



NOUBA



Menu Marocain
550 MAD / Personne

Menu Asiatique
650 MAD / Personne

MENU MAROCAIN

Entrées / Starters

Assortiment de briouates : Fromage, épinards, viande hachée et légumes
Assortment of briouats: Cheese, spinach, minced meat and vegetables

Pastilla au poulet aux amandes
Chicken and almond pastilla

Assortiment de salades marocaines
Moroccan salads assortment

Plats / Main courses

Couscous poulet ou végétarien
Couscous chicken or vegetarian

Tajine de boeuf aux artichauts et petits pois
Beef tagine with artichokes and peas

Tajine de boeuf aux pruneaux
Beef tagine with prunes

Tajine de loup bar chermoula
Sea bass tagine with chermoula

Tajine poulet olives citron
Chicken tagine with olives and lemon

Au choix Entée + Plat + Dessert (A la carte)



MENU ASIATIQUE

Entrées / Starters

Bowl Nouba : Avec quinoa, edamame et avocat à la mangue
With quinoa, edamame and avocado with mango

Salade chinoise au poulet grillé : Aux cinq épices, chou chinois, feuilles de coriandre, vinaigrette au sésame
Grilled chicken with five spices, Chinese cabbage, coriander leaves, sesame vinaigrette

Burrata : Accompagnée de gaspacho de mangue, et de tomates
Burrata Served with mango gazpacho and tomatoes

Tacos de crabe : Chair de crabe, guacamole, sauce mangue, tobiko
Crab meat, guacamole, mango salsa, tobiko

Edamame (Spicy or not) : Jeunes fèves de soja vert cuits à la vapeur
Steamed young green soybeans

Wrap de Canard confit, compotée de pomme, concombre, coriandre, sauce hoisin figue
Duck confit wrap, apple compote, cucumber, coriander, hoisin fig sauce



Entrées / Starters

Gyoza : Au poulet, champignons et truffe
Chicken, mushroom, truffle

**KFC (Poulet frit coréen) : Petits morceaux de poulet croustillants
nappés d'une sauce sucrée et épicée**
Small pieces of crispy chicken topped with a sweet and spicy sauce

Calamars croustillants : Togarashi + épices, farine assaisonnée
Crispy calamari, togarashi + spices, seasoned flour

Gambas tempura dynamite
Tempura prawns dynamite

Nems Au poulet et aux crevettes
Chicken & prawn fried spring roll



Sushi & Crus

8 Pièces

Ebi Salmon Roll

Tempura de crevettes, avocat, asperges, fromage frais, saumon, mayonnaise épicée, sauce unagi

Shrimp tempura, avocado, asparagus, cream cheese, salmon, spicy mayonnaise, unagi sauce

Tiger Roll

Tempura de crevettes, mélange de crabe, crevettes bouillies, avocat, anguille, sauce sriracha au miel et au citron vert, sauce anguille

Shrimp tempura, crab mix, boiled shrimp, avocado, unagi, honey lime sriracha, unagi sauce

Philadelphia Roll

Saumon fumé, concombre, saumon frais, fromage à la crème, salsa guacamole, ciboulette

Smoked salmon, cucumber, fresh salmon, cream cheese, guacamole salsa, chives

Vegetarian Roll

Avocat, asperges, mangue, concombre, wakame, carottes, salsa negra

Avocado, asparagus, mango, cucumber, wakame, carrots, salsa negra

Nigiri & hosomaki

3 sortes de nigiri au saumon hosomaki

3 kinds nigiri salmon hosomaki



Sushi & Crus

8 Pièces

Tuna Fry

Thon épicé, avocat, asperges, masago, oignon nouveau, salsa guacamole, croquette de saumon, mayonnaise épicée, sauce unagi
Spicy tuna, avocado, asparagus, masago, spring onion, guacamole salsa, salmon croquet, spicy mayonnaise, unagi sauce

Salmon Fry

Thon épicé, avocat, asperges, masago, oignon nouveau, salsa guacamole, croquette de saumon, mayonnaise épicée, sauce unagi
Salmon, mango, cream cheese, masago, guacamole, cajun shrimp tempura, spicy mayonnaise, crispy potato chips

Tuna Tafaki

Thon saisi avec sauce noire, vinaigrette à la coriandre, sauce au jalapeño & gelée de panzu
seared tuna with salsa negra, coriander dressing & jalapeno salsa, panzu jelly

Saebass new style sashimi

Tranches fines de bar sur un lit de vinaigrette kiwi-menthe, garnies de salsa au jalapeño.
Thinly slice seabass in a bed of kiwi mint dressing topped with jalapeno salsa

