

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 fraîche

CARPACCIO D'AUBERGINE FUMÉE & TARTARE DE BŒUF* 70


Amandes/grenade/tahini  

SALADES



FATTOUCHE*  50

Salade de crudités du marché/menthe fraîche/
noix du bresil/sumac/pita grillé

TABBOULEH  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 ✓☺	55
Poêlée de pommes de terre/ail rose/coriandre/paprika/harissa	
FALAFEL ✓☺	55
Croquettes de fèves & pois chiches/crème de sésame	
RIKAKAT ✓	60
Cigares croustillants au fromage / ciboulette	
KEBBE* ✓☺	60
Boulettes croquantes/viande/blé concassé	
SHAKSHOUKA & ŒUF MOLLET ✓☺	60
Tomates/poivrons/oignons/épices marocaines/ œuf « beldi » (Supplément Merguez +10Dhs)	
JAWANEH ☺	65
Ailes de poulet/ail rose/citron/coriandre/grenade	
SADWA DJAJ ☺	65
Foie de volaille flambés/mélasse de grenade/ail	
CORN SMIDA ✓☺	70
Polenta crémeuse/asperges/ragout de champignons/ parmesan/huile de truffe	
MAKANEK ☺	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	
HALLOUMI FLAMBÉ AU COGNAC ✓☺	70
Miel d'oranger/sesame	
FRITURE DE CALAMARS ☺	80
Calamars frits / sauce tartare	
RIBS D'AGNEAU ☺	85
Côtes d'agneau grillées au feu de bois/épices marocaines	
HOMMOS KAWARMA ☺	85
Hommos/confit d'agneau grillé	
SHAKSHUKIT*	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-épinards/poulet-vermicelles	
PASTILLA TRADITIONNELLE *	110
Poulet et amandes grillées	

PLATS

AU FEU DE BOIS 🍷

ASSORTIMENT DE GRILLADES 205
Chich taouk/kefta mechwiya/cotelettes d'agneau/frites maison

FINES TRANCHE DE FILET DE BŒUF MARINÉES AU ZA'ATAR 250
(Servies sur Kanoun)
Pomme Maxim's

VOLAILLE DORÉE AU BBQ 210
Polenta au parmesan et à la truffe/cèpes

EPAULE D'AGNEAU POUR 2 PERSONNES 495
Pommes grenailles/cumin/jus d'agneau

À LA BROCHE 🍷

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

À LA POÊLE

FILET DE SAUMON 205
Caponata/coings caramélisés/labneh/sumac

SOLE MEUNIÈRE 230
Sole pôlée/sauce citron aux câpres frits et persil/
artichauts barigoules

TAGINES

TAGINE DE POULET 175
Citrons confits/olives violettes & mes'lalla

TAGINE DE KEFTA A L'OEUF OU SANS OEUF 175
Petites boulettes de viandes mijotées avec de la tomate/
paprika/gingembre/tomates confites

TAGINE D'AGNEAU** 185
Mijoté aux abricots/miel/amandes

COUSCOUS

COUSCOUS AUX LEGUMES 165
Bouillon de légumes du marche/compotée d'oignons et
raisins

COUSCOUS ROYAL 220
Agneau/kefta maison/poulet/merguez/bouillon de légumes
du marche/ compotée d'oignons et raisins

DESSERTS

SNICKERS CRUSHED*🍷 95
Glace caramel beurre salé

MOUHALABIEH*

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger/pistaches concassées

KNAFA AU FROMAGE 85
Fromage fondant et cheveux d'ange moulus, doré au four,
sirop de fleur d'oranger, servi chaud

MAFROUKEH BIL ASHTA* 90
Gâteau de semoule/ « ashta » crème de lait/pistaches et noix de cajou
caramélisées/zestes d'orange confit/sirop de dattes au vinaigre de xérès

SOUFLLÉ AU CHOCOLAT 🍷 110
Servis avec une crème fouettée (20 minutes de cuisson)

PROFITEROLES* 90
Choux maison/crème glacée à la noisette/noix de pécan/sauce chocolat

GLACES & SORBETS ARTISANALES (3 Boules au choix) 75
Vanille/caramel beurre salé/noisette*/chocolat/pistache*/tahini
Citron/framboise

BAKLAWAS

LOUKOUMS 45