Azar

RESTAURANT

Cuisine Orientale
&
Méditerranéenne

WIFI PASSWORD : @AZARAZAR

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 torrefié/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

ASSORTIMENT DE GRILLADES
ou
CHAWARMA D'AGNEAU
ou
TAGINE DE POULET
ou
TAGINE DE KEFTA A L'OEUF OU SANS OEUF
ou
TAGINE D'AGNEAU (Supplément de 30Dhs)
ou
COUSCOUS AUX LEGUMES
ou
COUSCOUS ROYAL(Supplément de 50Dhs)

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 PREPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS
NOS PRIX SONT AFFICHÉS TAXES COMPRIS

MEZZES CHAUDS

SAMBOUSSEK JEBNEH 55
Chaussons au chèvre, feta & ricotta/menthe fraiche

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
Foies de volaille flambés/mélasse de grenade/ail

CALAMARS FRITS 70
Petite friture de calamars/sauce tartare

CORN SMIDA 70
Polenta cremeuse/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

FETA CARAMELISÉE AU FOUR 85
Fromage Feta/tombée de tomates fraîches et confites/olives «Beldi»

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
Poèlée de raviolis farcies à l'artichaut et à la ricotta/
crème de truffe blanche

ENTRÉES

SELECTION DE BRIOUATES 95
Pomme de terre-tomme de savoie/oeuf-thon-câpres/
fromage de chèvre-épinards/poulet-vermicelles-olives

PASTILLA TRADITIONNELLE * 110
Poulet et amandes grillées

PASTILLA AZAR* 130
Poulet/pignons de pin/pousses d'épinards/cognac

PLATS

AU FEU DE BOIS

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

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

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

EPAULE D'AGNEAU POUR 2 PERSONNES 495
Pommmes 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 MEUNIERE 230
Sole pôelée/sauce citron aux câpres frits et persil/
artichauts barigoules

TAGINES

TAGINE DE POULET 175
Citron confit/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

TAGINE DE LOTTE 220
À la chermoula/olives noires

TANJIA MARRAKCHIA 190
Jarret de bœuf mijoté dans son pot de terre cuite/
safran/ pois chiches/semoule

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* 80
Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger/pistaches concassées

KNAFA AU FROMAGE 85
Fromage fondant et cheveux d'ange moulus, dorè 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*/
Citron/framboise

PASTILLA AU LAIT TRADITIONNELLE* 80
Crème de lait/amandes concassées

BAKLAWAS 60

LOUKOUMS 45

Azar

RESTAURANT

Boissons

WIFI PASSWORD : AZAR@AZAR

WWW.AZARMARRAKECH.COM

PLATEAU SIROCCO	95
Au choix sirop libanais ou café turc ou thé à la menthe accompagné de loukoums , baklawas, fruits secs	

EAU	50cl	75cl
Ain saiss	20	40
Oulmès	20	40
San Pellergrino		70

BOISSON FRAICHE	
Sirops maison libanais : jallab ou rose garnis de pignons et raisins secs	60
Citronnade Maison	40
Jus d'orange/pomme/canneberge/ananas	50
Coca Cola/coca Zéro	40
Schweppes Citron/schweppes Tonic/sprite	40
Redbull	65

BIÈRE	
Casablanca/Corona	80

VIN	VERRE	35cl	75cl
ROUGE			
MAROCAINS			
Domaine de Sahari Reserve			290
Medaillon	60	195	390
Volubillia			410
Eclipse			495
Cb Signature			465
Coteaux de L'Atlas			550
Tandem			550
FRANÇAIS			
Bordeaux, Les Hauts de Sainte-marie			395
Bourgogne, Rodet			490
St Emilion, Tertre du Moulin			690
BLANCS			
MAROCAINS			
Domaine de Sahari Reserve			270
Médaillon	60	195	390
Volubillia			410
Eclipse			450
CB Initial			480
FRANÇAIS			
Domaine du Tariquet			395
La Vieille Ferme du Luberon			380
ROSÉ			
MAROCAINS			
Domaine de Sahari Reserve			270
Médaillon	60	195	390
Volubillia			410

GRIS

MAROCAINS

Domaine de Sahari Reserve			270
Médaillon	60	195	390
Volubillia			410

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Castellane	150
Castellane « Brut »	900
Moët & Chandon « Brut »	1250
Laurent Perrier « Brut »	1250
Moët & Chandon « Rosé »	1800
Laurent Perrier « Rosé »	2000
Ruinart « Blanc de blanc »	2000

BOISSONS CHAUDES

Thé àLa Menthe	20
Louisa	20
Café Turque	30
Espresso	25

WHISKIES

J&B/Johnny Walker Red/Jameson	90
Jack Daniels/Glenfiddich	100
Johnny Walker Black/Chivas 12 ans	120

VODKAS

Eristoff	90
Belvédère/Greygoose	100

GINS

Bombay Dry	90
Bombay Sapphire	100
Heindrick's	110

RHUMS

Bacardi	90
Bacardi brun	90
Zacapa 23 ans d'age	160

TEQUILA

Jose Cuervo	90

DIGESTIFS

Cointreau/Bailey's/Get 27	95
Amaretto Disaronno/Sambucca	95
Eau de vie de poire	95
Mandarine Napoléon/Armagnac Sempé	100
Hennessy VSOP	130

COCKTAILS SELECTION

MADE IN MARRAKECH 100
Vodka Eristoff – sirop de fleur d'oranger –
confiture de datte & cannelle – noix de muscade – jus de citron

BASILIC INSTINCT 100
Vodka Eristoff – purée de passion – jus d'ananas –
jus de citron – basilic frais – cardamone

SUMMER ROSE 100
Vodka Eristoff – purée de litchi – sirop de rose – liqueur de framboise

ATLAS OF LOVE 100
Gin Bombay Dry – Luxardo maraschino – jus de citron –
sirop de gingembre maison – bitter

LA ROSE DES VENTS 100
Gin Bombay Dry – sirop de rose – eau de rose – miel – jus de grenade

MOROCCAN SPICES 100
Vodka Eristoff infusé à la vanille – cannelle – anis –
clous de girofle – sirop de figue

RUM IN ROME 100
Rhum Bacardi brun – amaretto Disaronno – sirop de coco –
jus de citron vert – jus d'orange

YELLOW BOOSTER 100
Vodka Eristoff – liqueur de pêche – jus de pêche – jus de citron –
sirop de cumin & sumac maison

HEINDRICK'S IN KECH 120
Gin Heindrick's – jus de concombre – jus de citron – sirop simple

LA MULE 120
Vodka Eristoff – sirop d'estragon maison – jus de citron –
gingembre frais – eau pétillante

MOJITO SIGNATURE 110

AZAR MOJITO
Rhum Bacardi – thé à la menthe – citron – menthe fraiche –
sucre cassonade – eau pétillante

CHAMPAGNE COCKTAILS

AZAR SPRITZ 120
Aperol – jus de pamplemousse – cannelle – Prosecco

ISPAHAN 150
Champagne Castellane – purée de litchi – sirop de rose – liqueur de framboise

COCKTAILS SANS ALCOOL 75

VIRGIN MOJITO
Classique – Mangue – Pastèque – Chewing-gum

QUE DES FRUITS FRAIS
Cocktail de fruits de saison

MANGO
Jus de mangue – purée de litchi – sirop de rose

EXOTIC
Jus de mangue – jus d'ananas – gingembre – cannelle