

MEDITERRANEAN CUISINE

AZURA



BANYAN TREE TAMOUDA BAY

SOUS LE SOLEIL GREC

- L'authentique salade Kalamata (V,G , L)** 220
Tomates de plein champ, concombre craquant, olives Kalamata et fine brunoise d'oignons rouges. Feta AOP affinée, roquette sauvage et filet d'huile d'olive première pression
- L'incontournable César d'Azura (F, L) ** 280
Cœur de romaine croquant, suprême de volaille fermière ou crevettes royales infusés aux épices Tandoori, tuiles de pain au levain et copeaux de Grana Padano
- Les perles iodées de Dakhla (F)** 320
Quintette d'huîtres de Dakhla servies givrées, condiment au vinaigre d'échalote à l'ancienne, beurre de baratte et fines tranches de pain de seigle toastées
- L'originelle salade Agioritiki (V,L)** 260
Dentelle de roquette, poivrons doux confits au feu de bois, crème de feta relevée au piment doux et pain pita tiédi
- Le thon méditerranéen rouge en Tiradito (G)** 300
Fines tranches de thon rouge de ligne juste saisies, fraîcheur de la pomme Granny Smith, textures de betteraves et fine réduction de mélasse de grenade
- Collection des Mezze Grec (L,V)** 280
Tranches de Halloumi saisies à la plancha, escortées du triptyque traditionnel : Tzatziki à l'aneth, Taramosalata soyeuse et Melitzanolata fumée. Servis avec un pain pita artisanal
- L'Exquise Gambas à la "Santorini" (F , L) ** 380
Gambas en habit croustillant infusées à la menthe fraîche, cœur de sucine et émulsion de yaourt grec au chili doux

ENTREES CHAUDES ET TRADITIONS

- Le traditionnel Calamari Tiganita (F)**  280
Calamars fins en friture légère, bouquet de jeunes pousses, pommes allumettes et sauce Tzatziki acidulée
- L'emblématique poêlée à L'aïoli (F ,S)**  320
Crevettes royales de roche saisis à l'ail doux, effluves de paprika fumé, piment d'oiseau et huile d'origan sauvage de l'Atlas
- Le poulpe de roche "Mykonos" (F ,G)**  260
Tentacule de poulpe confit puis grillé au charbon de bois, fine mousseline de haricots blancs parfumée à l'ail, câpres fleurs, tomates confites et pousses d'épinards
- Les Conchas du port de M'diq au four (F)**  220
Palourdes de l'Atlantique gratinées en coque, persillade à l'ail doux, huile d'olive vierge extra et perles de jus de citron
- La Kakavia des pêcheurs crétois (F , L)**  280
L'authentique soupe traditionnelle de la mer, liée à l'huile d'olive et parfumée aux herbes sauvages de la garrigue méditerranéenne

PÊCHE DU JOUR

Sélection quotidienne de poissons frais du marché de M'diq, sublimés par une cuisson au charbon ou à la plancha et accompagnés de frites croustillantes et de salade verte.

A daily selection of freshly sourced fish from the M'diq market, enhanced by charcoal grilling and served with crispy fries and a fresh green salad.

Le Homard Bleu de nos Côtes (F)

Cuit au naturel ou grillé, sauce tartare émulsionnée

La Langouste Royale (F)

Grillée minute, beurre blanc ou sauce tartare

La Dorade Royale de Ligne (F ,G)

Levée en filet ou entière

Le Loup Bar de l'Atlantique (F,G)

Chair fine et fondante

La Petite Pêche du Jour en Friture Fine (F)

Assortiment de calmars fins, crevettes grises, merlan, sardines et anchois

Les sardines de la côte de Fnideq (F,G)

préparées à votre guise

Prix selon arrivage et poids

Nos poissons et crustacés sont proposés selon la pêche du jour et le poids sélectionné. Notre équipe se fera un plaisir de vous présenter la sélection disponible avant préparation.

