

# 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

- À partir de 2 pers. Minimum -

Assortiment de kémias et de spécialités signature

Garnitures, naans et dessert inclus

~

Menu Royal 99.-/pers

- À partir de 2 pers. Minimum -

Assortiment de kémias et de spécialités signature

◇

Biryani Agneau/Gambas OU  
Lasooni Fish Tikka (Queue de lotte sauvage)

Garnitures, naans et dessert inclus

- À partir de 3 pers. Minimum -

Assortiment de kémias

◇

Méchoui d'épaule d'agneau rôtie aux 24 épices

Garnitures, naans et dessert inclus

---

En cas d'allergie ou intolérance, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats, sur simple demande.



Gluten



Œuf



Produits laitiers



Sésame



Crustacés



Fruits à coque

Origine des viandes/poissons :

Agneau France/Suisse/Espagne | Volailles France/ Suisse

Saumon Norvège | Gambas sauvages Argentine

Lotte sauvage Atlantique Nord-Est

TVA 8.1% comprise, prix en francs Suisse

# Kémias

## Zaalouk 19.-

Caviar d'aubergines, grenades, Crispy de pois chiches épicés, Croustillant de kadaïf



## Chili Cheese Pakode 22.-

Croquettes de gruyère et spicy mozzarella, Tamatar chutney (sauce tomate), Salade chou kale



## Pastilla de Volaille Signature 26.-

Feuilleté de volaille aux amandes effilées, parfumé à la cannelle.



## Mango Salmon 26.-

Saumon cuit au four Tandoor, Chutney de Mangue, Reita a la citrouille

## Fried Tikka Bites. 22.-

Poulet Tikka frits, Chutney de moutarde au curry et au yaourt



## Friture de Gambas & Calamar 26.-

Gambas sauvages à la farine de pois chiches et 14 épices, Trilogie de sauces mangue / mayonnaise épicée / tamarin.



## Pani Puri Saumon 24.-

Tartare de saumon à la sauce ponzu, Réduction de mélasse de grenade.



# Signature

## Butter Chicken. 38.-

Cuisses de poulet rôties, Sauce noix de cajou et massala, Riz basmati.



## Lamb Chops & Pickles 39.-

Côtelettes d'agneau aux épices massala, Oignons rouges.



## Gambas Curry Tandoori 36.-

Sauce ail chili, oignon et coco, Reita de concombre



## Biryani Agneau ou Gambas 44.-

En croute de pain, Sauce curry et Reita de concombre



## Lasooni Fish Tikka 59.-

Queue de Lotte sauvage, Sauce chili curry, Reita au cumin indien.



## Méchoui d'Épaule d'Agneau 155.-

Rôtie pendant 6h aux 24 épices, Pommes rissolées et Reita de concombre. — 2/3 pers.

# Garnitures

Salade Marocaine	9.-
Riz Basmati safrané	9.-
Chili Brocoli	9.-
Pommes Allumettes au cumin	9.-
Daal de Lentilles Signature	14.-

# . Naans

Naan coriandre et ail 	8.-
Naan zaatar et huile d'olive 	8.-
Naan groyère suisse & mozzarella épicée  	10.-
Gözleme à l'agneau hachée 	16.-

# Desserts

Johara à la Fraise  	16.-
Fraises, crème pâtissière au lait de coco, amandes torréfiées, fleur d'oranger.	
Cornes de gazelle, thé à la menthe   	14.-
Pâtisseries marocaines à la pâte d'amande et fleur d'oranger.	
Kulfi Coco	16.-
Crème glacée indienne à la noix de coco	
Gulab Jamun  	16.-
Boulettes de lait à l'eau de rose, coco râpée.	