

N O U B A
R E S T A U R A N T

MENU
DÎNER & SHOW

Dinner & Show

650 MAD

Menu au choix à la carte : Entrée - Plat - Dessert

Your choice from the a la carte menu: Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Sashimi Cœur de Saumon Fumé

Smoked Salmon Loin Sashimi

Tiradito de saumon fumé, sauce aux tomates séchées, guacamole, oignon, orange, pommes de terre croustillantes et roquette
Tiradito-style smoked salmon with sundried tomato sauce, guacamole, onion, orange, crispy potato and arugula



Tataki de Thon Aburi

Aburi Tuna Tataki

Salsa noire et gelée de ponzu
Black salsa and ponzu jelly



Salade de Gambas Grillées

Grilled Prawn Salad

Fenouil émincé, mesclun, salade d'orange et vinaigrette Bloody Mary
Shaved fennel, mesclun and orange salad with Bloody Mary vinaigrette



Sashimi de Loup de Mer

New Style Sea Bass Sashimi

Sauce kiwi, menthe et coriandre
Kiwi, mint and coriander sauce



Tartare de Saumon Norvégien

Norwegian Salmon Tartare

Croustillant de wonton, avocat et vinaigrette piment doux, sésame et mélasse de grenade
Wonton crisp, avocado and a dressing of sweet chili, sesame and pomegranate molasses



Salade de Burrata & Tomate

Burrata & Tomato Salad

Sauce acidulée à la mangue grillée à la flamme
Tangy flame-grilled mango sauce



Salade de Poulet Grillé aux Cinq Épices Chinoises

Chinese Five-Spice Grilled Chicken Salad

Chou chinois, wonton croustillant, coriandre et vinaigrette moutarde au miel et sésame
Chinese cabbage, crispy wonton, coriander and sesame honey mustard dressing



Briouates Marocaines

Moroccan Briouates

Épinards, fromage, légumes & kefta
Spinach, cheese, vegetables & kefta



ENTRÉES / STARTERS

Nems au Poulet

Chicken Spring Rolls

Rouleaux croustillants au poulet et légumes

Chicken and vegetable spring rolls



Gyoza au Poulet, Champignons & Truffe

Chicken, Mushroom and Truffle Gyoza

Raviolis japonais poêlés au poulet, champignons et truffe

Pan-fried Japanese dumplings with chicken, mushrooms and truffle



Edamame

Edamame

Fèves de soja à la fleur de sel ou épicées

Edamame served with sea salt or spicy seasoning



Assortiment de Salades Marocaines

Assortment of Moroccan Salads

Sélection de salades traditionnelles

Selection of traditional salads



Pastilla au Poulet & Amandes

Chicken and Almond Pastilla

Feuilleté sucré-salé traditionnel au poulet, amandes et cannelle

Traditional sweet and savory pastry with chicken, almonds and cinnamon



Pastilla aux Fruits de Mer

Seafood Pastilla

Feuilleté traditionnel marocain aux fruits de mer et vermicelles

Crispy Moroccan pastry with seafood and vermicelli



Aubergine Grillée au Miso Nasu Dengaku

Grilled Miso Eggplant

Aubergine caramélisée au miso doux

Caramelized eggplant with sweet miso



ALLERGÈNES

Poisson • Crustacés • Mollusques • Gluten • Lait/Lactose • Œufs • Arachides
 Fruits à coque • Soja • Sésame • Moutarde • Céleri • Sulfites

SUSHI & CRUS

Ebi Salmon

Ebi Salmon

Tempura de crevette, avocat, asperge, fromage frais, saumon, mayonnaise épicée, sauce unagi

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



Dragon Roll

Dragon Roll

Tempura de crevette, chair de crabe, avocat, anguille (unagi), mayo épicée et sauce kabayaki

