



Apéro Tapas 2 personnes40€

Assortiment de tapas, accompagné d'une bouteille de vin.



RIAD ANYSSATES

Vin Bouteille

Vin rouge Marocain ¾ l

Ferme rouge cuvée terroir Verre 5€.....	18€
Sahari Domaine.....	24€
S de Siroua.....	30€
Eclipse.....	42€
Château Roslane.....	58€

Vin blanc ¾ l

Ferme rouge cuvée terroir Verre 5€.....	18€
Sahari Domaine.....	26€
S de Siroua.....	34€
Eclipse.....	42€
Monbazillac.....	30€

Vin Rosé ou gris ¾ l

Ferme rouge cuvée terroir Verre 5€.....	18€
Sahari Domaine gris.....	25€
S de Siroua.....	34€
Eclipse.....	42€



CARTE DES MENUS

Champagne

Moët et Chandon.....	140€
Laurent Perier.....	140€
Moncel.....	90€
Cattier.....	90€
Prosecco (Verre 7€).....	30€

La cuisine c'est un art qui pour ne s'abâtardir a besoin de fantaisie, d'un petit grain de folie

Yves Courrière

LA TABLE D'ANYSSATES

MENU DECOUVERTE 40€

Assortiment de salades marocaines ou Harira
Pastilla de poisson
Tagine au choix
Dessert au choix

MENU ANYSSATES 28€

Mise en bouche, entrée, plat, dessert du jour.
(voir l'ardoise dans le patio)

MENU TRADITION 25€

Entrée plat ou Plat dessert du jour.
(voir l'ardoise dans le patio)

SNACK JUSQU'À 17 HEURES..... 12€

Salade quinoa (quinoa, raisins secs, tomates confites, noix, miel)

Salade César (salade, crouton, poulet, anchois, tomate cerise et confite)

Salade niçoise (salade, œuf dur, haricot vert, pomme de terre, tomate, oignons, olive, anchois)

Salade fraîcheur (salade verte, segment orange, citron, pamplemousse, ananas, tomates cerise, poulet au miel)

Cheese burger

Panini kefta, poulet, thon

Quessadillas (tortilla poulet, fromage, poivron, oignon caramélisé)

Tacos (viande hachée, poulet ou mixte)

Croque-Monsieur, salade.

Club sandwich (dinde fumée, poulet, fromage)

Omelettes (nature, fromage, tchutucka) avec salade.



APERITIFS

Martini, rouge ou blanc.....	8€
Whisky.....	8€
Vodka.....	8€
Gin Bombay	8€
Tequilla.....	8€
Baileys.....	8€
Ricard.....	8€



COCKTAILS

Mocktails (fruités, acidulés ou crémeux).....	6€
Cocktail Anyssates.....	8€
Carafe Sangria (5€ le verre)	20€
Vodka orange	10€
Mojito (menthe, framboise, kiwi)	10€
Americano.....	10€
Spritz Apérol (proceso)	14€
Spritz Apérol (vin blanc).....	10€
Prosecco liqueur	12€
Pina colada.....	12€
Moscou Mull.....	12€
Expresso Martini	12€
White Russian.....	12€
Margarita	12€
Planteur	12€
Ti punch	10€
Irish Coffee.....	10€
Get 21 / Get 31.....	8€
Shooter.....	8€
Cocktail surprise	12€

AU BAR DE LA TERRASSE

Tapas et bouteille de vin (2 personnes).....44€

Selon l'humeur du chef et la saison

PLANCHA DE LA MER25€



Saumon fumé et ses blinis, pastilla de poisson, accras de morue, mousse de poisson.

PLANCHA IBERIQUE25€



Jambon Serrano, chorizo, saucisson, lomo, rillettes.

PLANCHA MAROCAINE.....22€



Salades marocaines, pastilla de poulet, batbout (pain marocain nature aux olives et aux herbes accompagnant l'huile d'olive).



RIAD ANYSSATES



CARTE DES BOISSONS

*"Le vin console les tristes, rajeunit les vieux,
inspire les jeunes et soulage les déprimés du poids
de leurs soucis".*

Lord Byron

CAFE, THE ET CHOCOLAT

Café expresso.....	2€
Café au lait	2€
Café glacé (expresso, lait glace au café)	4€
Nesquik	2€
Chocolat chaud maison.....	4€
Verre de lait	1€
Thé ou thé marocain.....	1.5€

BOISSONS RAFRAICHISSANTES

Eau plate.....	1.5€
Eau gazeuse	1.5€
Coca cola, Coca zéro	2.5€
Orangina.....	2.5€
Ice tea.....	2.5€
Schweppes (tonic ou lemon)	2.5€
Sprite.....	2.5€
Orange pressée	3€
Jus de fruit maison.....	5€
Redbull	5€



BIERES

Casablanca	6€
Flag Spécial	4€

CHICHA

Pomme, menthe, autre	8€
Love, mixte.....	10€

A LA CARTE

(Commandé avant 17 heures)

ENTREES

Assortiment de salades marocaines
Assortiment de briouattes (viande hachée, poulet, légumes, fromage, fruits de mer)
Pastilla de poulet
Pastilla de poisson
Soupe Harira
Soupe de légumes

PLATS

Tagine de kefta sauce tomate
Tagine poulet citron
Tagine de fruits secs (poulet, bœuf ou agneau)
Tangia Marrakchia
Tagine de bœuf aux pruneaux
Tagine Brinia (bœuf, aubergines et smen)
Tagine d'agneau Makfoul (tomates et oignons caramélisés)
Medfouna spécialité
Tagine de poissons (selon arrivage)

DESSERTS

Assortiment de pâtisseries marocaines
Crème brûlée safranée
Tartes (chocolat, citron, fruits de saison)
Fondant chocolat
Brownies
Mousse (chocolat, fraise, citron, caramel)
Oranges à la cannelle
Glace et Sorbet

