

Ouvert tous les jours à partir de 19h

Rue yougoslavie
Tél: (212) 524 43 09 20

E-mail: contact@azar-marrakech.com

www.azar.com

VINS ROUGES

	Verre	½ Btllle	Bouteille
Cuvée 1 ^{ère} Président			190
Domaine de Sahari Réserve		125	250
La ferme rouge	50		280
Médailleon		150	290
Volubilia			330
Côtes du Rhône (France)			330
S' de Siroua			350
Château Kefraya (Liban)			350
CB Initial			450
Tandem			490
Château Baron Rothschild 'Les Granges' (France)			550

VINS GRIS

	Verre	Bouteille
Guerrouane		180
Domaine de Sahari		200
La ferme rouge	50	250

VINS ROSÉS

	Verre	½ Btllle	Bouteille
Cuvée 1 ^{ère} Président			190
Domaine de Sahari Réserve			220
Médailleon	50	150	290
Volubilia			330
Château Kefraya			350

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
Domaine de Sahari Réserve		190
Médailleon	50	280
S' de Siroua		350
Volubilia		330
Château Kefraya		350
CB initial		450

APÉRITIFS

Kir vin blanc	50
Kir royal	115
Ricard /Porto Ruby / Blanc / Campari	50
Arak	75
Martini Rouge / Blanc / Dry / Arak	50

BIÈRES

Heineken	55
Casablanca / Corona	65

SOFTS

Aïn Saïs 50 cl 20 1 litre	30
Oulmés 50 cl 25 1 litre	35
Citronnade Maison	40
Coca Cola / Coca Light	40
Schweppes Citron / Tonic / Sprite	40
Jus d'orange/Pamplemousse/Pomme/Pêche/Ananas	50
Red Bull	55

BOISSONS CHAUDES

Thé à la menthe	20
Louisa	20
Café blanc	20
Nespresso	25
Café Turque	30
Earl grey	40
Jasmine Haze	40
Emirates Spice	40



Cuisine Orientale & Méditerranéenne

MEZZES

45 Dhs

- HOMMOS** [Purée de pois chiches à la crème de sésame et au citron]
- MOUTABBAL** [Caviar d'aubergine rôtie à la crème de sésame et au citron]
- TABBOULEH** [Salade de persil, blé concassé, tomate, et menthe, huile d'olive]
- BABA GHANOUJ** [Caviar d'aubergine à la crème de sésame et poivrons grillés]
- LABNE** [Fromage blanc affiné à l'huile d'olive et thym sauvage., olives noires]
- FALAFEL** [Boulettes croquantes fèves et pois chiches garnies de crème de sésame]

50dhs

- WARAK ENAB** [Feuillesde vigne farcies avec du riz, tomates, persil, filet de citron]
- RIKAKAT** [Cigares croustillants au fromage de halloum parfumés aux herbes]
- KEBBE** [Boulettes croquantes de viande au blé concassé]
- BATATA HARRA** [Poêlée de pomme de terre à l'ail et la coriandre]

65 dhs

- SAWDA DJAJ** [Foies de volaille flambés à la mélasse de grenade et à l'ail]
- MAKANEK** [Petites saucisses poêlées à la mélasse de grenade]
- JAWANEH** [Ailes de poulet sautées à l'ail, citron et parfumées de coriandre]

75 dhs

- HOMMOS LAHME OU CHAWARMA** [Emincé de viande sur un lit de purée de pois chiches]
- ARAYESS** [Pain farci à la viande, tomate et menthe, grillé au feu de bois]
- HALLOUM MECHWI** [Fromage de brebis poêlé à l'huile d'olive]

AFTER DINNER COCKTAIL

SPECIAL PINA COLADA N°1 **85**
Rhum , jus d' ananas, crème glacée vanille ,coco

EXPRESSO MARTINI N°1 **85**
Café rafraîchi à la vodka, crème de cacao, et bailey's

IRISH COFFE **85**
Whiskey Jameson, café , crème fraiche , sucre

TIRAMISU **85**
Cognac, liqueur de café , crème glacée mascarpone, cacao

PISTACHIO **85**
Jim Beam (bourbon), liqueur de café , crème glacée pistache ,cacao

DESSERTS

PÂTISSERIES ORIENTALES

MOUHALABIEH

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger et avec de l'ater*

PROFITEROLES au chocolat chaud

MOELLEUX AU CAMEL & BEURRE DEMI SEL

glace mascarpone

FROMAGE BLANC MAISON à la fleur d'oranger ,

Servi avec son confit de dattes chaudes au miel et éclats d'amandes

MI CUIT AU CHOCOLAT NOIR , démoulé minute

['une glace en plus de votre choix]

PASTILLA AU LAIT TRADITIONNEL

Feuilles de pastilla à la crème de lait et aux amandes concassées.

