



LA TABLE DE LA TERRASSE & DE LA PISCINE



RIAD MAYFEZ SUITES & SPA
FÈS MÉDINA

Notre concept culinaire fait honneur à la connexion entre la durabilité et les saveurs.

Nous encourageons les pratiques qui favorisent **l'agriculture locale**. Dans notre jardin et sur nos terrasses, les herbes aromatiques et les fleurs comestibles sont soigneusement cueillies chaque jour pour parfumer et orner vos plats.

Our culinary concept honours the connection between sustainability and flavours.

*We encourage practices that favour **local agriculture**. In our garden and on our terraces, aromatic herbs and edible flowers are carefully picked every day to flavour and decorate your meals.*

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

Carte du chef Abdesselam Laassiri et Dada Sanae
Menu from chef Abdesselam Laassiri and Dada Sanae

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
*If you have an intolerance or allergy to certain products,
please let us know when you place your order.*

SALADES
SALADS

SALADE CÉSAR AU POULET <i>CHICKEN CAESAR SALAD</i>	190
SALADE AUX LÉGUMES DU JOUR, THON ET CŒUF DUR <i>SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH TUNA AND BOILED EGG</i>	180
SALADE MAYFEZ, LAITUE, CHOUX, POIVRON, CONCOMBRE, POMME, KIWI, ORANGE, VINAIGRETTE AU MIEL <i>MAYFEZ SALAD, LETTUCE, CABBAGE, CUCUMBER, APPLE, KIWI, ORANGE, HONEY DRESSING</i>	160
SALADE DU SOLEIL AUX LÉGUMES MEDITERRANÉEN ET CŒUF POCHÉ <i>SUNSHINE SALAD WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES AND POACHED EGGS</i>	160

ASSIETTES MAROCAINES & ORIENTALES
MOROCCAN & ORIENTAL PLATES

ASSORTIMENT DE 4 SALADES MAROCAINES DU JOUR (CRUES ET CUITES) <i>SELECTION OF 4 MOROCCAN SALADS OF THE DAY (RAW AND COOKED)</i>	160
CLASSIQUE TABOULÉ AU POULET, TOMATE, CONCOMBRE, POIVRON, SENTEUR MENTHE ET CORIANDRE <i>CLASSIC TABOULE, CHICKEN, TOMATO, CUCUMBER, PEPPER, SCENT OF MINT AND CORIANDER</i>	170
ASSORTIMENT DE BRIOUATES ACCOMPAGNÉ D’UNE PETITE SALADE MIXTE <i>SELECTION OF BRIOUATES AND SMALL MIXED SALAD</i>	190
GAMBAS À LA CHERMOULA, TAKTOUKA POIVRON & TOMATE, SUR UNE HARCHA, ÉCLAT VÉGÉTAL <i>TIGER PRAWN IN CHARMOULA, SWEET PEPPER AND TOMATO TAKTOUKA ON HARCHA, FRESH VEGETABLE TOPPING</i>	240
TAGINE DE BOULETTES DE BŒUF HACHÉ EN SAUCE TOMATE, SAVEUR CORIANDRE <i>BEEF MEAT BALLS TAGINE IN A TOMATO SAUCE, SCENT OF CORIANDER</i>	210
TRADITIONNELLE SOUPE HARIRA, AVEC SES DATTES ET SON CŒUF DUR <i>TRADITIONAL HARIRA SOUP, SERVED WITH DATES AND BOILED EGG ON THE SIDE</i>	190

SANDWICHES & TARTINES
SANDWICHES & TOASTS

CLASSIQUE BURGER DE BŒUF ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU DE SALADE MIXTE <i>CLASSIC BEEF BURGER, FRENCH FRIES OR MIXED SALAD ON THE SIDE</i>	200
CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN, LAITUE, TOMATE, CHÈVRE FRAIS, AVOCAT <i>VEGETARIAN CLUB SANDWICH, LETTUCE, TOMATO, GOATS CHEESE, AVOCADO</i>	170
CLUB SANDWICH CLASSIQUE, DINDE FUMÉE, BACON DE BŒUF, LAITUE, TOMATE, CHEDDAR , CŒUF DUR <i>CLASSIC CLUB SANDWICH, SMOKED TURKEY, BEEF BACON, LETTUCE, TOMATO, CHEDDAR, HARD-BOILED EGG</i>	190
TARTINE DE PAIN DE CAMPAGNE, PURÉE D’AVOCAT, CŒUF POCHÉ, BASILIC FRAIS ET OLIVES NOIRES <i>COUNTRY BREAD TOAST, AVOCADO PUREE, POACHED EGG, FRESH BASIL AND BLACK OLIVES</i>	190
TARTINE DE PAIN DE CAMPAGNE, COMPOTÉE DE TOMATES AU THYM DU JARDIN, TOMATES CERISES <i>COUNTRY BREAD TOAST, STEWED TOMATOES, FRESH CHERRY TOMATOES, THYME FROM OUR GARDEN</i>	160