Shrimp tempura, crab mix, avocado, unagi, spicy mayo and kabayaki sauce



Philadelphia Roll

Philadelphia Roll

Saumon frais, fromage frais, concombre, saumon fumé, salsa de guacamole, sauce coco-fruit de la passion

Fresh salmon, cream cheese, cucumber, smoked salmon, guacamole salsa, coconut passion fruit sauce



Maki Végétarien

Vegetarian Maki

Avocat, asperge, mangue, concombre, carottes au wakame, salsa negra

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



Dragon Phoenix au Foie Gras & Magret

Dragon Phoenix with Foie Gras & Duck Breast

Rouleau de foie gras et canard fumé, mangue, orange et sauce soja sucrée

Foie Gras & Smoked Duck Roll with Mango, Orange & Sweet Soy Sauce



Nasu Katsu Roll

Nasu Katsu Roll

Aubergine katsu, mayonnaise épicée au parmesan, salsa de tomates séchées

Eggplant katsu, spicy parmesan mayo, sundried tomato salsa

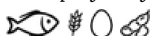


SUSHI & CRUS

Tuna Fry (6 Pièces)

Tuna Fry

Thon, avocat, asperge, masago, oignon nouveau,
guacamole, croquette de thon, mayo épicée, sauce kabayaki
Tuna, avocado, asparagus, masago, spring onion, guacamole
salsa, tuna croquette, spicy mayo, kabayaki sauce



Salmon Fry (6 Pièces)

Salmon Fry

Saumon, mangue, fromage frais, masago, guacamole, croquette de saumon, mayo épicée
Salmon, mango, cream cheese, masago, guacamole, salmon croquette, spicy mayo



Chicken Volcano

Chicken Volcano

Poulet katsu croustillant, asperge, guacamole, mayonnaise épicée
Chicken katsu, asparagus, guacamole, spicy mayo



Nigiri & Hosomaki

Nigiri & Hosomaki

3 variétés de nigiri et hosomaki au saumon
3 kinds of nigiri and salmon hosomaki



Nouba Selection

Nouba Selection

Assortiment de 40 pièces
Assortment of 40 pieces

Solo : 840 MAD / Supplément : 450 MAD



GARNITURES & SUPPLÉMENTS

Sides & Extras

Purée de pommes de terre / Mashed potatoes
Poêlée de légumes / Sautéed vegetables
Champignons à l'ail / Garlic mushrooms
Riz frit aux légumes / Vegetable fried rice
Semoule / Semolina

90 MAD

ALLERGÈNES

Poisson • Crustacés • Mollusques • Gluten • Lait/Lactose • Œufs • Arachides
 Fruits à coque • Soja • Sésame • Moutarde • Céleri • Sulfites

PLATS / MAIN COURSES

MER / SEA

Filet de Loup de Mer à la Plancha

Grilled Sea Bass Fillet

Légumes de saison sautés et sauce vierge
Sautéed seasonal vegetables and sauce vierge



Pavé de Saumon Teriyaki

Teriyaki Salmon Steak

Ananas grillé et riz jasmin
Grilled pineapple and jasmine rice



Wok de Crevettes & Légumes

Wok-Fried Shrimp and Vegetables

Sauce soja et gingembre
Soy sauce & ginger



Linguines à la Bisque de Crevettes & Gambas Grillées

Linguine with Shrimp Bisque and Grilled Prawns

Pâtes linguines nappées d'une bisque onctueuse de crevettes et gambas grillées
Linguine with rich shrimp bisque and grilled prawns



Tajine de Loup de Mer à la Chermoula

Sea Bass Tagine with Chermoula

Loup de mer mijoté aux épices chermoula, citrons et olives
Sea bass simmered with chermoula spices, lemons and olives



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Vermicelles de Riz à la Singapourienne

Singaporean Rice Vermicelli with Vegetables

Vermicelles de riz sautés aux légumes
Stir-fried rice vermicelli with fresh vegetables