Chicken volcan roll

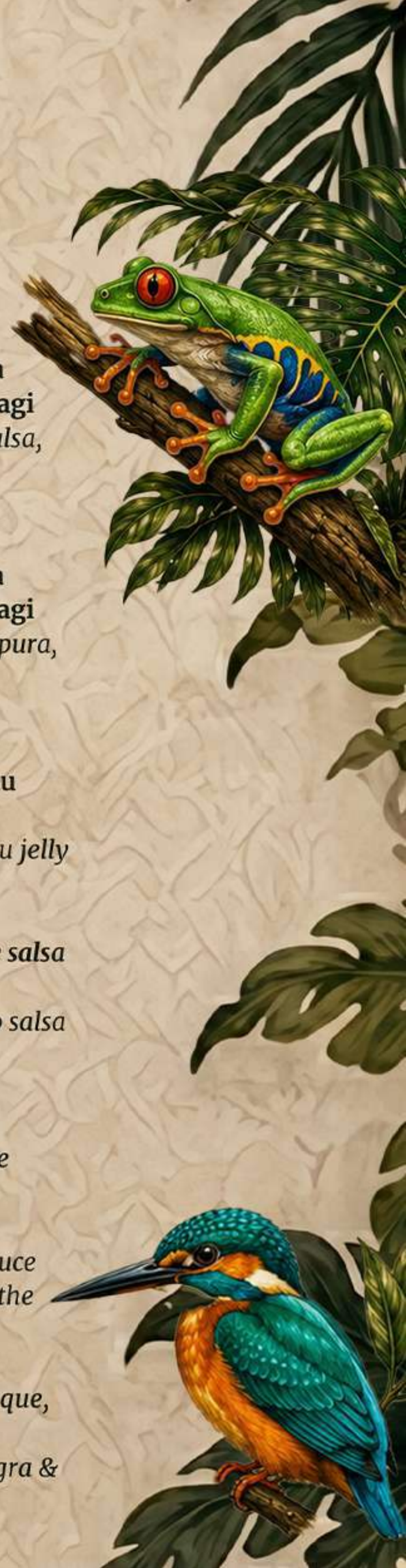
Poulet Frit, Asperges, Gambas spicy, Guacamole & mayonnaise
Fried Chicken, Asparagus, Spicy Prawns, Guacamole & Mayonnaise

Hanachi roll

Cucumber, avocado, cilantro, hanachi, jalapeno salsa & kiwi mint sauce
Concombre, avocat, coriandre, hanachi, jalapeño & sauce kiwi-menthe

Rainbow roll

Mixe de crabe, avocat, concombre, thon, saumon, gambas, saint-janque, hanachi, sauce noir & vinaigre kabayaki
crab mix, avocado, cucumber, tuna, salmon, shrimp, hanachi, salsa negra & vinaigr kabayaki sauce





Curry & Wok

Curry rouge au poulet
Red chicken curry

Wok de poulet aux cajou
Cashewnut chicken wok

Wok au boeuf au poivre noir
Black pepper wok beef

Nouilles singapouriennes : Poulet ou gambas
Singapore noodles with chicken or prawns

Nasi goreng au poulet
Nasi goreng ayam

Wok de Saint-Jacques
Scallops Wok



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

340 MAD

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

360 MAD

Saumon caramélisé à la vietnamienne : Au gingembre, citronnelle et ananas grillé

Vietnamese caramelized salmon with ginger, lemongrass and grilled pineapple

350 MAD

Loup de mer grillé mariné

Grilled sea bass marinated

360 MAD

Boeuf teriyaki grillé : Purée et légumes

Grilled beef teriyaki & smashed potato & légumes

360 MAD

Effiloché d'épaule d'agneau : semoule, réduction de jus de cuisson, pruneaux marinés au thé noir, miel et cannelle

Shredded lamb shoulder with semolina, reduced cooking juices, prunes marinated in black tea, honey, and cinnamon

340 MAD

Cuisse de canard confite : Figues séchées aux échalotes, miel et thym, accompagné de pommes de terre sarladaises

Duck confit leg, dried figs with shallots, honey and thyme, served with salsa potatoes

350 MAD



Desserts

Jivara façon Snickers : Glace cacahuète caramel
Snickers style jivara, caramel peanut ice cream