PATES
PASTAS
(SPAGHETTI, LINGUINE, PENNE, TORTELLINI)

PÂTES DE VOTRE CHOIX À LA NAPOLITAINE <i>PASTA OF YOUR CHOICE NAPOLETANA</i>	130
PÂTES DE VOTRE CHOIX À LA BOLOGNAISE <i>PASTA OF YOUR CHOICE BOLOGNESE</i>	180
LINGUINE AUX GAMBAS EN SAUCE TOMATE, THYM & ROMARIN DU JARDIN, OLIVES NOIRES <i>LINGUINI WITH TIGER PRAWNS IN A TOMATO SAUCE, THYME & ROSEMARY FROM OUR GARDEN, BLACK OLIVES</i>	240
SPAGHETTI, AÏL, HUILE D’OLIVE, FINES HERBES FRAICHES DU JARDIN, ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS <i>SPAGHETTI, GARLIC, OLIVE OIL, FRESH HERBS FROM OUR GARDEN, AND FRESH GOAT’S CHEESE</i>	160

MIXED GRILL

VIANDES GRILLÉES DU JOUR, FRITES À L’HUILE DE TRUFFE, AU THYM, PETITE SALADE MIXTE <i>GRILLED MEAT OF THE DAY, FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL, LITTLE MIXED SALAD ON THE SIDE</i>	280
POISSON GRILLÉ DU JOUR, PURÉE DE POMME DE TERRE AÏLÉE AU THYM, PETITE SALADE MIXTE <i>GRILLED FISH OF THE DAY, MASHED POTATOES SCENT OF GARLIC AND THYME, LITTLE MIXED SALAD ON THE SIDE</i>	300
BROCHETTES DE LOTTE, POIVRON ET OIGNONS GRILLÉS, RISOTTO AU SAFRAN <i>MONKFISH SKEWERS, GRILLES PEPPER AND ONION, SAFFRON RISOTTO</i>	320

TOUCHE SUCRÉE
SWEET ENDING

ASSIETTE DE NOS FROMAGES DE CHÈVRE ET BREBIS FERMERS, DE LA RÉGION (SELON LA LACTATION) <i>PLATE OF OUR REGIONAL GOAT’S CHEESE AND EWE’S CHEESES (DEPENDING ON LACTATION)</i>	160
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS DU JOUR FAITS MAISON (3 BOULES) <i>SELECTION FROM OUR HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS (3 SCOOPS)</i>	120
PANACHÉ DE PATISSERIES MAROCAINES FAITES MAISON <i>SELECTION OF HOMEMADE MOROCCAN PASTRIES</i>	120
PAVLOVA AU FRUIT DE SAISON SUR LIT AMLOU <i>PAVLOVA WITH SEASONAL FRUIT AND AMLOU</i>	120
SELLOU AUX AMANDES, NOIX ET MIEL, MOUSSE LÉGÈRE AU YAOURT, FRUITS FRAIS DE SAISON <i>SELLOU WITH ALMONDS, NUTS AND HONEY, LIGHT YOGURT MOUSSE, FRESH SEASONAL FRUITS</i>	120
SALADE DE FRUITS DE SAISON, GLACE VANILLE* <i>FRESH FRUIT SALAD WITH A SCOOP HOME-MADE ICE CREAM</i>	110
BROWNIE AUX DATTES, COULIS AMLOU <i>DARK CHOCOLATE AND DATES BROWNIE</i>	130

*Bread, ice creams and sorbets are homemade

Les icônes indiquent que le plat contient / Incons indicate that the dish includes :

Végane / Vegan - Fruits de mer / Shell Fish - Produits Laitiers / Dairy - Noix / Nuts
Prix nets en Dirhams Marocains, taxes comprises / Net prices in MAD including taxes.