

MÉDINA DE FÈS • DEPUIS 1998

Dar Souad

*La cuisine de nos grand-mères,
au cœur de la médina.*



La carte



Pour commencer

Harira de la maison 35 Dh

Tomate, lentilles, pois chiches et herbes fraîches, la soupe de tous les soirs.

Briouates au fromage et aux herbes 45 Dh

Feuilles de brick croustillantes, cœur fondant.

Trio de salades cuites 40 Dh

Zaalouk d'aubergine, taktouka, carottes à l'orange.

Pastilla de volaille aux amandes 70 Dh

Le grand classique sucré-salé, cannelle et fleur d'oranger.

Les tagines

Mijotés à feu doux, servis dans le plat de terre.

◆ **Tagine d'agneau aux abricots et amandes** 120 Dh

La recette de Souad.

Tagine de poulet au citron confit et olives 100 Dh

Tagine de kefta aux œufs 95 Dh

Boulettes de bœuf, sauce tomate épicée.

Tagine de légumes de saison 80 Dh

Entièrement végétarien.

Le vendredi & les douceurs



Le couscous du vendredi

◆ **Couscous royal du vendredi** 110 Dh

Semoule roulée à la main, viande confite, sept légumes.

Couscous tfaya 100 Dh

Oignons caramélisés et raisins secs.

Couscous aux sept légumes 90 Dh

La version végétarienne.

Douceurs & thé

Cornes de gazelle 30 Dh

Amande et fleur d'oranger.

Assortiment de pâtisseries marocaines 45 Dh

Thé à la menthe fraîche 20 Dh

Servi à volonté.

Jus d'orange pressé 25 Dh

La maison



« Tout a commencé avec Souad, qui cuisinait pour des tablées de vingt personnes chaque vendredi, dans sa maison de la médina de Fès. Ses petits-enfants ont ouvert les portes de cette même maison au public en 1998, sans jamais changer les recettes : le même tagine aux abricots, le même couscous du vendredi, la même hospitalité. Aujourd'hui encore, c'est la famille qui cuisine et qui accueille. »



12 Derb El Horra, Médina de Fès

+212 5 35 63 12 40 · @darsouad.fes

Lundi au samedi : 12h à 15h30 · 19h à 23h

Fermé le dimanche

Cuisine halal · Tous les prix sont indiqués en dirham marocain (Dh), taxes comprises.
Réservations sur notre site ou par WhatsApp.