

RESTAURANT

ÔAZAR

CUISINE MAROCAINE & MÉDITERRANÉENNE

PÈRE & FILS

L'ESPRIT MÉDITERRANÉEN

NOS ENTRÉESSTARTERS

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL et au verderette de salade9,90€

Crispy Goat Cheese with Honey and Green Salad

NOS SALADES GOURMANDES

SALADS

SALADE CÉSARSalade verte, croutons frais à l'ail, filet de poulet frais grillé, et sa sauce césar16,50€

Green salad, fresh garlic croutons, fresh grilled chicken fillet, and Caesar sauce

SALADE BERGÈRESalade verte, tomate, légumes, parmesan, fêta, tomates séchées et toast de chèvre chaud16,00€

Green salad, tomato, vegetables, parmesan, feta, dried tomatoes and warm goat's cheese toast

NOS POISSONS

FISHES

PAVÉ DE SAUMON À L'ORIENTALE servi avec moelleux de pommes de terre et légumes grillés23,90€

Salmon steak in oriental style served with soft potatoes and grilled vegetables

GAMBAS À LA MAROCAINE servi avec légumes croquants et écrasé de pommes de terre26,00€

Moroccan-style prawns served with crunchy vegetables and mashed potatoes

SUGGESTION DU JOUR16,50€

SUGGESTION OF THE DAY

ENTREE + PLAT + CAFE

STARTER + DISH + COFFEE

PLAT + DESSERT + CAFE

DISH + DESSERT + COFFEE

OU

>> Consultez l'ardoise <<

Du Lundi au Vendredi midi uniquement - Sauf jours fériés -

MENU D'AILLEURS

ELSEWHERE MENU

29,50€

BOISSON

NON COMPRISE

BRICK À LA VIANDE Meat Brick

+ COUSCOUS KEFTA ET MERGUEZ Couscous Kefta and Merguez

+ ORANGE À LA CANNELLE Orange with cinnamon

NOS VIANDES

MEATS

ÔAZAR BURGER servi avec frites (viande hachée de bœuf, mozzarella, sauce barbecue maison, oignons confits, tomate et salade)16,90€

(minced beef, mozzarella, homemade barbecue sauce, candied onions, tomato and salad)

BURGER D'AGNEAU CONFIT, inspiration tajine aux pruneaux servi avec frites et salade21,00€

(Confit lamb burger, inspired by a prune tagine, served with fries and salad)

FILET DE POULET MARINÉ À LA CHARMOULA (sauce au thon) farci aux tomates séchées, mozzarella et roquette servi avec légumes croquants et écrasé de pommes de terre22,00€

Chicken fillet marinated in Charmoula (tuna sauce) stuffed with dried tomatoes, mozzarella and arugula served with crunchy vegetables and mashed potatoes

WOK DE POULET À LA MAROCAINE avec une inspiration d'Asie19,90€

Moroccan Chicken Wok with Asian inspiration

ENTRECÔTE GRILLÉE (env. 220gr) servie avec frites et salade25,00€

Grilled steak (approx. 220g) served with fries and salad

MAGRET DE CANARD, Servi avec wok de légumes et ses pommes de terre en crème24,00€

Duck breast, served with Wok of seasonal vegetables and creamy potatoes

ASSIETTE GRILLADES (brochette d'Agneau, Poulet, Kefta et Merguez) et salade, wok de légumes et gratin de pommes de terre25,00€

Grill Plate (Lamb skewer, Chicken, Kofta and Merguez), salad, vegetables and potato gratin

SOURIS D'AGNEAU FAÇON MÉCHOUI servi avec Frites et salade ou Wok de légumes croquants de saison28,00€

Lamb shank, Méchoui style served with fries and salad or crunchy seasonal vegetable wok

MENU ENFANT

CHILD MENU

Jusqu'à 12ans

10€

STEAK HACHÉ, FRITES

Chopped steak, fries

ou POULET GRILLÉ, FRITES or Grilled chicken, fries

+ 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX 1scoop of ice cream of your choice

+ SIROP À L'EAU syrup

MENU ENFANT GOURMAND

GOURMET CHILD MENU

Jusqu'à 12ans

15€

COUSCOUS POULET MERGUEZ Couscous Chicken Merguez

+ 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX 2scoops of ice cream of your choice

+ SOFT AU CHOIX soft of your choice

MENU SIGNATURE35€

ENTRÉESTARTER

CROUSTILLANT DE CHÈVRE NAPPÉ DE MIEL Servi sur son lit de salade croquante

CRISPY GOAT CHEESE DRIZZLED WITH HONEY served on a bed of crisp salad

PLATMAIN COURSE

DÉLICE DE VOLAILLE (FILET DE POULET) À LA CHARMOULA, COEUR DE TOMATES CONFITES ET MOZZARELLA

Accompagné d'un gratin fondant de pommes de terre et de légumes sautés au wok

CHICKEN DELIGHT (CHICKEN FILLET) WITH CHARMOULA, SUN-DRIED TOMATO HEART AND MOZZARELLA accompanied by a creamy potato gratin and wok-fried vegetables

