



AZALAI

URBAN SOUK

LES ENTRÉES:

Croustillant de truite fumé, poireau fondant,	150
<i>Crispy smoked trout, soft leek</i>	
Bombon 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</i>	
Dôme de légumes fumés sucré salé, pesto crémeux	120
<i>Sweet and savory smoked vegetable dome with creamy pesto (V)(GF)(DF)(VG)</i>	
Autour de la tomate, comme sur la place Jamaâ El Fna مطيشة وبيض bid ô maticha	140
<i>Around tomato, as on Jamaâ El Fna square bid ô maticha (V)(DF)</i>	
La truffe en trompe l'oeil, gambas BBQ, champignon relevé, crème truffée	175
<i>A treat for the senses, BBQ prawns spicy mushroom, truffle cream</i>	
Ta cos de gambas, mayonnaise harissa	165
<i>Shrimp tacos, Chili mayonnaise</i>	
Briouate de poulet fumé, fromage frais	120
<i>Smoked chicken briouate, fresh cheese</i>	
Chou façon tarte aux champignons et foie gras, bisque de homard légère	190
<i>Savory tart-style chou with mushrooms and foie gras, light lobster bisque</i>	

LES PLATS :

Pithiviers d'effiloché de boeuf façon tajine aux fruits secs, jus corsé (25min de cuisson)	245
<i>Shredded beef pithiviers, tajine-inspired with dried fruits, rich jus (25 min of cooking)</i>	
Alliance de poulet fermier-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 acidulé	210
<i>Duck pastilla, citrus cream</i>	
Gnocchi à la truffe et forestière aux champignon	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 safran	260
<i>Sea bass fillet, scallop mousse roasted vegetables, saffron butter sauce</i>	

(VG): vegetarian (DF): dairy free (GF): gluten free (V): vegan



LES DESSERTS:

Pavlova rituel nomade, crumble chocolat amande, crème passion

Pavlova, almond chocolate crumble, passion fruit and raspberry cream

90

Fondant au chocolat, glace à la vanille

Chocolat fondant , vanila ice cream

90

Le Citron à notre façon

Lemon , our way

90

Dessert en vitrine

Pastry Showcase

90

P A S T R Y S H O W C A S E