 Wellbeing Program  Produit Locale

S : Épicé - **N** : Noisettes - **V** : Végétarien - **G** : Gluten Free - **L** : Lactose - **F** : Fruits de mer

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale

VIANDES D'EXCEPTION

- Le Filet de Bœuf "Charleroi" (L)** 550
Cœur de filet de bœuf grillé au charbon de bois, accompagné d'une mousseline de pommes de terre truffée et d'un jus corsé aux éclats de cèpes
- Le Coquelet Doré aux Grains de Moutarde (G)** 360
Coquelet entier mariné à la moutarde à l'ancienne, pommes allumettes croustillantes et cœur de sucine croquante.
- Le Suprême de Volaille de "Zaër" (G)**  360
Blanc de poulet fermier de la prestigieuse région de Zaër, fine purée de céleri-rave infusée au gingembre, asperges vertes lustrées et jus réduit
- Les Tendres Côtelettes d'Agneau de Lait (G)** 380
Côtelettes d'agneau rôties rosées au romarin, pommes grenailles fondantes et fine sauce chimichurri.
- Le T-Bone de Bœuf d'Exception (L)** 650
Pièce de bœuf d'exception saisie à la flamme, escortée d'un gratin Dauphinois traditionnel à la crème de muscade et d'un jus de cuisson aux champignons

DOLCE VITA ITALIENNE

Les Ravioles Royales de Tourteau et Crabe (F) Ravioles maison farcies à la chair de crabe, sommités de brocolis rôtis et réduction d'un consommé de crustacés corsé	380
Les Tortellini Fondants à la Ricotta (V,L) Pâtes fraîches farcies aux épinards et ricotta fine, miroir de tomates au basilic frais et éclats de Parmigiano Reggiano 24 mois	340
Les Penne al Ragù Savoureux (L) Pâtes fraîches artisanales nappées d'une bolognaise mijotée de longues heures, tomates San Marzano et basilic grand vert	290
Les Linguini Flambés au Saumon & Lime (L) Pâtes fraîches, effiloché de saumon sauvage, crème infusée au citron vert et éclats de zestes de lime	360
Pasta alle quatri fromagi (V,L) Crème veloutée combinant la puissance et la douceur du Comté Affiné, du Bleu d'Auvergne, du Pecorino Romano et du Parmesan.	280
Le Manicati truffatti (V,L) Velours de crème crue, ail doux, cèpes sautés des sous-bois et brisures de truffe noire d'hiver parfumées au parmesan	320

PIZZA AL FORNO

La Reina Stracciatella e Cremosa (V, L) 380
Base tomate San Marzano et Mozzarella di Bufala, surmontée après cuisson d'une stracciatella fondante et d'un filet d'huile de basilic

La Royale Marinara aux Fruits de Mer (F,L) 390
Sauce tomate réduite, mozzarella artisanale, sélection de crevettes, calmars et poulpe de roche juste saisis, persil plat

Sardegna (F,L) 320
Coulis de tomates génoises, filets d'anchois de la côte, câpres surfines et origan sauvage de l'Atlas

La Somptueuse Truffe & Champignons des Bois (V,L) 350
Crème de truffe noire, mozzarella, fricassée de champignons sauvages, jeunes pousses de roquette et fins copeaux de Parmesan

La Gourmande Poulet Barbecue et Légumes Confits (L) 320
Sauce tomate, mozzarella, fines lanières de blanc de poulet rôti, poivrons et oignons doux fondus au fire

La Iberica con patta negra (L) 350
Base tomate, Mozzarella di Bufala filante, feuilles de basilic frais et chiffonnade de jambon Serrano sélectionné

SANDWICHES GÉNÉREUX & SAVOUREUX

L'exceptionnel Smash Burger (L) Viande de bœuf sélectionnée et pressée, compotée d'oignons caramélisés, cheddar affiné fondu, bacon de bœuf croustillant, sauce Truffée et pommes de terre dorées	350
Le club sandwich gourmet (L) Pain de mie brioché toasté, fines tranches de poularde tendre, mousseline d'avocat, cœur de tomate, jambon fumé, œuf de caille et pointe de moutarde à l'ancienne	290
L'iconique Gyros de volaille (L) Émincé de poulet mariné aux herbes méditerranéennes, pain pita artisanal, concassé de tomates fraîches, oignons doux et onctueux tzatziki	290
La trilogie de tacos de la mer (F) Tortillas de maïs garnies de crevettes, poulpe de roche et loup de ligne, condiment guacamole, salsa pico de gallo et fine crème de haricots noirs relevée à l'encre de seiche	300