Raviolis à la Ricotta & Épinards

Ricotta & Spinach Ravioli

Sauce crème à la truffe
Truffle cream sauce



Couscous Végétarien

Vegetarian Couscous

Semoule fine servie avec son assortiment de légumes de saison mijotés
Steamed semolina with seasonal vegetables



PLATS / MAIN COURSES

TERRE / MEAT

Poulet Grillé Laqué au Miso

Miso-Glazed Grilled Chicken

Pommes de terre lyonnaises et sauce aji verde

Lyonnais potatoes and aji verde sauce



Filet Mignon Grillé Classique

Classic Grilled Filet Mignon

Purée de pommes de terre, légumes sautés & sauce béarnaise

Mashed potatoes, sautéed vegetables & béarnaise sauce



Tagliata de Bœuf Poêlée

Pan-Seared Beef Tagliata

Champignons, roquette, parmesan et purée de pommes de terre

Mushrooms, arugula, parmesan and mashed potatoes



Wok de Bœuf & Légumes au Poivre Noir

Wok-Fried Beef and Vegetables with Black Pepper

Sauce au poivre noir torréfié et huile de truffe

Roasted black pepper sauce, truffle oil



Wok de Poulet & Légumes

Wok-Fried Chicken with Vegetables

Sauce soja, piment doux et sésame

Soy sauce, sweet chili & sesame



Cuisse de Canard Confit

Duck Leg Confit

Jus au vin, figes et oignons, pommes de terre grenailles sautées à la graisse de canard

Wine gravy with figs and onions, baby potatoes sautéed in duck fat



Tajine de Bœuf aux Pruneaux

Beef Tagine with Prunes

Bœuf mijoté traditionnellement, pruneaux caramélisés et amandes

Traditional slow-cooked beef with caramelized prunes and almonds



Tajine de Poulet aux Olives & Citron Confit

Chicken Tagine with Olives and Preserved Lemon

Poulet mariné mijoté au citron confit et aux olives

Marinated chicken slow-cooked with preserved lemon and olives

Tajine d'Agneau aux Figes Séchées

Lamb Tagine with Dried Figs

Agneau fondant mijoté aux figes séchées et miel

Slow-cooked lamb with dried figs and honey



Couscous au Poulet

Chicken Couscous

Semoule fine, légumes de saison et poulet mijoté

Steamed semolina with vegetables and chicken



ALLERGÈNES

Poisson • Crustacés • Mollusques • Gluten • Lait/Lactose • Œufs • Arachides

Fruits à coque • Soja • Sésame • Moutarde • Céleri • Sulfites

DESSERTS

Jivara Façon Snickers

Snickers-Style Jivara

Chocolat Jivara, glace cacahuète et caramel au beurre salé
Jivara chocolate, peanut ice cream and salted butter caramel



Cheesecake à la Mangue

Mango Cheesecake

Gâteau au fromage frais onctueux et coulis de mangue
Creamy cheesecake topped with mango coulis



Pavlova aux Fruits de Saison

Seasonal Fruit Pavlova

Meringue croustillante, crème fouettée et fruits frais
Crispy meringue, whipped cream and fresh fruit



Mocha Croustillant

Crispy Mocha

Mousse au café et chocolat, éclats croustillants
Coffee and chocolate mousse with crispy pieces



Éclair au Yuzu

Yuzu Éclair

Éclair au yuzu, crème légère et notes d'agrumes
Yuzu éclair, light cream and citrus notes



Comme un Pim's

Pim's-Inspired Dessert

Gâteau au chocolat noir croustillant, orange amère et glace
Crunchy dark chocolate cake, bitter orange and ice cream



ALLERGÈNES

Poisson • Crustacés • Mollusques • Gluten • Lait/Lactose • Œufs • Arachides
 Fruits à coque • Soja • Sésame • Moutarde • Céleri • Sulfites

Pour toute allergie sévère ou besoin d'information complémentaire, notre équipe reste à votre entière disposition.