

# Attar

Maître des épices

•

Notre cuisine fusion orientale est une invitation au voyage, toute en finesse. Notre carte suit la route des épices et vous fait découvrir des saveurs du Maroc à l'Inde.

---

Menu Dégustation 85.-/pers  
- Δ partir de 2 pers. minimum -

Assortiments de kémias et de spécialités au tandoor.

Garnitures, pains/naans et dessert inclus.

~

Menu Royal 99.-/pers  
- Δ partir de 2 pers. minimum -

Assortiment de kémias

◇

Méchoui d'épaule d'agneau confite aux 24 épices  
ou  
Friture de daurade.

Garnitures, pains/naans et dessert inclus.

---

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

 Gluten  Œuf  Produits laitiers

 Sésame  Crustacés  Fruits à coque

Origine des viandes/poissons :  
Agneau France/Suisse/Espagne |  
Volaille France/ Suisse | Boeuf Suisse  
Saumon Norvège | Gambas sauvage Argentine  
Daurade royale Grèce

TVA 8,1% comprise, prix en francs Suisse

# Kemias

## Zaalouk 19.-

Caviar d'aubergines tahinées, grenades, fromage de brebis râpé, croustillant de kadaïf



## Maakouda tartare de thon 22.-

Croquettes de pommes de terre à l'encre de sèche, tartare de thon harrissa



## Pastilla Volaille signature 26.-

Feuilleté de volaille, amandes effilochées, pistache parfumée à la cannelle.



## Rouleaux Saumon épicé 24.-

Concombre, melon, réduction de pastèque cardamome.

## Taktouka Poivrons, Burrata 24.-

Concassée de poivrons fumés à la tomate, huile de romarin et zaatar

## Friture Gambas Calamar 14 épices 26.-

Gambas sauvages à la farine de pois chiches, trilogie de sauces safran/menthe-coriandre / tamarin.



## Pani Puri Gambas Tandoori 24.-

Tartare de gambas à la sauce ponzu, réduction mélasse.



## Tartare de Daurade 26.-

.Daurade aux agrumes parfumée à l'aneth, voile d'amande douce, citron caviar



# Tandoor

## Supreme de Volaille Tikka. 33.-

Blanc de poulet rôti, sauce cajou, épinards au gingembre et riz basmati.



## Seekh Kebab d'agneau 39.-

Sucrine grillée, tomates cerise grillées, œuf de caille, chutney de menthe et coriandre.



## Saumon Tandoori 35.-

Déclinaison, sauce palak et Reita concombre



## Poulpe Tandoori 39.-

Houmous de patate douce, vierge de citron confit.



# Sharing

## Méchoui d'épaule d'agneau rôtie 155.-

Pendant 6h, aux 24 épices, pommes rissolées et reita de concombre- 2/3 pers.

## Friture de daurade 75.-

Sauce curry au chili, Fenouille au sésames et gingembre, riz safrané - 2 pers.



## Biryani Agneau ou Gambas 44.-

En croute de pain, sauce curry et reita de concombre - 1/2 pers



# Garnitures

- Reita de concombre et menthe  7.-
- Riz basmati 7.-
- Crème de courge massala  7.-
- Pommes allumettes au cumin 7.-
- Épinards sautés sésame et gingembre  7.-

# Pain & Naan

- Naan coriandre et ail  8.-
- Naan tomate, herbes fraîches  8.-
- Naan au gruyère suisse et mozzarella épicée   10.-
- Gozleme à la viande hachée  16.-

# Desserts

- Johara a la Fraise   16.-  
Cannelle, crème pâtissière au lait de coco, amandes torréfiées, menthe.
- Cornes de gazelle, thé à la menthe    14.-  
Pâtisseries marocaines à la pâte d'amande.
- Fraicheur d'agrumes 14.-  
Parfumée à la fleur d'oranger.
- Lassi frais    14.-  
Parfumé a la rose et à la framboise.