TOUT EN GOURMANDISE

L'Incomparable Mille-Feuille à l'Amlou (L , N)	220
Superposition de pâte feuilletée caramélisée, crème diplomate à l'Amlou artisanal et praliné intense aux fruits secs torréfiés	
Le Fondant Intense au Chocolat Noir (L)	220
Cœur coulant au chocolat grand cru, escorté d'une crème glacée artisanale à la vanille de Madagascar	
Le Tiramisu Signature du Chef (L)	220
Biscuits cuillères imbibés d'un expresso serré, crème mascarpone aérienne délicatement parfumée aux liqueurs fines	
Le Saint-Honoré Revisité (L)	220
Choux caramélisés, alliance subtile d'une ganache montée au chocolat noir et d'une crème chantilly à la gousse de vanille	
Le Kéfir de Brebis Rafrâichissant (L,G)	200
Crème de kéfir glacée, notes subtilement iodées d'algues et éclats de zestes de citron vert	
L'Éventail Étoilé de Fruits de Saison (V,G)	200
Sélection rigoureuse de fruits frais locaux, découpés minute et servis frappés	
La Tarte du jour (L)	200
Choix du chef de tarte jours aux fruits de saison	



CUISINE MÉDITERRANÉENNE

AZURA

TO START

UNDER THE GREEC SUN

- The authentic Kalamata salad (V,G,L) 220
Selection of vine-ripened tomatoes, crisp cucumber, authentic Kalamata olives, and finely diced red onions. Aged PDO feta cheese, wild arugula, and a drizzle of first cold-pressed olive oil
- Azura's signature Caesar (F,L)  280
Crisp romaine heart, free-range chicken supreme or king prawns infused with Tandoori spices, sourdough crisps, and Grana Padano shavings
- Dakhla's ocean pearls (F) 320
Five Dakhla oysters served on ice, accompanied by a traditional shallot vinegar mignonette, churned farmhouse butter, and thin slices of toasted rye bread
- The original Agioritiki salad (V,L) 260
Delicate arugula leaves, wood-fire roasted sweet peppers, whipped feta cream infused with mild chili, and warm pita bread
- The royal bluefin tuna Tiradito (G) 300
Lightly seared line-caught bluefin tuna, crisp Granny Smith apple freshness, beetroot textures and a delicate pomegranate molasses reduction
- The Greek Mezze ritual (L,V) 280
Grilled halloumi slices, served with the traditional trio: dill tzatziki, silky taramosalata, and smoky melitzanosalata. Accompanied by artisanal pita bread
- Exquisite "Santorini" Prawns (F,L)  380
Crispy-coated prawns infused with fresh mint, baby gem lettuce heart, and a Greek yogurt emulsion with mild chili


 Wellbeing Program  Produit Locale

S : Épicé - **N** : Noisettes - **V** : Végétarien - **G** : Gluten Free - **L** : Lactose - **F** : Fruits de mer


Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale

To START


HOT STARTERS & TRADITION

Traditional Calamari Tiganita (F)  280
Lightly fried delicate squid, young salad shoots, shoestring fries, and tangy tzatziki sauce

Signature Pil-Pil (F,S)  320
King prawns or rock octopus sautéed with gentle garlic, smoky paprika, bird's eye chili, and wild Atlas oregano-infused olive oil

“Mykonos” rock octopus (F,G)  260
Charcoal-grilled octopus tentacle, confit-style, served with a silky white bean purée, flower capers, confit tomatoes, and baby spinach shoots

Baked noble Conchas (F)  220
Atlantic clams baked in shell, garlic parsley persillade, extra virgin olive oil, and fresh lemon juice pearls.

