

Azar

RESTAURANT

Cuisine Orientale
&
Méditerranéenne

WIFI PASSWORD : AZAR@AZAR
WWW.AZARMARRAKECH.COM

PAIN

MANA'ESH ZA'ATAR ✓ 40

MEZZES FROIDS

HOMMOS ✓ 50
Pois chiches/tahini/citron/ail rose

MOUTTABAL ✓ 50
Caviar d'aubergines roties/graines de sésame/citron

LABNEH ✓ 50
Fromage blanc affiné/huile d'olive/ail rose/olives noires/za'atar

TZATZIKI ✓ 55
Yaourt grecque/concombre/menthe fraiche

CARPACCIO D'AUBERGINE FUMÉE & TARTARE DE BŒUF* 70
Amandes/grenade/tahini

SALADES

FATTOUCHE* ✓ 55
Salade de crudités du marché/feta/menthe fraiche/
noix du bresil/sumac/pita grillé

TABOULEH ✓ 50
Boulgour torréfié/persil plat/tomates/menthe/
concombre/huile d'olive

MENU DECOUVERTE

DEGUSTATION DE 8 MEZZES À PARTAGER,
SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF

UN DE NOS PLATS AU CHOIX

(Supplément de 40Dhs pour le FILET DE BŒUF MARINÉ)

DUO DE DESSERT LIBANAIS

MOUHALABIEH AND MAFROUKEH BIL ASHTA*

350DHS PAR PERSONNE
MINIMUM 2 PERSONNES

Option végétarienne
Option sans gluten

* Contient des noix

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS
NOS PRIX SONT AFFICHÉS TAXES ET SERVICE COMPRIS

MEZZES CHAUDS

SAMBOUSSEK JEBNEH ✓	55
Chaussons au chèvre, feta & ricotta/menthe fraîche	
BATATA HARRA ✓ ③	55
Poêlée de pommes de terre/ail rose/coriandre/paprika/harissa	
FALAFEL ✓ ③	55
Croquettes de fèves & pois chiches/crème de sésame	
RIKAKAT ✓	60
Cigares croustillants au fromage /ciboulette	
KEBBE* ③	60
Boulettes croquantes/viande/blé concassé	
SHAKSHOUKA & ŒUF MOLLET ✓ ③	60
Tomates/poivrons/oignons/épices marocaines/ œuf « beldi » (Supplément Merguez +10Dhs)	
JAWANEH ③	65
Ailes de poulet/ail rose/citron/coriandre/grenade	
SADWA DJAJ ③	65
Foie de volaille flambés/mélasse de grenade/ail	
CORN SMIDA ✓ ③	70
Polenta cremeuse/asperges/ragout de champignons/ parmesan/huile de truffe	
MAKANEK ③	70
Saucisses libanaises poêlées/mélasse de grenade/ail rose/citron	
KELLEGE ✓	70
Pita farci au halloumi et grillé au feu de bois/tomates confites	
ARAYESS	70
Pita farci au poulet et grillé au feu de bois	
FETA CARAMELISÉE AU FOUR ✓ ③	85
Fromage Feta/tombée de tomates fraîches et confites/olives «Beldi»	
RIBS D'AGNEAU ③	85
Côtes d'agneau grillées au feu de bois/épices marocaines	
HOMMOS KAWARMA ③	85
Hommos/confit d'agneau grillé	
SHAKSHUKIT* ③	85
Mijoté de viande de bœuf hachée/tahigurt/ crème de roquette/harissa/pâte de citron confit	
« MANTI » TURKISH RAVIOLI ✓	85
Poêlée de raviolis farcies à l'artichaut et à la ricotta/ crème de truffe blanche	

ENTRÉES

SELECTION DE BRIOUATES	95
Pomme de terre-tome de savoie/oeuf-thon-câpres/fromage de chèvre-epinards/poulet-vermicelles	
PASTILLA TRADITIONNELLE *	110
Poulet et amandes grillées	

PLATS

AU FEU DE BOIS

ASSORTIMENT DE GRILLADES Chich taouk/kefta mechwiya/cotelettes d'agneau/frites maison	205
FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF MARINÉES AU ZA'ATAR (Servies sur Kanoun) Pomme Maxim's	250
VOLAILLE DORÉE AU BBQ Polenta au parmesan et à la truffle/cèpes	210
EPAULE D'AGNEAU POUR 2 PERSONNES Pommes grenailles/cumin/jus d'agneau	495

À LA BROCHE

BAO BUNS DE CHAWARMA D'AGNEAU Frites maison/mesclun de salade	185
--	-----

À LA POÊLE

FILET DE SAUMON Caponata/coings caramélisés/labneh/sumac	205
SOLE MEUNIÈRE Sole pommelée/sauce citron aux câpres frits et persil/ artichauts barigoules	230

TAGINES

TAGINE DE POULET Citrons confits/olives violettes & mes'lalla	175
TAGINE DE KEFTA A L'OEUF OU SANS OEUF Petites boulettes de viandes mijotées avec de la tomate/ paprika/gingembre/tomates confites	175
TAGINE D'AGNEAU Mijoté aux abricots/miel/amandes	185

COUSCOUS

COUSCOUS AUX LEGUMES ✓ Bouillon de légumes du marché/compotée d'oignons et raisins	165
COUSCOUS ROYAL Agneau/kefta maison/poulet/merguez/bouillon de légumes du marché/ compotée d'oignons et raisins	220

DESSERTS

SNICKERS CRUSHED Glace caramel beurre salé	95
MOUHALABIEH* Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger/pistaches concassées	80
KNAFA AU FROMAGE Fromage fondant et cheveux d'ange moulus, doré au four, sirop de fleur d'oranger, servi chaud	85
MAFROUKEH BIL ASHTA Gâteau de semoule/ « ashta » crème de lait/pistaches et noix de cajou caramélisées/zestes d'orange confit/sirop de dattes au vinaigre de xérés	90
SOUFLLÉ AU CHOCOLAT Servi avec une crème fouettée (20 minutes de cuisson)	110
PROFITEROLES Choux maison/crème glacée à la noisette/noix de pécan/sauce chocolat	90
GLACES & SORBETS ARTISANALES (3 Boules au choix) Vanille/caramel beurre salé/noisette*/chocolat/pistache*/tahini Citron/framboise	75
BAKLAWAS	60
LOUKOUMS	45