice</i> : Sauce champignons, sauce au poivre ou jus de bœuf / <i>Mushroom sauce, pepper sauce, or beef jus.</i>	SO*	
Nos garnitures supplémentaires : Légumes de saison, mesclun aux herbes, gratin de macaroni, pommes frites, pommes mousseline, gâteaux d’aubergines, riz pilaf. <i>Our additional toppings: Seasonal vegetables, mixed greens with herbs, macaroni gratin, French fries, mousseline potatoes, eggplant cakes, rice pilaf</i>		40

DESSERTS / DESSERTS

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

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