Cretan fishermen’s Kakavia (F,L)  280
Authentic Mediterranean fisherman’s soup, enriched with olive oil and perfumed with wild herbs from the Mediterranean garrigue

 Wellbeing Program  Produit Locale

S : Épicé - **N** : Noisettes - **V** : Végétarien - **G** : Gluten Free - **L** : Lactose - **F** : Fruits de mer

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale

PESCADERIA

RETOUR DE PÊCHE

A daily selection of freshly sourced fish from the M'diq market, enhanced by charcoal grilling and served with crispy fries and a fresh green salad.

Blue Lobster from Our Coasts (F)

Served natural or grilled, accompanied by an emulsion-style tartare sauce

Royal Spiny Lobster (F)

Lightly grilled to order, served with beurre blanc or tartare sauce.

Line-Caught Royal Sea Bream (F,G)

Levée en filet ou entière

Atlantic Sea Bass (F,G)

Delicate, tender flesh with a refined, melt-in-the-mouth texture.

Fine Fritto Misto (F)

A selection of delicate fried seafood: squid, grey shrimp, whiting, sardines, and anchovies

Freshly sailed Sardines (F,G)

prepared at your convenience

Price according to availability and weight

Our fish and seafood are offered according to the catch of the day and the selected weight.

Our team will be delighted to present the available selection to you before preparation.

 Wellbeing Program  Produit Locale

S : Épicé - **N** : Noisettes - **V** : Végétarien - **G** : Gluten Free - **L** : Lactose - **F** : Fruits de mer

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale

THE MAJESTIC PIECES

SPECIALITY MEATS

“Charleroi” Beef Fillet (L)

Charcoal-grilled beef tenderloin, served with truffle mashed potatoes and a rich jus infused with wild porcini

550

Golden Corn-Fed Cockerel with Mustard Seeds (G)

Whole cockerel marinated in wholegrain mustard, crispy shoestring fries, and fresh baby gem lettuce heart

360

“Zaër” Organic Chicken Supreme (G)

Farm-raised chicken breast from the prestigious Zaër region, served with ginger-infused celeriac purée, glazed green asparagus, and a reduced jus.

360

Tender Milk-Fed Lamb Cutlets (G)

Rosemary-roasted lamb cutlets, fondant baby potatoes, and a delicate chimichurri sauce.

380

Exceptional Flame-Seared T-Bone Steak (L)

Premium T-bone steak seared over open flame, served with traditional Dauphinoise potatoes infused with nutmeg cream and a wild mushroom cooking jus

650

 Wellbeing Program  Produit Locale

S : Épicé - **N** : Noisettes - **V** : Végétarien - **G** : Gluten Free - **L** : Lactose - **F** : Fruits de mer

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale

PIZZA AL FORNO

DOLCE VITA A L'ITALIANA

Creamy Stracciatella Queen (V,L)	380
<i>San Marzano tomato base and buffalo mozzarella, topped after baking with melting stracciatella and a drizzle of basil oil.</i>	
Royal Seafood Marinara (F,L)	390
<i>Reduced tomato sauce, artisanal mozzarella, and a selection of lightly seared prawns, squid, and rock octopus, finished with flat-leaf parsley</i>	
Authentic Marinara Pizza (F,L)	320
<i>Genoese tomato coulis, coastal anchovy fillets, capers, and wild Atlas oregano</i>	
Truffle & Wild Mushroom Pizza (V,L)	350
<i>Black truffle cream, mozzarella, wild mushroom fricassée, baby arugula, and fine Parmesan shavings</i>	
Gourmet Chicken BBQ & Confit Vegetables Pizza (L)	320
<i>Tomato sauce, mozzarella, roasted chicken strips, and slow-cooked sweet peppers and onions</i>	
Iberian Pizza (L)	350
<i>Tomato base, melted buffalo mozzarella, fresh basil leaves, and premium Serrano ham chiffonade</i>	

