





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*

**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*

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

*Vietnamese caramelized salmon with ginger, lemongrass and grilled pineapple*

**Loup de mer grillé mariné**

*Grilled sea bass marinated*

**Boeuf teriyaki grillé : Purée et légumes**

*Grilled beef teriyaki & smashed potato & légumes*

**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*

**Cuisse de canard confite : Figs 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*



## Desserts

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

**Cheesecake mangue**  
*Mango cheesecake*

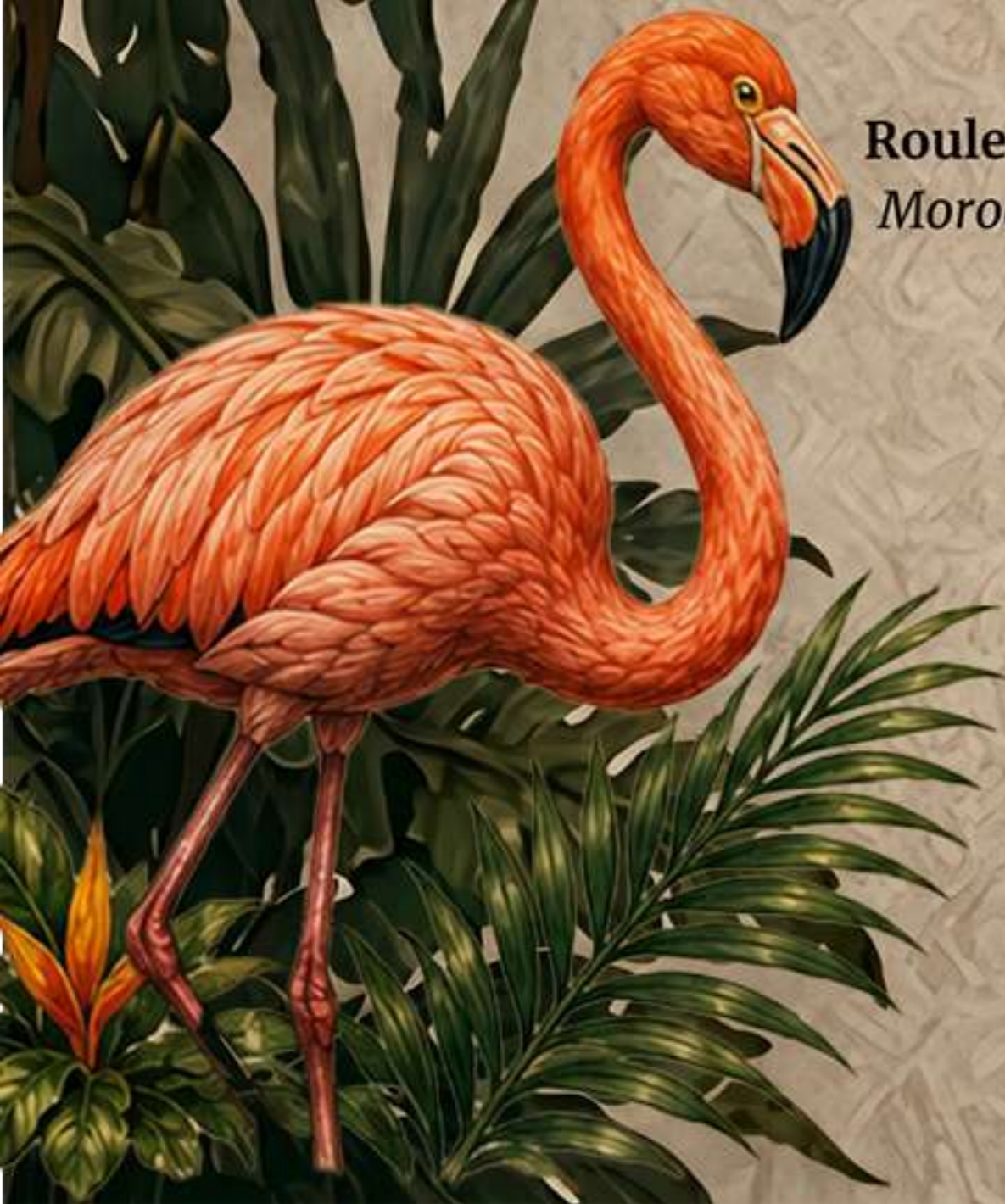
**Pavlova fruits rouges**  
*Red fruit pavlova*

**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





# N O U B A

RESTAURANT - LOUNGE - LIVE SHOW