

LES ENTRÉES :

Croustillant de truite fumé, poireau fondant	150
<i>Crispy smoked trout, soft leek</i>	
Bonbon de poulpe, mangue et avocat, sauce sésame	150
<i>Avocado and mango stuffed octopus candy (GF)(DF)</i>	
Aubergine fumée, pois chiche croustillant et chèvre frais, sauce coco	130
<i>Smoked eggplant, crispy chickpeas and fresh goat cheese, coconut sauce (V)(CF)</i>	
Dôme de légumes fumés sucré salé, pesto crémeux	120
<i>Sweet and savory smoked vegetable dome with creamy pesto (V)(CF)(DF)(VG)</i>	
Autour de la tomate, comme sur la place Jamaâ El Fna	140
بيض و مطبشة bid ô maticha	175
<i>Around tomato, as on Jamaâ El Fna square bid ô maticha (V)(DF)</i>	
La truffe en trompe l'œil, gambas BBQ, champignon relevé, crème truffée	165
<i>A treat for the senses, BBQ prawns, spicy mushroom, truffle cream</i>	
Tacos de gambas, mayonnaise harissa	120
<i>Shrimp tacos, chili mayonnaise</i>	
Briouate de poulet fumé, fromage frais	190
<i>Smoked chicken briouate, fresh cheese</i>	
Chou façon tarte aux champignons et foie gras, bisque de homard légère	120
<i>Savory tart-style chou with mushrooms and foie gras, light lobster bisque</i>	

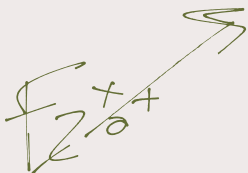
LES PLATS :

Pithiviers d'effiloché de bœuf façon tajine aux fruits secs, jus corsé	245
<i>Shredded beef pithiviers, tajine-inspired with dried fruits, rich jus</i>	
Alliance de poulet fermier et de canard, écume parfumée à la truffe	210
<i>Chicken and duck pairing, truffle-scented foam</i>	
Risotto de lentille au lait de coco	155
<i>Lentil risotto, coconut milk</i>	
Gyoza zébrée de poulet et foie gras, oignon croustillant, bouillon fumé	190
<i>Zebra chicken and foie gras gyoza, crispy onion, smoked broth</i>	
Pastilla de gambas, vermicelle de légumes, sauce chermoula au pamplemousse	170
<i>Prawn pastilla, vegetable vermicelli, grapefruit chermoula sauce</i>	
Pastilla de canard, crème acidulée	210
<i>Duck pastilla, citrus cream</i>	
Gnocchi à la truffe et forestière aux champignons	185
<i>Truffle gnocchi</i>	
Pastilla de vermicelle de légumes, voile d'orange, sauce herbacée	110
<i>Vegetable vermicelli pastilla, orange veil, herbaceous sauce (V)(DF)(VG)</i>	
Filet de bar, mousseline de Saint-Jacques, légumes rôtis, beurre blanc au safran	260
<i>Sea bass fillet, scallop mousseline, roasted vegetables, saffron butter sauce</i>	



LES DESSERTS :

Pavlova rituel nomade, crumble chocolat amande, crème passion <i>Pavlova, almond chocolate crumble, passion fruit and raspberry cream</i>	90
Fondant au chocolat, glace à la vanille <i>Chocolat fondant, vanilla ice cream</i>	90
Le Citron à notre façon <i>Lemon, our way</i>	90
Dessert en vitrine <i>Pastry Showcase</i>	90





AZALAI

URBAN SOUK

• ANY TIME BOOSTER

Americano	3	Americano
Esspresso	0	Esspresso
Moka	3	Moka
Cappuccino	0	Cappuccino
Macchiato	4	Macchiato

0

4

• MILKY WAY

3

Café crème	4	Regular Latte
Moka café	5	Moka coffee
Extra lait d'avoine	4	Extra Oat milk
Coco Café glacé	5	Iced coco coffee

1

5

• UN THÉ AU SAHARA

5

Moroccan mint tea	30	Thé à la menthe marocaine
-------------------	----	---------------------------

• SMOOTHIES

Mango Tango (mango, hazelnut syrup, lychee, orange)	90	Mango Tango (mangue, sirop de noisette, lychee, orange)
Vanilla Flipper (vanilla ice cream, almond milk)	90	Vanilla Flipper (glace vanille, lait d'amande)
Immune booster (orange, granny smith apple, pineapple, ginger, chia seeds)	90	Immune booster (orange, pomme granny smith, gingembre, graines de chia)
Mocktail du jour	70	Mocktail of the day

• SOFT

Coca	30	Coke
Coca Zero	30	Coke Zero
Scheweps citron/Tonic	30	Lemon Scheweps/Tonic
Eau Plate 1,5L	30	Flat Water 1,5L
Eau pétillante Grand 1L	30	Sparkling Water 1L

