MAYFEZ
Suites & Spa

RIAD MAYFEZ SUITES & SPA
FÈS MÉDINA

36, RUE OUED SOUAFINE – DOUH - 301110 FÈS MÉDINA – MAROC
TEL : + 212 (0)6 66 88 20 24
WWW.RIADMAYFEZ.COM

MENU
GASTRONOMIQUE

MENU D'ÉTÉ

Juin-Juillet-Août-Septembre

ENTREES

Soupes

(toutes nos soupes sont servies avec œuf dur et dattes)

Harira (*Potage Marocain à base tomates, lentilles, pois chiche et viande*)
Bessara, (*Potage de fèves sèches à la marocaine*)
Velouté de carottes froid, chèvre frais, parfumé à l'huile d'argan
Gaspacho de tomates, froid

Or

Assortiment de 4 salades

(au choix parmi la sélection)

Taktouka (*Salade de poivrons et tomates poêlées, à la coriandre fraîche*)
Zaalouk (*Aubergines mijotées aux épices marocaines*)
Chutney de tomates à la marocaine
Salade marocaine cuite du jour
Salade marocaine crue du jour
Carottes confites, amandes grillées, copeaux de chèvre de l'Atlas (plat signature)
Houmous ou babaghanouch à l'oriental et son pain traditionnel
Salade d'orange à la menthe et vinaigre balsamique (plat signature)
Sucrine, haricots verts, orange et noisettes torréfiées (plat signature)

Or

Assortiment de Briouates variées

Fromage, Viande, Légumes

*Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison
Notre pain est également fait maison

NOS PLATS

Issus de la Terre

La Pastilla aux cailles
Tagine de poulet fermier aux olives cassées « meslalla »
Couscous à l'orge, agneau et fruits pochés de saison (plat signature)
Épaule d'agneau de 7 heures rôtie au four, farcie aux vermicelles
Tagine de bœuf ou d'agneau M'rouzia aux raisins secs et amandes grillées
Couscous ou tagine du jour

Issus de la mer

La Pastilla aux fruits de mer
Riz à l'espagnole aux gambas (*supplément 80dh*)
Tagine de dos de cabillaud aux tomates et citron confit

LES DOUCEURS

Tiramissouk
Crumble aux abricots et romarin, boule de glace vanille*
Minestrone melon, pastèque, menthe
Carpaccio de pêche, pétales de rose cristallisées
Inspiration du jour

*Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison
Notre pain est également fait maison