



RIAD MAYFEZ SUITES & SPA
FÈS MÉDINA

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

L'ODALISQUE

MENU GOURMET

Hiver

Winter

Notre chef Houssam et notre Dada,
vous invitent à découvrir la cuisine Marocaine dans toute sa
richesse et sa variété.

Our chef Houssam and our Dada,
*invite you to discover the Moroccan cuisine in all its richness and
variety.*

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 any products,
please let us know when you place your order.*

ENTRÉES
STARTERS

HARIRA MAROCAINE, TOMATES, LENTILLES, POIS CHICHE ET VIANDE, SERVI AVEC DATTES, UN ŒUF DUR ET UNE BRIOUATE <i>MOROCCAN HARIRA SOUP, TOMATO, LENTILS, CHICKPEAS AND MEAT, SERVED WITH DATES, BOILED EGG AND 1 BRIOUATE</i>	190
CHORBA DE PIGEON & VERMICELLES, CANNELLE, CARDAMONE & AMANDES <i>PIGEON & VERMICELLI SOUP, CINNAMON, CARDAMON, ALMONDS</i>	180
GAMBAS À LA CHERMOULA ET ZAALOUK D'AUBERGINE, SUR UNE HARCHA, ÉCLAT VÉGÉTAL <i>KING PRAWNS WITH CHERMOULA AND EGGPLAN ZAALOUK ON A HARCHA, FRESH VEGETABLES</i>	220
ASSORTIMENT DE SALADES TRADITIONNELLES MAROCAINES CUITES & CRUES, SUCRÉES & SALÉES <i>SELECTION OF TRADITIONAL MOROCCAN SALADS, COOKED & RAW, SWEET & SALTED</i>	180
SALADE D'ORANGE À LA MENTHE, VINAIGRE BALSAMIQUE <i>ORANGE AND FRESH MINT SALAD, BALSAMIC VINEGAR</i>	120
PANACHÉ DE BRIOUATES CROUSTILLANTES FARCIES <i>SELECTION OF STUFFED CRISPY BRIOUATES</i>	190

NOS PLATS À LA CARTE
OUR A LA CARTE MAINS

Issus de la Terre - Provided by mother earth

PASTILLA DE CAILLES, AMANDES, PARFUMÉE À LA CANNELLE <i>QUAIL AND ALMONDS PASTILLA, SCENT OF CINNAMON</i>	290
TAGINE MAQFOUL, OIGNONS & TOMATES CAMELISÉES, SAFRAN, CANNELLE <i>TAGINE MAQFOUL, CAMELISED ONION & TOMATO, SAFFRON, CINNAMON</i>	260
TAGINE DE BŒUF AU LÉGUME DE SAISON (DEMANDER À NOS BUTLERS LA SAVEUR DU JOUR) <i>SEASONAL VEGETABLE BEEF TAGINE (ASK OUR BUTLER FOR THE FLAVOUR OF THE DAY)</i>	285
COUSCOUS BELBOULA D'AGNEAU À L'ORGE ET FRUITS POCHÉS DE SAISON <i>BARLEY COUSCOUS, LAMB AND POACHED SEASONAL FRUITS</i>	300
COUSCOUS ROYAL AUX LÉGUMES, AGNEAU, POULET, MERGUEZ, « TFAYA » OIGNONS ET RAISINS CONFITS <i>ROYAL COUSCOUS, LAMB, CHICKEN, MERGUEZ, ONION AND RAISIN "TFAYA"</i>	300
TAGINE DE BOULETTES DE LÉGUMINEUSES AUX TOMATES ET ÉPICES MAROCAINES <i>MIXED LEGUME BALLS TAGINE IN TOMATO SAUCE, MOROCCAN SPICES</i>	180

Issus de la mer - Provided by the sea

LA PASTILLA AUX FRUITS DE MER, CITRON CONFIT, AU LAURIER <i>SEAFOOD PASTILLA, PRESERVED LEMON, SCENT OF BAY LEAVES</i>	320
FILET DE LOTTE AU FOUR, FENOUIL, OLIVES VIOLETTES ET CITRONS CONFITS, PURÉE DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET AU THYM <i>BAKED MONKFISH FILET, FENNEL, PURPLE OLIVES, PRESERVED LEMON MASHED POTATOES WIH A SCENT OF OLIVE OIL AND THYME</i>	300

