

Azar

oriental delights

أُزار

Végétarien
Vegetarian

Sans gluten
Gluten free

*
Contient des noix
Contain nuts

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais
All our dishes are prepared with fresh products

MEZZÉS FROIDS
COLD MEZZES

Warak Enab 65
Feuilles de vigne farcies au risotto et shitake
Vine leaves stuffed with risotto and shitake

Caviar d'aubergine fumée au chèvre frais 60
Smoked eggplant caviar with fresh goat cheese
Huile d'olive et Za'atar
Olive oil and Za'atar

Muhammara au chorizo * 60
Muhammara with chorizo
Crème de poivrons rouge fumée, tahine,
mélasse de grenade et noix
Smoked red pepper cream, tahini,
pomegranate molasses and walnuts

Hommos 55
Pois chiches, tahini, citron et ail rose
Chickpeas, tahini, lemon and pink garlic

Mouttabal 55
Caviar d'aubergines rôties, graines de sésame, citron
Roasted aubergines caviar, sesame seeds, lemon

Hommos beyrouthi 55
Hommos, cébettes, persil, chips de piment
Hommos, spring onions, parsley, chilli chips

TARTARES

Tartare de thon rouge sur brioche toastée 145
Bluefin tuna tartare on toasted brioche
Mayonnaise à la harissa
Harissa mayonnaise

Tartare de bœuf et hash browns croustillants 135
Beef tartare with crispy hash browns
Vinaigrette truffée
Truffle vinaigrette

MEZZÉS CHAUDS
HOT MEZZES

Gambas et Shiitakés — 130
Shrimp and Shiitake mushrooms
Poélés en persillade
Pan-fried with parsley and garlic

Bao buns de pleurotes façon chawarma — 120
Shawarma-style oyster mushroom bao buns
Pickles, sauce yaourt au sumac
Pickles, sumac yogurt sauce

«Manti» Turkish ravioli — 95
Poêlée de raviolis farcies à l'artichaut et à la ricotta, crème de truffe blanche
Pan fried ravioli filled with artichoke and ricotta, white truffle cream

Arayess — 95
Pain libanais farci au poulet et épices, grillé au feu de bois
Lebanese bread filled with chicken and spices, charcoal grilled

Fêta au four — 95
Baked feta
Fêta enrobé d'une pâte filo et arrosé de miel et pistaches
Feta wrapped in filo pastry and drizzled with honey and pistachios

Ribs d'agneau — 90
Lamb Ribs
Côtes d'agneau grillées au feu de bois, épices marocaines
Charcoal grilled lambs ribs, morroccan spices

Calamars frits — 85
Crispy Calamari
Petite friture de calamars, sauce tartare
Fried calamaris, tartare sauce

Makanek — 80
Saucisses libanaises poêlées, mélasse de grenade, ail rose, citron
Panfried lebanese sausages, pomegranate molasses, pink garlic, lemon

Fatayer et Sambousik Jebneh — 70
Fatayer and cheese Sambousik
Assortiment de chaussons aux épinards et pignons de pin, chaussons à la ricotta, fromage de chèvre et menthe fraîche
Assorted turnovers with spinach and pine nuts, turnovers with ricotta, goat cheese and fresh mint

Jawaneh — 70
Ailes de poulet, ail rose, citron, coriandre
Chicken wings, pink garlic, lemon, coriander

Sadwa Djaj — 70
Foies de volaille flambés, mélasse de grenade, ail
Flamed chicken livers, pomegranate molasses, garlic

Rikakat 65
Cigares croustillants au halloumi et scarmoza fumée, ciboulette
Halloumi and smoked scamorza crispy pastry, chive

Kebbe * 65
Boulettes croquantes, blé concassé, noix de cajou
Crunchy meatballs, cracked wheat, cashew nuts

Beignets de courgettes 65
Courgette fritters
Au chèvre et à la menthe fraiche
With goat cheese and fresh mint

Batata Harra 55
Poêlée de pommes de terre, ail rose, coriandre, paprika, harissa
Pan fried potatoes dices, pink garlic, coriander, paprika, harissa

Falafel 55
Croquettes de fèves & pois chiches, crème de sésame
Fava beans & chickpeas croquettes, sesame cream

SALADES
SALADS

Fattouche* 75
Fattouch
Salade de crudités du marché, feta, menthe fraîche, noix du bresil, sumac, pita grillé
Fresh market salad, feta, fresh mint, brazil nuts, sumac, grilled pita

Tabbouleh 60
Tabbouleh
Boulgour torrefié, persil plat, tomates, menthe, concombre, huile d'olive
Cracked wheat, parsley, tomatoes, mint, cucumber, olive oil

Menu Découverte
Pour Deux
Tasting Menu for two

960 Dh (servi pour 2 personnes)
960 Mad (served for two)

Dégustation de 8 mezzes à partager,
sélectionnés par le chef
Tasting of 8 mezzes to share, selected by the chef

–

Un de nos plats au choix :
One of our mains to your choice:

Assortiment de grillades
Mixed grill

ou / *or*

Pain pita au chawarma d'agneau
Pita bread with lamb chawarma

ou / *or*

Tajine de poulet
Chicken tajine

ou / or

Tajine de kefta
Meatball tajine

ou / *or*

Tajine d'agneau
Lamb tajine

ou / *or*

Couscous aux légumes
Vegetable couscous

ou / *or*

Couscous Royal (supplément de 30 Dh)
30 Mad supplement

–

Mouhalabieh

ou / *or*

Pastilla au lait
Traditional crispy milk pastilla

Thé à la menthe
Mint tea

PLATS
MAINS

AU FEU DE BOIS | *Charcoal Grilled Dishes*

Épaule d'agneau pour deux personnes 710
Roasted lamb shoulder for 2 person
Pommes de terre grenaille, cumin, jus d'agneau
Roasted baby potatoes, cumin, lamb juice