CAPUCCINO DE FRUITS DE SAISONS AU CITRON VERT

Rafraichi d'un sorbet

GLACES ET SORBETS (3 boules au choix)

Glaces : Mascarpone , vanille , pistache , chocolat noir , rose, corne de gazelle

Sorbets : citron, fraise - framboise , mangue –orange

« Assortiment de Mezzés » *Comme au Liban*

6 Mezzés Decouverte

Hommos – moutabbal - tabbouleh - rikakat – labne - falafel

180

9 Mezzés Degustation

Hommos - moutabbal – kebbe – rikakat - makanek - jawaneh - batata harra - falafel - tabouleh

390

13 Mezzés Celebration

hommos - moutabbal - kebbe - rikakat - makanek - arayess - batata harra - falafel - tabouleh - jawaneh - labne - baba ghanouj - warak enab

590

16 Mezzés Festin

hommos - moutabbal - kebbe - rikakat - makanek - arayess - batata harra - falafel - tabouleh - jawaneh - hommos lahme -- baba ghanouj - warak enab - labne - halloum mechwi -- sawda djaj

790

10 Mezzés Jardin d'Eden [Vegetarien]

Hommos – moutabbal - tabouleh - falafel - rikakat - batata harra -Warak enab - baba ghanouj- labne - manaeesh zaatar

390

ENTREES

HARIRA

[Soupe traditionnelle marocaine, bœuf, lentilles, pois chiche]

70

PASTILLA TRADITIONNELLE

[poulet et aux amandes grillées]

95

SALADE D'ASPERGES & HARICOTS VERTS A LA GRAINE DE MOUTARDE

[Chèvre crousti fondant]

85

CHAIRE D'ARAIGNEE DE MER & AVOCAT

[parfumé aux herbes fraîches]

125

LEGUMES DU SOLEIL CONFIT & COPEAUX DE PARMESAN

[crostini et tapenade]

80

SALADE D'ARTICHAUTS A L'ITALIENNE [roquette & parmesan]

90

MANAEESH « nos pizzas blanches »

ZAATAR : au thym sauvage et sésame

30

JEBNEH : Mozzarella, tomates confites, olives noires

55

AZAR : Psto , mozzarella, tomates confites, courgettes , truffes d'ici

65

LES PLATS

AU FEU DE BOIS

- CHICH TAOUK** 150
[Brochettes de poulet mariné, grillées au feu de bois, riz aux vermicelles]
- KAFTA MECHWI** 150
[Viande de bœuf finement hachée au persil et oignon, grillées au feu de bois
Riz aux vermicelles.]
- ASSORTIMENT DE GRILLADES** 180
[Chich taouk, kafta mechwi et côtelettes d'agneau, frites maison]
- EPAULE D'AGNEAU** grillée au feu de bois (2 pers) 390
[Et ses légumes poêlés]
- ENTRECOTE** grillé au feu de bois, sauce au poivre, 180
[Gratin dauphinois aux terfesses]
- COTELETTE D'AGNEAU** « première » grillées au feu de bois 160
[Poêlé de gnocchi au thym & crème de parmesan]
- PAVE DE SAUMON** tout simplement grillé 175
[Confit de tomates aux herbes fraîches & copeaux de légumes]

A LA BROCHE

- CHAWARMA DE POULET** en sandwich « **LE MUST D'AZAR** » 120
[Emincés de poulets piqués aux herbes et rôti à la broche,
Pommes pont neuf]

A LA PLANCHA

- CALAMARS SNACKE** 160
[Légumes du moment grillés, vinaigrette au citron confit]

RISOTTO

- RISOTTO ARBORO** [aux champignons frais & parmeggiano reggiano] 160

TAGINES

- TAGINE DE POULET** [au citron et aux olives] 130
- TAGINE KAFTA**, à l'œuf ou sans œuf 130
[Petites boulettes de viande hachée mijotées dans une sauce tomate,
Paprika et gingembre.]
- TAGINE D'AGNEAU** [mijoté aux abricots, miel et amandes] 170
- TAGINE DE LOTTE** [à la chermoula et olives noires] 190

COUSCOUS

- COUSCOUS VEGETARIEN** [aux légumes du marché] 130
- COUSCOUS ROYAL** [agneau, kefta, poulet et merguez] 200

Garnitures : 25 Dhs

Gratin dauphinois - gnocchi au romarin - frites maison – riz aux vermicelles

Menu : Men Kil Chi 600 Dhs / 2 pers

Degustation de 9 mezzés :

Kefta mechwi - chich taouk- ou 2 tagines au choix
chawarma sup agneau 30 dhs / sup lotte 40 dhs

Assortiment de gourmandises orientales