

ANZAR

ORIENTAL FINE DINING & ATMOSPHERE

À PARTAGER

Assortiments de Mezzés Libanais 180

Foie de Boeuf à la Marocaine 145

Cervelle d'Agneau à la Chermoula 155

Maâkouda Piquante	120
Mini Briouates de Poulet et Amandes Croustillantes	145
Cigares aux Fruits de Mer	170
Cigares aux Fromage Parfumé au Thym	135
Plateau De Fromage Anzar	480
Mini Shawarma Anzar (Agneau)	160
Mini Shawarma Libanaise (Poulet)	160
Mini Pastilla Fruits de Mer Gourmande	195
Mini Pastilla de Poulet et Amlou	185

Dynamite Shrimp (Piquant) 165

Calamars frits façon andalouse 165

LES ENTREES FROIDES

Tartare de Crabe Crémeux sur un lit de
Salade Chirazi 200

Salade de Chèvre Chaud et Fruits
Secs 190

Salade Gambas et Avocat Revisités 185

Carpaccio de Saumon 190

Carpaccio de Boeuf 190

Salade Terre et Mer 195

Gravlax de Saumon à la Betterave 260

LES PLATS

TAJINES

Suprême de Poulet avec une
“Deghmira” au Citrons Confits 240

Kefta avec Matisha Anzar	200
Mrouzia d'Agneau aux Raisins Secs	320
Gambas Tangéroises à la Charmoula	290
Souris d'Agneau aux Pruneaux et Amandes	360



PASTAS

Linguine Aux Fruits De Mer	340
Linguine au Poulet et Champignons	320
Linguini Scampi	330

Risotto Safrané Aux Fruits De Mer 350

Risotto au Poulet et Champignons 330

Risotto aux Gambas 340

AU JOSPER

Côtelettes d'Agneau à la Provençale 340
Accompagnées d'un Croustillant de
Pommes de Terre

Mini Mix Grill 290
Accompagné Galette de Pommes de

Terre

Kefta Grillée à la Marocaine 260

Pavé de Saumon Croustillant 360
Sur lit d'Épinards et Tomates Cerises

Suprême de Poulet 290
Farci aux Épinards mariné au Lait de
Coco et Feta

Tournedos de Boeuf 360
Purée de Carottes-Gingembre &
Champignons au Vinaigre Balsamique

Plaque d'Espadon Grillé 290
Accompagnée de Condiments
Exotiques

Oriental Chich Taouk 240
Accompagné de Cromesquis

Entrecôte De Bœuf 360
Accompagnée d'un Mille feuilles de
Pommes de Terre truffées

Filet de Loup 340
Accompagné d'une Purée Pomme de
Terre Maison au Basilic et Safran de
Taliouine

T-Bone Steak au Chimichurri 390
Accompagné d'une Mousseline
Pomme de Terre

Côte de boeuf au Chimichurri 395
*Accompagnée d'un Duo de
Mousseline Pomme de Terre et
Carottes*

Accompagnements: 70

Légumes du jour sautée

Frites maison

Purée de pommes de terre

DESSERTS

Fondant au Chocolat à l'Orange Glace Vanille	120
Tarte au Citron Meringuée Revisitée	120
Sablé Chocolat-Framboise avec Glace Vanille	120
Pavlova aux Fruits Rouges et à l'Eau de Rose	120
Tiramisu aux Dattes	110
Jawhara à la Fleur d'Oranger	90

Gâteau Anzar au Safran 100

Sélection de Fruits de Saison 120



BOISSONS

All rights reserved

ANZAR

ORIENTAL FINE DINING & ATMOSPHERE

SOFT

Evian	120
Evian Pétillante	120
Café Nespresso	70

NOS COCKTAILS

AFRI 200

Cognac Hennessy, Caramel au Beurre Salé,
Amaretto Disaronno, Café

ANZAR 200

Vodka Belvedere, Passion Fruit, Pistache, Vin
Mousseux Rosé

IDIR 200

Ananas, Malibu, Cacao Blanc, Jus de Citron,
Bitter Chocolat

MOREYBA 200

Jack Daniels Whisky, Rass el Hanout, Jus Citron,
Vin Rouge, Oeuf

ILLU 200

Gin Hendricks, Licor Maraschino, Fruits Rouges,
Bitter Orange

GURZIL 200

Vodka Belvedere, Cacao Blanc, Ananas, Sirop
de Fleur

ATLAS 200

Tequila, Mango, Jus Citron, Jalapeno, Bière

YAKUSH 200

Bacardi Gold, Orange, Cannelle, Bitter
Angostura, Oeuf

CARAFE DE SANGRIA 900

Rouge / Blanche / Rosé / Cava Blanche / Cava
Rose



CHICH COCKTAILS



Love Magic	600
Mint Magic	600
Apple Magic	600
Mi Amour Magic	600
Raisin Magic	600
Arabi Mint Magic	600
Tabo Mint Magic	600
0% Nico Magic	600



METER SHOTS



Tequila	900
Passion Vodka	900
Sambuca	900
Jagermeister	900

APÉRITIFS - DIGESTIFS

	<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
Martini Blanc	100	2000
Martini Rouge	100	2000
Martini Rose	100	2000
Baileys	140	2000
Sambuca	100	2000
Jagermeister	100	2000
Campari	140	2000
Amaretto	150	2000

BIÈRES

Heineken	100
Casablanca	100
Budweiser	100
Stella Artoise	100
Corona	120
Smirnoff Ice	100
Budweiser 0%	100

CHAMPAGNES

	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Moet & Chandon Brut	2000	3900
Moet & Chandon Rosé	2900	4900
Ruinart Blanc de Blanc	3900	—
Dom Perignon Brut	12000	—

Dom Perignon Rosé	19500	—
Krug	9600	—

VINS BLANCS

	<i>75cl</i>
Eclipse	480
Château Roslane	650
Chablis	690
Sancerre	740

VINS ROUGES

	<i>75cl</i>
Eclipse	480
Raynal	590
Château Roslane	650
Château Mercury	900

Chateauneuf du Pape	1300
M de Magnol (haut-médoc)	780

VINS ROSÉS

	<i>75cl</i>
Eclipse	480
Tandem	650
Minuty Prestige	690
Whispering Angel	740

VODKA

	<i>5cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Belvedere	200	2300	4500
Ciroc	200	2300	4500

Beluga Gold Line

—

9000

—

WHISKY

	<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
Black Label	200	2300
Gold Label	—	3000
Chivas Regal	200	2700
Jack Daniel's	200	2300
Jack Daniel's Honey	200	2300
Old Parr	200	2900
Blue Label	—	9500
Chivas 25 ans	—	18000

GIN

5cl

75cl

Hendrick's	200	2300
Tanqueray 10	200	2300
Tanqueray Royal	200	2300
Monkey 47	300	3200

RHUM

	<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
Zacapa 23	480	3900
Zacapa XO	–	8900

TEQUILA

	<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
Don Julio Blanco	250	3500
Don Julio Reposado	350	3900
Don Julio Anejo	–	4900

Don Julio 1942	–	15000
Classe Azul Reposado	–	16000

COGNAC

	<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
Hennessy VS	200	2400
Hennessy VSOP	300	2800
Hennessy XO	–	8900

FOOD

All rights reserved