



**MENU DU RÉVEILLON**  
**31 DÉCEMBRE 2025 À PARTIR DE 19H30**  
**AU RESTAURANT LE FEZ CAFÉ “À LA CARTE”**



**ENTRÉES**

Tarte fine aux oignons, Saint-Pierre, roquette et tomates séchées – 160  
Fine tart with onions, John Dory, arugula and sun-dried tomatoes

Poêlée de cèpes et pleurotes à l'ail, persil et huile d'olive – 180  
Pan-fried porcini and oyster mushrooms with garlic, parsley, and olive oil

Croustillant de canard aux raisins secs et courge caramélisée – 160  
Crispy duck with raisins and caramelized squash

**PLATS**

Rôti de saumon à la tapenade rouge, coulis de poivron jaune, céleri rave et brocolis – 360  
Salmon roast with red tapenade, yellow pepper coulis, celeriac and broccoli

Méchoui d'agneau et son jus aux épices, pommes de terre et champignons aux herbes – 280  
Spiced lamb méchoui with its jus, potatoes and mushrooms with herbs

Pastilla au poulet, amandes, miel, cannelle et salade de choux – 240  
Chicken pastilla with almonds, honey, cinnamon and cabbage salad

**DESSERTS**

Carré au chocolat noir, cardamome et café – 110  
Dark chocolate square, cardamom and coffee

Gâteau d'Amlou et glace au nougat – 110  
Amlou cake and nougat ice cream

Pastilla au lait à la crème de fleur d'oranger et amandes grillées – 100  
Milk pastilla with orange blossom cream and grilled almonds



**RÉSERVATION : +212(0)535635031 – +212(0)664647679**  
**CONTACT@JARDINDESBIEHN.COM**