DESSERTDESSERT

CAFÉ ou THÉ GOURMAND

GOURMET COFFEE or TEA

TOUS NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES, CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS AUPRÈS DU SERVEUR

L'ESPRIT D'AILLEURS

NOS ENTRÉESORIENTAL STARTERS

BRICK À L'OEUF Brick with Egg6,90€

BRICK À LA VIANDE KEFTA Brick with Kefta meat8,90€

BRICK AU THON ET OEUF Brick with Tuna and Egg9,90€

SALADE MÉCHOUIA À LA MAROCAINE11,50€

Poivrons grillés, tomates, ail, oignons, épices du Maghreb, servie avec thon et oeuf

Grilled peppers, tomatoes, garlic, onions, Maghreb spices, served with tuna and egg

PASTILLA TRADITIONNELLE « LA VRAIE »12,90€

Croustillant de Brick farci au poulet cuit et gingembre, raisins et oignons confits

Crispy Brick stuffed with cooked chicken and ginger, grapes and candied onions

ASSIETTE ÔAZAR - Assortiment de Briwattes à la Marocaine14,50€

ÔAZAR Plate - Assortment of Moroccan Briwattes

NOS MEZZES

MEZZES

MEZZE ORIENTAL AUX SAVEURS FRAÎCHES DU MAROC (Végétarien)17,50€

Oriental Mezze with fresh flavors of Morocco (Vegetarian)

MEZZE GOURMAND À PARTAGER Gourmet Mezze to Share22,50€

- MÉCHOUIA DE POIVRONS À LA MAROCAINE Moroccan pepper mechoula

- ZAALOUK D'AUBERGINES AU CUMIN Eggplant zaalouk with cumin

- CAVIAR D'AUBERGINES, MROUZIA Eggplant Caviar, Mrouzia

- CAVIAR DE COURGETTES ET ASPERGES Zucchini and Asparagus Caviar

- SÉLECTION DE HOUMOUS Mini Hummus selection

- MERGUEZ DE BŒUF ÔAZAR ÔAZAR Beef Merguez

- BROCHETTE DE POULET MARINÉE À LA CHARMOULA Chicken skewer marinated in Charmoula

- BOULETTE Meatball

- SAMOUSSA Samoussa

NOS TAJINES

TAGINES

TAJINE BERBÈRE VÉGÉTARIEN Berber Tagine with Vegetable13,90€

LE TRADITIONNEL TAJINE DE POULET AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS14,90€

The traditional Chicken Tagine with olives and candied lemons

TAJINE DE KEFTA (avec ou sans œuf) - Boulettes de viande hachée de bœuf aux épices15,90€

Kefta Tagine (with or without egg) - Minced beef meatballs with spices

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX ET AMANDES GRILLÉES23,00€

Lamb Tagine with prunes and toasted almonds

TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS Lamb Tagine with dried fruits23,90€

TAJINE D'AGNEAU AUX LÉGUMES Lamb Tagine with Vegetables23,90€

TAJINE ESSAOUIRA (aux poissons) Essaouira Tagine (with fishes)29,00€

TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU AUX PRUNEAUX OU AUX FRUITS SECS28,90€

Lamb Mouse Tagine with prunes or dried fruits

NOS COUSCOUS

COUSCOUS

COUSCOUS AUX LÉGUMES Couscous with Vegetables14,90€

COUSCOUS AUX 3 VIANDES (Poulet, boulettes et merguez)16,90€

Couscous with 3 meats (Chicken, meatballs and merguez)

COUSCOUS AGNEAU OU BROCHETTES D'AGNEAU GRILLÉES19,00€

Lamb Couscous or Grilled Lamb Skewers

COUSCOUS FASSI Inspiré des traditions culinaires de Fès21,90€

(Agneau et poulet mijotés à l'ail et l'oignon, raisin sec, pois chiche, gingembre, safran, cannelle, miel et eau de fleur d'oranger)

(Lamb and chicken simmered with garlic and onion, raisin, chickpea, ginger, cinnamon, honey and orange blossom water)

COUSCOUS ÔAZAR AUX 5 VIANDES (Agneau, poulet, brochette, boulettes et merguez)26,90€

ÔAZAR Couscous with 5 meats (Lamb, chicken, skewer, meatballs and merguez)

COUSCOUS AUX POISSONS Couscous with Fish32,00€

NOS DESSERTS

DESSERTS

PÂTISSERIES ORIENTALES (4 pièces)7,90€

Oriental pastries (4 pieces)

ORANGE À LA CANNELLE Servie avec sa boule de glace clémentine et Crème sucrée légère7,90€

Orange with cinnamon Served with a scoop of clementine ice cream and whipped cream

