



AZALAI  
HOTELS

RESTAURANT

# CHINGUITTY

## NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

### ENTRÉES FROIDES

Cold Starters

Salade de Poulpes **290**

*Octopus Salad*

Tartare d'avocat épicé aux crevettes **390**

*Spicy Avocado Tartare with Shrimp*

La grande panachée au fêta **250**

*The great feta platter*

Carpaccio de capitaine **350**

*Captain's Carpaccio*

Charlotte de saumon fumé et crevettes **350**

*Smoked Salmon and Shrimp Charlotte*

Salade Niçoise **250**

*Niçoise Salad*

Salade de crevettes à l'ananas **390**

*Shrimp Salad with Pineapple*

Salade de poulet caramélisée **290**

*Caramelized Chicken Salad*

Salade des îles **290**

*Islands Salad*

Salade du Chef revisitée **300**

*Chef's revisited Salad*

### ENTRÉES CHAUDES

Hot Starters

Soupe du jour **250**

*Soup of the day*

Salade de calamar à la Sicilienne **350**

*Sicilian-style Squid Salad*

Salade de bœuf Thai **300**

*Thai Beef Salad*

Croustillants au fromage **250**

*Cheese Crisps*

## NOS PLATS

*Our Dishes*

## NOS PÂTES

*Pasta*

**Penne aux fruits de mer 500**

*Seafood Penne*

**Farfalle au saumon fumé 550**

*Smoked Salmon Farfalle*

**Spaghetti bolognaise 400**

*Spaghetti Bolognese*

**Carbonara au poulet 400**

*Chicken Carbonara*

**Spaghetti alla puttanesca 400**

*Spaghetti alla Puttanesca*

## NOS POISSONS

*Fish*

**Filet de Thiof à la tomate séchée et câpres 650**

*Thiof Fillet with Sun-dried Tomato and Capers*

**Filet de capitaine poêlé 600**

*Pan-fried Captain's Fillet*

**Sole façon grand mère pikatta 550**

*Grandma's Style Sole Pikatta*

**Chevêche de Saint Pierre 550**

*Saint Pierre Owlfish*

**Gambas à la plancha à l'ail 700**

*Grilled Garlic Prawns*

**Poisson du jour grillé 700**

*Grilled Fish of the day*

**Crevettes sauce Gingembre 750**

*Ginger Shrimp Sauce*

## LES VIANDES

### *Meats*

---

Filet de bœuf sauce glace de viande	<b>650</b>
<i>Beef Fillet with Meat Glaze Sauce</i>	
<hr/>	
Côtelettes d'agneau à la plancha	<b>650</b>
<i>Grilled Lamb Chops</i>	
<hr/>	
Tajine de poulet aux haricots blancs, olives et citron confit	<b>480</b>
<i>Chicken Tajine with White Beans, Olives, and Preserved Lemon</i>	
<hr/>	
Brochettes de bœuf grillées	<b>600</b>
<i>Grilled Beef Skewers</i>	
<hr/>	
Pièce de poulet grillée à la moutarde à l'ancienne	<b>450</b>
<i>Grilled Chicken with Old-fashioned Mustard</i>	
<hr/>	
Souris d'agneau	<b>680</b>
<i>Lamb Shank Stew</i>	
<hr/>	
Travers d'agneau	<b>650</b>
<i>Lamb Ribs</i>	
<hr/>	
Mijoté de jarret de bœuf	<b>650</b>

## SPÉCIALITÉS DU PAYS

### *Country Specialties*

---

Tajine de chameau aux prunes	<b>500</b>
<i>Camel Tajine with Prunes</i>	
<hr/>	
Tranche de gigot d'agneau confit aux dattes	<b>650</b>
<i>Lamb Leg Confit with Dates</i>	

---



## PIZZA

*Pizza*

---

Pizza margarita	250
-----------------	-----

*Margherita Pizza*

---

Pizza Neptune	300
---------------	-----

*Neptune Pizza*

---

Pizza napolitaine	300
-------------------	-----

*Neapolitan Pizza*

---

Pizza aux fruits de mer	350
-------------------------	-----

*Seafood Pizza*

---

Pizza au poulet	300
-----------------	-----

*Chicken Pizza*

## NOS DESSERTS

*Desserts*

---

Mousse au chocolat	250
--------------------	-----

*Chocolate Mousse*

---

Profiterole	300
-------------	-----

*Profiteroles*

---

Assiette de fruits	250
--------------------	-----

*Fruit Plate*

---

Coupe de glace	200
----------------	-----

*Ice Cream Cup*

---

Crème brûlée	200
--------------	-----

*Crème Brûlée*

---

Tarte aux amandes	250
-------------------	-----

*Almond Tart*

---

Cheese cake	300
-------------	-----

*Cheese Cake*

---

Moelleux au chocolat	250
----------------------	-----

*Chocolate Lava Cake*



Les meilleurs prix sont sur [azalai.com](http://azalai.com)  
[www.azalai.com](http://www.azalai.com)