PLATS SUR COMMANDE, 24 HEURES À L'AVANCE
TO ORDER 24 HOURS IN ADVANCE

Issus de la Terre - Provided by mother earth

MECHOUI D'AGNEAU DE 7 HEURES ROTI AU FOUR, THYM & ROMARIN DU JARDIN (POUR 2 PERS.) <i>7 HOURS OVEN BAKED LAMB, THYM & ROSEMARY FROM OUR GARDEN (FOR 2 PEOPLE MINIMUM)</i>	390 P.P.
TAGINE DE BŒUF M'ROUZIA AUX RAISINS SECS, AMANDES GRILLÉES ET ÉPICES RAS-EL-HANOUT <i>M'ROUZIA TAGINE, RAISIN, GRILLED ALMONDS</i>	320
TRID AU POULET FERMIER, AMANDES, FRUITS SECS ET OIGNONS CAMELISÉS <i>TRID FREE RANGE CHICKEN, ALMONDS, DRIED FRUITS AND CAMELISED ONION</i>	300
CHAARIA MEDFOUNA AU POULET FERMIER, OIGNONS CAMELISÉS, AMANDES GRILLÉES, CANNELLE <i>CHAARIA MEDFOUNA, FREE RANGE CHICKEN, CAMELIZED ONIONS, GRILLED ALMOND, SCENT OF CINNAMON</i>	280

Issus de la mer - Provided by the sea

POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR FARCI AU RIZ, OLIVES ET CITRONS CONFITS <i>RICE, LEMON AND OLIVES STUFFED FISH FROM THE CATCH OF THE DAY</i>	300
FILET DE LA PÊCHE DU JOUR SUR LIT DE RISOTTO AU SAFRAN <i>FISH FILET FROM THE CATCH OF THE DAY, SAFFRON RISOTTO</i>	300
TAGINE DE GAMBAS AUX TOMATES ET OLIVES CASSÉES « MESLALLA » <i>TIGER PRAWNS, "MESLALLA" (BROKEN OLIVES) IN TOMATO SAUCE</i>	350

ET TOUT CE DONT VOUS POURRIEZ AVOIR ENVIE OU QUE VOUS SOUHAITEZ GOÛTER...
AND EVERYTHING YOUR SENSES MIGHT LONG FOR, OR YOUR IMAGINATION DARES TO TASTE...

LES DOUCEURS
SWEET ENDING

MONT TOUBKAL, MERINGUE LÉGÈRE, CŒUR FONDANT MANDARINE, AMLOU AUX AMANDE, CREME LÉGÈRE À LA VANILLE DE MADAGASCAR, ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES <i>MOUNT TOUBKAL, LIGHT MERINGUE, SOFT MANDARIN FILLING, ALMOND & HONEY AMLOU, LIGHT MADAGASCAR VANILLA CREAM, ROASTED HAZELNUT FLAKES</i>	150
MINISTRONE D'AGRUMES, SIROP D'ORANGE CANNELLE, SAFRAN ET ÉTOILES ANISÉES <i>CITRUS MINISTRONE, ORANGE & CINNAMON SYRUP, SAFFRON & ANISSED STAR</i>	140
CRUMBLE DE SELLOU AUX POIRES ET À LA CANNELLE, BOULE DE SORBET À L'ORANGE SAFRANÉE * <i>SELLOU CRUMBLE, PEAR AND CINNAMON, ORANGE & LEMON SORBET *</i>	140
MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT, POIRES CAMELISÉES, CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE VANILLE DE MADAGASCAR* <i>CRISPY MILLE-FEUILLE PASTRY, ROASTED PEAR, DARK CHOCOLATE, MADAGASCAR VANILLA ICE-CREAM*</i>	150
PASTILLA TRADITIONNELLE, LAIT, AMANDE ET FLEUR D'ORANGER <i>TRADITIONAL CRISPY MILK PASTILLA, ALMONDS AND ORANGE BLOSSOM</i>	140

*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.