Cheesecake mangue
Mango cheesecake

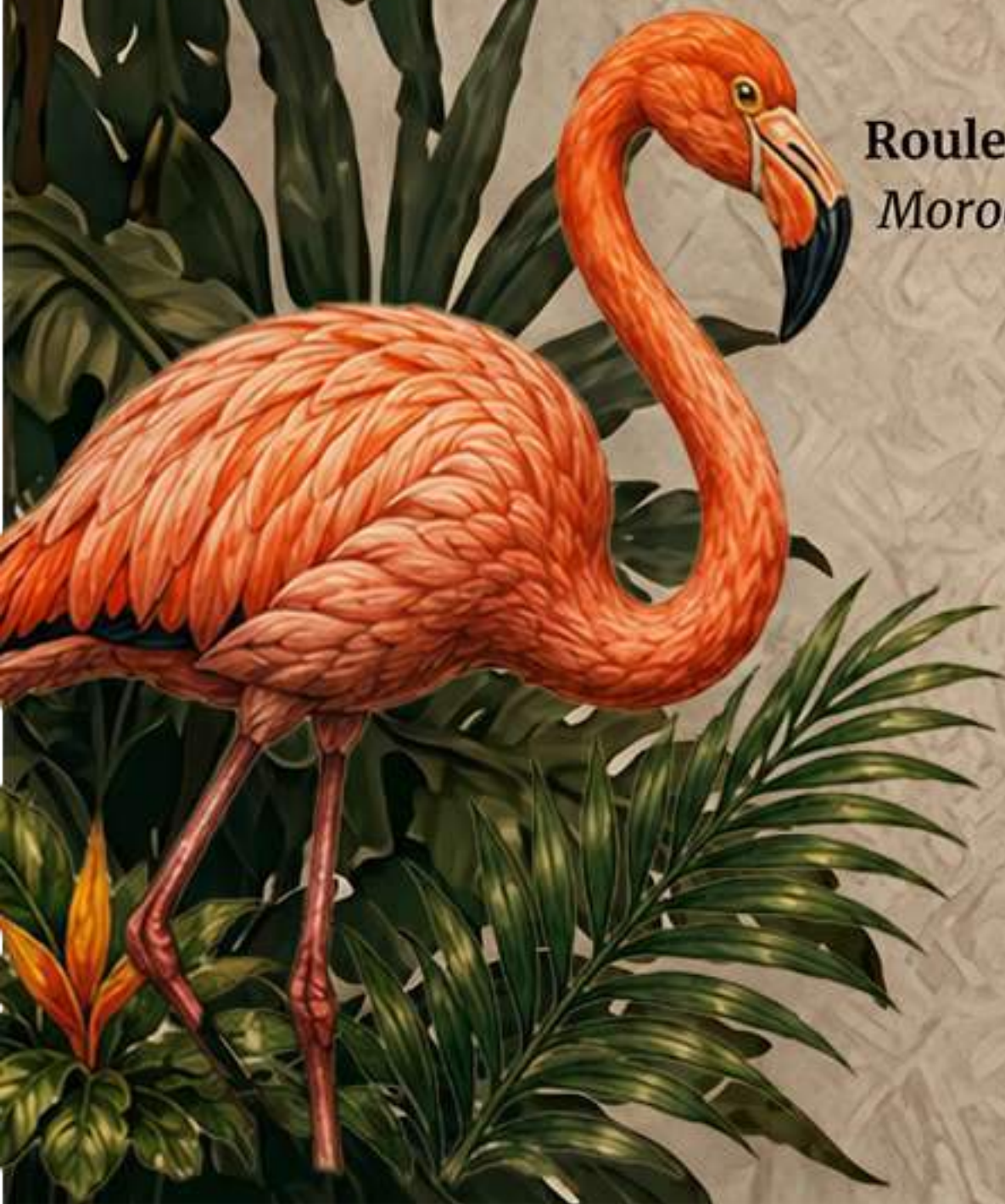
Pavlova fruits rouges
Red fruit pavlova

Mystère vanille caramel beurre salé
Mystery vanilla salted caramel

Pudding aux dattes et à la banane
Date and banana pudding

Rouleau marocain : Amlou, amandes et miel
Moroccan roll with amlou, almonds and honey

Gateau pistache du chef
Chef pistachio cake





THANK YOU
BON APPÉTIT

SEE YOU SOON



The background is a lush, dark green jungle scene. In the top left, a toucan with a large yellow and orange beak is perched on a branch. In the top right, a blue and yellow macaw is perched on a branch. On the left side, a colorful chameleon is visible. In the bottom left, a leopard is looking towards the center. In the bottom right, a monkey is climbing a branch. At the bottom center, two coatis are visible. Several blue butterflies and a hummingbird are also depicted. The entire scene is framed by a thin gold border.

N O U B A

RESTAURANT - LOUNGE - LIVE SHOW