 Wellbeing Program  Produit Locale

S : Épicé - **N** : Noisettes - **V** : Végétarien - **G** : Gluten Free - **L** : Lactose - **F** : Fruits de mer

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale

PASTA FRESCA

DOLCE VITA ITALIENNE

Royal Crab Ravioli (F) <i>Homemade ravioli filled with crab meat, roasted broccoli florets, and a rich crustacean consommé reduction</i>	380
Creamy Spinach & Ricotta Tortellini (V,L) <i>Fresh pasta filled with spinach and fine ricotta, served with a fresh basil tomato glaze and 24-month aged Parmigiano Reggiano shavings</i>	340
Traditional Savoury Ragù (L) <i>Artisanal fresh pasta topped with slow-cooked Bolognese sauce, San Marzano tomatoes, and fresh basil</i>	290
Salmon & Lime Flambé Ribbon Pasta (L) <i>Fresh pasta with wild salmon flakes, lime-infused cream sauce, and fresh lime zest</i>	360
Creamy Four Cheeses Pasta (V,L) <i>Velvety cream sauce blending the richness of aged Comté, Bleu d'Auvergne, Pecorino Romano, and Parmesan</i>	280
Porcini and Truffle Pasta (V,L) <i>Silky fresh cream, sweet garlic, sautéed wild porcini mushrooms, and winter black truffle shavings finished with Parmesan</i>	320

 Wellbeing Program  Produit Locale

S : Épicé - **N** : Noisettes - **V** : Végétarien - **G** : Gluten Free - **L** : Lactose - **F** : Fruits de mer

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale

SAND & WISHES

CLASSICS & TRENDY SANDWICHES

Exceptional Smash Burger (L)

Pressed selected beef patty, caramelized onion compote, melted aged cheddar, crispy beef bacon, Truffle sauce, and golden potatoes

350

Gourmet club sandwich (L)

Toasted brioche sandwich bread, tender chicken breast slices, avocado mousseline, fresh tomato heart, smoked ham, quail egg, and a touch of whole-grain mustard

290

Iconic chicken Gyros (L)

Marinated chicken strips with Mediterranean herbs, artisanal pita bread, fresh diced tomatoes, sweet onions, and creamy tzatziki sauce

290

Seafood taco trilogy (F)

Corn tortillas filled with prawns, rock octopus, and line-caught sea bass, served with guacamole, pico de gallo salsa, and a black bean cream subtly enhanced with squid ink

300

 Wellbeing Program  Produit Locale

S: Épicé - **N**: Noisettes - **V**: Végétarien - **G**: Gluten Free - **L**: Lactose - **F**: Fruits de mer

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale

OUR LAST WORD

only sweet lips

Incomparable Amlou Mille-Feuille (L,N) <i>Layers of caramelized puff pastry, Amlou artisan diplomat cream, and an intense praline of roasted nuts</i>	220
Intense Dark Chocolate Fondant (L) <i>Warm molten center of grand cru chocolate, served with artisan Madagascar vanilla ice cream</i>	220
Chef's Signature Tiramisu (L) <i>Ladyfinger biscuits soaked in strong espresso, airy mascarpone cream delicately infused with fine liqueurs</i>	220
The fancy Saint-Honoré (L) <i>Caramelized choux pastry, refined dark chocolate whipped ganache, and vanilla bean chantilly.</i>	220
Refreshing Sheep's Kefir Cream (L,G) <i>Frozen kefir cream, subtly briny seaweed notes, and fresh lime zest</i>	200
Starry Seasonal Fruit Medley (V,G) <i>Carefully selected seasonal local fruits, freshly cut and served chilled</i>	200
Tart of the Day (L) <i>Chef's selection of the day, prepared with seasonal fruits.</i>	200

 Wellbeing Program  Produit Locale

S : Épicé - **N** : Noisettes - **V** : Végétarien - **G** : Gluten Free - **L** : Lactose - **F** : Fruits de mer

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA
Tous nos poissons sont de provenance locale



MEDITERRANEAN CUISINE

AZURA