

N O U B A

RESTAURANT - LOUNGE -LIVE SHOW

DINER SPECTACLE
650 MAD / Personne

| A la carte sur demande Entrée 300 MAD, Plat 400 MAD, Dessert 200 MAD |

Entrées / Starters

SALADE CHINOISE AU POULET GRILLÉ AUX CINQ ÉPICES, CHOU CHINOIS, FEUILLES DE CORIANDRE, VINAIGRETTE AU SÉSAME.

CHINESE CHICKEN SALAD GRILLED CHICKEN WITH FIVE SPICES, CHINESE CABBAGE, CORIANDER LEAVES, SESAME VINAIGRETTE.

SALADE FRAICHEUR MELANGE DE MESCLUNS AVEC ASPERGES, AVOCAT, BETTERAVE ET VINAIGRETTE WAFU AU YUZU ET SOJA

HOUSE SALAD OF MESCLUN GREEN WITH ASPARAGUS AVOCADO AND BEETROOT RIBBON AND SOY WAFU YUZU DRESSING

SALADE AU MAGRET DE CANARD SERVI AVEC BETTERAVES ROTIES ET SAUCE HOISIN A LA GRENADE

SMOKED DUCK PROSCUITO WITH ROASTED BEETS AND POMEGRANATE HOISIN SAUCE.

BURRATA ACCOMPAGNEE DE MANGUE, GASPACHO ET DE TOMATES

BURRATA WITH BURNT MANGO, GAZPACHO AND TOMATOES.

TACOS DE CRABE CHAIR DE CRABE, GUACAMOLE, SAUCE MANGUE, TOBIKO CRAB

TACOS CRAB MEAT, GUACAMOLE, MANGO SALSA, TOBIKO.

TATAKI DE THON POÊLÉ AU CHALUMEAU FINEMENT TRANCHÉ AVEC TOSAZU, CIBOULETTE ET CHIPS D'AIL

TUNA TATAKI FINELY SLICED TORCH-FRIED TUNA WITH TOSAZU, CHIVES AND GARLIC CHIPS.

TIRADITO DE SAUMON TRANCHES DE SAUMON, AJI AMARILLO LECHE DE TIGRE, FRUITS DE LA PASSION ET GINGEMBRE, CROUSTILLANT DE TAPIOCA À L'ENCRE DE SEICHE, PATATE DOUCE

SALMON TIRADITO SLICES OF SALMON, AJI AMARILLO LECHE DETIGE, PASSION FRUIT AND GINGER, CRISPY TAPIOCA WITH SQUID INK, SWEET POTATO

SASHIMI SALADE THON, SAUMON, CHOU, ALGUES TSUKA WAKAME, OIGNON, EDAMAME, QUARTIERS D'ORANGE, VINAIGRETTE SESAME MOUTARDE AU MIEL

SASHIMI SALAD TUNA, SALMON, CABBAGE, TSUKA WAKAME, ONION, EDAMAME, ORANGE WEDGES, HONEY MUSTARD SESAME DRESSING



EDAMAME (SPICY OR NOT) JEUNES FÈVES DE SOJA VERT CUIITS À LA VAPEUR

EDAMAME STEAMED YOUNG GREEN SOYBEANS.



KFC (POULET FRIT CORÉEN) PETITS MORCEAUX DE POULET CROUSTILLANTS NAPPÉS D'UNE SAUCE SUCRÉE ET ÉPICÉE

KFC (KOREAN FRIED CHICKEN) SMALL PIECES OF CRISPY CHICKEN TOPPED WITH A SWEET AND SPICY SAUCE.

CALAMARS CROUSTILLANTS, TOGARASHI + ÉPICES, FARINE ASSAISONNÉE

CRISPY CALAMARI, TOGARASHI + 05 SPICES, SEASONED FLOUR.

GYOZA AU POULET ET CHAMPIGNONS

CHICKEN AND MUSHROOMS GYOZA.

ROULEAU DE PRINTEMPS AU CANARD

DUCK SPRING ROLL

Sushi

HAWAIEN

MELANGE DE CRABE, ANANAS, MANGUE, THON, SAUMON, SALSA A L'ANANAS ET GELEE CREMEUSE A LA NOIX DE COCO.

CRAB MIX, PINEAPPLE, MANGO, TUNA, SALMON, PINEAPPLE SALSA, CREAMY COCONUT JELLY .

TUNA TANGO

TEMPURA DE CREVETTES, AVOCAT, OIGNON VERT, MANGUE, THON, SAUCE SPECIALE MAISON A LA MANGUE

SHRIMP TEMPURA, AVOCADO, SPRING ONION, MANGO, SPICY TUN, HOUSE SPECIAL MANGO SAUCE .

TEMPURA ROLL

TEMPURA DE CREVETTES, ASPERGES, AVOCAT, FROMAGE CHEDDAR. OIGNON VERT, MANGUE, THON, SAUCE SPECIALE MAISON A LA MANGUE

SHRIMP TEMPURA, ASPARAGUS, AVOCADO, CHEDDAR CHEESE, CREAM CHEESE, MURES, MAYONNAISE .

NIGGIRI SET AND HOSOMAKI:

SAUMON, CREVETTE, UNAGI, HOSOMAKI AU SAUMON ET FROMAGE
SALMON, SHRIMP, UNAGI, SALMON HOSOMAKI CREAM CHEESE .

