



L'ODALISQUE

MENU GOURMET

Printemps

Spring



RIAD MAYFEZ SUITES & SPA
FÈS MÉDINA

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.*

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

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, SOUPE MAROCAINE, TOMATES, LENTILLES, POIS CHICHE ET VIANDE,  SERVIE AVEC DATTES, UN ŒUF DUR ET UNE BRIOUATE MOROCCAN HARIRA SOUP, TOMATO, LENTILS, CHICKPEAS AND MEAT, SERVED WITH DATES, BOILED EGG AND ONE BRIOUATE	190
CHORBA DE PIGEON & VERMICELLES, SAFRAN, GINGEMBRE ET CUMIN PIGEON & VERMICELLI SOUP, SAFFRON, GINGER AND CUMIN	180
GAMBAS À LA CHERMOULA ET ZAALOUK D'AUBERGINE, SUR UNE HARCHA, ÉCLAT VÉGÉTAL  KING PRAWNS WITH CHERMOULA AND EGGPLANT ZAALOUK ON A HARCHA, VEGETABLE SHARDS	220
ASSORTIMENT DE SALADES TRADITIONNELLES MAROCAINES CUITES & CRUES, SUCRÉES & SALÉES  SELECTION OF TRADITIONAL MOROCCAN SALADS, COOKED & RAW, SWEET & SALTED	180
SUCRINE, FÈVES, ORANGE ET NOISETTES TORRÉFIÉES, VINAIGRETTE AU MIEL   LITTLE GEM, BROAD BEANS, ORANGE SLICES & GRILLED HAZELNUTS, HONEY DRESSING	150
PANACHÉ DE BRIOUATES CROUSTILLANTES FARCIES   SELECTION OF STUFFED CRISPY BRIOUATES	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  QUAIL AND ALMONDS PASTILLA, SCENT OF CINNAMON	290
TAGINE DE POULET FERMIER AUX PETITS POIDS, OLIVES ROUGES ET CITRON CONFIT FREE RANGE CHICKEN TAGINE, GREEN PEAS, RED OLIVES AND PRESERVED LEMON	260
TAGINE DE BŒUF BERBÈRE AUX LÉGUMES DE SAISON BERBER SEASONAL VEGETABLE BEEF TAGINE	285
TAGINE D'AGNEAU SUCRÉ AUX DATTES FARCIES AUX NOIX ET AU MIEL  LAMB TAGINE, DATES STUFFED WITH WALNUTS & HONEY	300
COUSCOUS ROYAL AUX LÉGUMES, AGNEAU, POULET, MERGUEZ, « TFAYA » OIGNONS ET RAISINS CONFITS  ROYAL COUSCOUS, SEASONAL VEGETABLES, LAMB, CHICKEN, MERGUEZ, ONION AND RAISIN "TFAYA"	300
PASTILLA VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES DU SOLEIL, HUILE D'OLIVE & MUSCADE   VEGETARIAN SUMMER VEGETABLE PASTILLA, OLIVE OIL & NUTMEG	180

Issus de la mer - Provided by the sea

LA PASTILLA AUX FRUITS DE MER, CITRON CONFIT, AU LAURIER  SEAFOOD PASTILLA, PRESERVED LEMON, SCENT OF BAY LEAVES	320
FILET DE SAINT PIERRE À LA CHERMOULA, SUR LIT DE PURÉE D'AUBERGINE, POIVRONS ROUGES ET VERTS JOHN DORY FILET IN CHARMOULA, EGGPLANT PUREE, SWEET & GREEN PEPPER	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.) 7 HOURS OVEN BAKED LAMB, THYM & ROSEMARY FROM OUR GARDEN (FOR 2 PEOPLE MINIMUM)	390 P.P.
TAGINE DE BŒUF M'ROUZIA AUX RAISINS SECS, AMANDES GRILLÉES ET ÉPICES RAS-EL-HANOUT  M'ROUZIA TAGINE, RAISIN, GRILLED ALMONDS	320
TRID AU POULET FERMIER, AMANDES, FRUITS SECS ET OIGNONS CARAMELISÉS  TRID FREE RANGE CHICKEN, ALMONDS, DRIED FRUITS AND CAMELISED ONION	300
CHAARIA MEDFOUNA AU POULET FERMIER, OIGNONS CARAMELISÉS, AMANDES GRILLÉES, CANNELLE CHAARIA MEDFOUNA, FREE RANGE CHICKEN, CAMELISED ONIONS, GRILLED ALMOND, SCENT OF CINNAMON	280

Issus de la mer - Provided by the sea

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

SELLOU AUX AMANDES, NOIX, MIEL, CRÉMEUX CITRON VERT ET MOUSSE MENTHE FRAÎCHE   SELLOU WITH ALMONDS, NUTS, HONEY, LIME CREAM & FRESH MINT MOUSSE, RED BERRY COULIS	150
SALADE DE FRUITS ROUGES MENTHOLÉE, FRAISES, FRAMBOISES, MYRTILLES, SIROP DE MENTHE FRAÎCHE  RED BERRY SALAD, STRAWBERRIES, RASPBERRIES, BLUEBERRIES IN FRESH MINT SYRUP	130
CRUMBLE DE FRUITS ROUGES ET PISTACHES, BOULE DE GLACE VANILLE   RED BERRIES AND PISTACHIOS CRUMBLE, VANILLA ICE-CREAM	130
MILLE-FEUILLES CROUSTILLANT DE BANANES, SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU, BOULE DE GLACE VANILLE* CRISPY MILLE-FEUILLE PASTRY, FRESH BANANA, DARK CHOCOLATE, AND VANILLA ICE-CREAM*	150
PASTILLA AU LAIT FAÇON ISFAHAN, CRÈME À LA ROSE, FRAMBOISES FRAÎCHES, ET AMANDES GRILLÉES   MILK PASTILLA, ISFAHAN STYLE, ROSE CREAM, FRESH RASPBERRIES, ICING SUGAR AND GRILLED ALMONDS	140

*Bread, ice creams and sorbets are homemade.

Les icônes indiquent que le plat contient / Icons 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.