Fines tranches de bœuf marinées au Za'atar 310
Beef filet slices marinated with Za'atar
(Servie sur Kanoun), Pomme Maxim's
(served on kanoun), Pomme Maxim's

Filet de bar au barbecue 280
Barbecued sea bass fillet
Sauce chimichurri, poireaux braisés, piment de Padrón, purée de pommes de terre
Chimichurri sauce, braised leeks, padrón peppers, mashed potatoes

Assortiment de grillades 260
Mixed Grill
Chich taouk, kefta mechwiya, gigot d'agneau, frites maison
Chich taouk, kefta mechwiya, leg of lamb, homemade fries

Poulet grillé au barbecue 250
Barbecue grilled chicken
Cèpes, jus de volaille, polenta à la crème de truffe et parmesan
Porcini mushrooms, poultry juice, polenta with truffle cream and parmesan

À LA BROCHE | *Spit Roast*

Chawarma d'agneau 230
Lamb shawarma
Pain pita au chawarma d'agneau, pickles, sauce tahine et crème à l'ail
Pita bread with lamb shawarma, pickles, tahini sauce and garlic cream

À LA POÊLE | *The Pan*

Risotto aux gambas et champignons des bois 290
Prawn and wild mushroom risotto
Riz Arborio, jus de cresson
Arborio rice, watercress jus

Saumon confit à l'huile d'olive 260
Salmon confit in olive oil
Aubergine fondante au miso blanc, citron confit & coriandre
Creamy eggplant with white miso, preserved lemon, and cilantro

TAJINES & COUSCOUS

Tajine d'agneau — 300
Lamb tagine
Agneau mijotée aux abricots et pruneaux, miel et amandes
Braised lamb with apricots and prunes, honey and almonds

Couscous Royal — 300
Gigot d'agneau, brochette de poulet et merguez grillées au barbecue, semoule fine, bouillon de légumes
Leg of lamb, chicken kebab and merguez grilled on the barbecue, fine semolina, vegetable broth.

Tanjia Marrakchia — 260
Jarret de bœuf mijoté dans son pot de terre cuite, safran, pois chiches
Beef shank simmered in a clay pot, cumin, saffron, chickpeas

Tajine de kefta (à l'œuf ou sans) — 240
Meatball tajine (with or without egg)
Boulettes de viandes mijotées à la tomate, paprika, gingembre, tomates confites
Meatball simmered with tomatoes, paprika, ginger, confit tomatoes

Tajine de poulet — 240
Chicken tajine
Citron confit, olives violettes & mes'lalla, coriandre
Lemon confit, purple olives & mes'lalla, coriander

Sélection Végétarienne
Vegetarian selection

Couscous aux légumes — 220
Vegetable Couscous
Semoule fine, bouillon de légumes
Fine semolina, vegetable broth

Risotto aux champignons des bois — 200
Wild mushroom risotto
Riz Arborio, jus de cresson
Arborio rice, watercress jus

GARNITURE | *GARNISH* — 35

Semoule, frite, purée de pommes de terre ou légumes de saisons poélés
Semolina, fries, mashed potatoes or sautéed seasonal vegetables

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison
All our desserts are homemade

Soufflé au chocolat (20 minutes de cuisson) — 130
Chocolate Soufflé (20 minutes of cooking)
Servis avec une crème glacée au yoghurt
Served with yogurt ice cream

Profiteroles* — 120
Choux maison, crème glacée à la vanille de madagascar, praline noix de pécan, sauce chocolat 70%
Madagascar vanilla ice cream, praline pecan nuts 70% chocolate sauce

Knafeh* — 120
Cheveux d'ange moulus et fromage akawi dorés au four, sirop de fleur d'oranger et de rose/crème glacée pistache
Baked kadayif pastry with akawi cheese/rose & orange blossom syrup/pistachio ice cream

Paris-Brest à la pistache* — 120
*Paris-Brest with pistachio**
Pâte à choux, crème pâtissière à la pistache, praliné pistache, pistaches caramélisées
Choux pastry, pistachio pastry cream, pistachio praline, caramelised pistachios

Tarte soufflée au caramel beurre salé — 115
Caramel and salted butter soufflé tart
Glace à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla ice cream

Snickers Crushed* — 105
Glaçe caramel au beurre salé
Salted caramel ice cream

Pavlova aux framboises et pistaches d'Iran — 105
Pavlova with raspberries and pistachios from Iran
Meringue, crème fouettée, framboises fraîches, pistaches torréfiées
Meringue, whipped cream, fresh raspberries, roasted pistachios

Mouhalabieh* — 95
Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, pistaches concassées
Lebanese milk pudding flavoured with orange blossom, crushed pistachios

Glaçes & sorbets artisanaux (3 boules au choix) — 95
Artisanal ice cream and sorbets (3 scoops of your choice)
Vanille, pistachio, chocolat, citron-gingembre, framboise-rose, mangue-fruit de la passion
Vanilla, pistache, chocolate, lemon-ginger, raspberry-rose, mango-passion fruit

Pastilla au lait — 90
Traditional crispy milk pastilla
Amandes torréfiées, cannelle
Crispy pastry, milk cream, crushed almonds



Azar | أزار

oriental delights

www.azarmarrakech.com