SALMON AVOCADO ROLL OR DRAGON ROLL:

SAUMON, ASPERGE, AVOCAT, FROMAGE, TOBIKO

SALMON, ASPARAGUS, AVOCADO, CREAM CHEESE, TOBIKO .

Curry and Wok



CURRY VERT AU POULET

GREEN CURRY WITH CHICKEN .



CURRY ROUGE AUX GAMBAS

RED CURRY WITH PRAWNS .

WOK DE POULET AUX CAJOU CASHEWNUT

CHICKEN WOK .



WOK SAUMON GOCHUJANG MISO WOK

SALMON SPICY GOCHUJANG MISO

BOEUF BULGOGI MARINE GRILLE A LA COREENNE AVEC CHAMPIGNONS ET OIGNONS

BEEF BULGOGI: KOREAN BARBECUED BEEF WITH MUSHROOMS AND ONION .



NOUILLES SINGAPOURIENNES SERVIES AUX CREVETTES OU AU POULET

SINGAPOREAN NOODLES WITH PRAWN OR CHICKEN

Plats / Main Courses



POULET EN COLÈRE MARINÉ ÉPICÉ, POMMES DE TERRE SAUTÉES, PIMENT GRILLÉ, SAUCE COLÈRE

ANGRY CHICKEN SPICY MARINATED GRILLED CHICKEN, FRIED POTATOES, GRILLED PEPPER, ANGRY SAUCE .

MAGRET DE CANARD CHAR SIU AVEC PURÉE DE PATATE DOUCE AU GOCHUJANG, COMPOTE DE POMME-POIRE ET SAUCE À L'ORANGE

CHAR SIU DUCK BREAST WITH GOCHUJANG SWEET POTATO PURÉE, APPLE-PEAR COMPOTE AND ORANGE SAUCE .

CUISSE DE CANARD ROTIE SERVIE AVEC POMMES DE TERRE FONDATES A L'ASIATIQUE, CHAMPIGNONS, POIRE ET SAUCE HOISIN

MASTER STOCK BRAISED ROASTED DUCK LEG WITH ASIAN FONDANT POTATOES MUSHROOMS AND PEAR WITH HOISIN SAUCE .

LOUP BAR A LA PLANCHA AUBERGINE NIBITASHI A LA JAPONAISE AVEC SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION

SEABASS A LA PLANCHA WITH JAPANESE NIBITASHI EGGPLANTS AND TAMARIND PASSION FRUITS SAUCE .

SAUMON CARAMILISE A LA VIETNAMIENNE AU GINGEMBRE, CITRONELLE ET ANANAS GRILLE

VIETNAMESE CARAMELIZED SALMON WITH GINGER, LEMONGRASSES AND GRILLED PINEAPPLE .

KAMAMESHI AUX FRUITS DE MER RIZ JAPONAIS AU MAIS ET PETITS POIS DANS UN BOUILLON MISO

SEA FOOD KAMAMESHI: JAPANESE MIXED SEAFOOD AND RICE WITH CORN AND GREEN PEAS COOKED IN MISO BUTTER .

Desserts

Demandez le dessert du jour / Ask for the dessert of the day

JIVARA FAÇON SNICKERS, GLACE CACAHUÈTE CARMEL
SNICKERS STYLE JIVARA, CARMEL PEANUT ICE CREAM .

PANCAKE SOUFFLE JAPONAIS SERVI AVEC GLACE VANILLE
JAPANESE SOUFFLE PANCAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND BUTTERSCOTCH SAUCE .

DELICE TROPICAL PINA COLADA INSPIRATION EXOTIC A L'ANANAS & NOIX DE COCO
TROPICAL DELIGHT PINA COLADA

CHEESECAKE A LA PISTACHE AVEC PANA COTA A LA CERISE
PISTACHIO CHEESECAKE WITH CHERRY PANA COTA

Menu Marocain / Moroccan Menu

Entrées / Starters

ASSORTIMENTS DE BRIOUATES
ASSORTMENTS OF BRIOUATES .

PASTILLA AU POULET
CHICKEN PASTILLA .

PASTILLA AUX FRUITS DE MER
SEAFOOD PASTILLA

Plats / Main Courses

COUSCOUS POULET
COUSCOUS CHICKEN .

TAJINE MAQFOUL AU BOEUF
BEEF MAQFOUL TAJINE

TAJINE POULET AU CITRON ET OLIVES
CHICKEN TAGINE WITH LEMON AND OLIVES .

TAJINE POISSONS BLANC AVEC CHERMOULA
WHITE FISH TAGINE WITH CHERMOULA

Suppléments

90 MAD

POMMES DE TERRES SAUTEES | ROASTED POTATOES
ASPERGES GRILLÉES | GRILLED ASPARAGUS .
CHAMPIGNONS À L'AIL | MUSHROOMS WITH GARLIC .
LÉGUMES SAUTÉS | SAUTÉED VEGETABLES

DEMANDEZ LES OPTIONS VEGETARIENNES
ASK FOR VEGETARIAN OPTIONS

LES PRIX SONT EXPRIMES TOUTES TAXES COMPRISES
PRICES ARE ALL TAXES INCLUDED

LES PAIEMENTS SANS CONTACT NE SONT PAS ACCEPTEES
WIRELESS PAIEMENT NOT ACCEPTED

N O U B A

RESTAURANT - LOUNGE - LIVE SHOW

N O U B A

RESTAURANT - LOUNGE - LIVE SHOW