TROIS FAÇONS D'AIMER LA CRÈME BRÛLÉE8,90€

Three ways to love Crème brûlée

LE TROP BON MOELLEUX AU CHOCOLAT9,90€

Crème anglaise, Crème sucrée légère et glace vanille

The very good Moelleux au chocolat (Custard, whipped cream and vanilla ice cream)

TIRAMISU TRADITIONNEL FAÇON MAÎTRE PÂTISSIER10,90€

Traditional Tiramisu, Maître Pâtissier style

MACARON GÉANT À LA FRAMBOISE11,50€

Servi avec sa boule de glace cassis et coulis de fruits rouges

Giant raspberry macaron served with a scoop of blackcurrant ice cream and red fruit coulis

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (assortiment de mignardises)9,90€

Coffee or Tea Gourmand (assortment of sweets)

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ROYAL (Les délices sucrés d'ici et d'ailleurs)14,90€

Coffee or Tea Gourmand Royal (assortment of sweets)

SUPPLÉMENT VIANDE

MEAT SUPPLEMENT

Souris d'Agneau Lamb shank18€

Morceau d'Agneau Piece of Lamb8€

Brochette Skewer7€

Boulette (X2) Meatball6€

Merguez (X2) Merguez6€

Cuisse ou Brochette de Poulet. Chicken6€

GARNITURE GARNISH4,00€

Frites fraîches, pommes de terre, légumes sautés, salade verte, gratin de pommes de terre

Fresh fries, potatoes, sautéed vegetables, green salad, potato gratin

Légumes pour couscous 6€ | Semoule 6€

Vegetables for couscous | Semolina

NOS SAUCES SAUCES3,50€

Roquefort Roquefort – Poivre Pepper – Miel Honey

Harissa traditionnelle Traditional Harissa1,00€

PAIN TRADITIONNEL TRADITIONAL BREAD2,00€

CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

WARM DRINKS

CAFÉ Coffee1,90€

CAFÉ ALLONGÉ American Coffee2,80€

CAFÉ CRÈME Coffe and Cream2,90€

CAPPUCCINO Cappuccino3,00€

THÉ À LA MENTHE Mint Tea1,80€

LES BOISSONS FRAICHES

COLD DRINKS

LES JUS DE FRUITS & SODAS

FRUITS JUICE & SOFT DRINKS

COCA-COLA 25cl (Classic ou Zéro)3,50€

ICE-TEA PÊCHE 25cl3,50€

ORANGINA 25cl3,50€

JUS DE FRUITS PAGO Fruits juice3,50€

ACE, orange, pomme, fraise, abricot, ananas, tomate

ACE, orange, apple, strawberry, apricot, pineapple, tomato

SCHWEPPES TONIC 25cl3,50€

LIMONADE 33cl Lemonade3,50€

DIABOLO 33cl (Limonade + Sirop au choix)3,50€

Lemonade + Sirup

SIROP 4cl Sirup2,50€

LES COCKTAILS

COCKTAILS

COCKTAIL SANS ALCOOL6,00€

Cocktail without alcohol

PIÑA COLADA8,00€

SEX ON THE BEACH9,00€

COCKTAIL BERBÈRE À LA BOUKHA9,00€

Berber Cocktail with Boukha

MOJITO8,00€

MOJITO ROYAL10,00€

ÔAZAR COCKTAIL12,00€

(Champagne, Cointreau, citron vert et fraise)

(Champagne, Cointreau, lime and strawberry)

NOTRE CARTE DES VINS

WINES CARD

LES ELIXIRS D'ORIENT

ORIENTAL WINES

37,5cl75cl

EXCELLENCE DE BOULAOUANE (Rouge ou Gris) Vin du Maroc24,00€

TOULAL (Rouge ou Gris) Vin du Maroc15,00€21,00€

RIAD JAMEL (Rouge) Vin du Maroc42,00€

ZOUINA (Rouge, Blanc, Gris) Vin du Maroc16,00€26,00€

VOLUBILIA (Rouge ou Gris) Vin du Maroc40,00€

KOUTOUBIA (Rouge ou Blanc) Vin d'Algérie35,00€

MASCARA (Rouge) Vin d'Algérie32,00€

LES VINS D'ICI

FRENCH WINES

75cl

CHARDONNAY (Blanc) Consultez l'ardoise26,00€

AOP CÔTES DE PROVENCE (Rosé ou Rouge)28,00€

VIN DU MOIS (Consultez l'Ardoise)21,00€

VINS DE TABLE

WINES ON JUG

PICHET 1/2 50cl (Rouge, Rosé, Blanc)9,00€

PICHET 1/4 25cl (Rouge, Rosé, Blanc)5,00€

VERRE DE VIN 15cl (Rouge, Rosé, Blanc)3,00€

LES EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

BADOIT OU EVIAN 75cl5,50€

SAN PELLEGRINO 75cl6,50€