



Entrées

Starters

Salade Bo Bun
Bo Bun Salad

160 MAD

Les tendres lanières de bœuf mariné, les savoureux rouleaux de poulet croustillants et dorés, s'emmêlent à la fraîcheur des crudités, des herbes vertes, des cacahuètes et des germes de soja pour donner un caractère léger et rafraîchissant à cette succulente salade.

Tender strips of marinated beef and crispy chicken rolls, golden and flavorful, blend well with the freshness of raw vegetables, green herbs, peanuts, and bean sprouts that contribute to the salad's light and refreshing character.

Salade Thaïlandaise
Thai Salad

150 MAD

Notre salade thaïlandaise Surf & Turf rassemble de délicieuses lanières de bœuf mariné, des crevettes dodues, un éventail coloré de crudités croquantes et des noix de cajou.

Our Thai Surf & Turf salad brings together delicious strips of marinated beef, plump shrimp, a colorful array of crisp raw vegetables, and cashews.

Salade exotique
Exotic Salad

180 MAD

Laissez-vous tenter par notre salade exotique composée de salade verte avec mangue, avocat, ananas, sashimi de saumon, crevettes, poulpe et surimi, le tout agrémenté d'une vinaigrette aigre-douce.

Indulge in our exotic salad featuring mixed greens with mango, avocado, pineapple, salmon sashimi, shrimp, octopus, and surimi tossed in a sweet & sour dressing.

Soupe aux fruits de mer
Seafood Soup

180 MAD

Une délicieuse combinaison de saumon, crevettes, poulpe, bar et champignons noirs dans un bouillon savoureux et relevé.

An exquisite composition of salmon, shrimp, octopus, sea bass and black mushrooms in a savory spicy broth.

Tom Yum Kung
Tom Yum Kung

160 MAD

Des crevettes de taille moyenne, du poulpe, des filets de poisson floconneux dans un bouillon parfumé, infusé de citronnelle, de galanga, de feuilles de lime kaffir et de piment.

Medium sized shrimp, octopus, flaky fish fillets in fragrant broth infused with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, and chili peppers.

Rouleaux de printemps
Spring rolls

130 MAD

Un délicieux mélange d'asperges, avocats, concombres, carottes et oignons frais, taillés en julienne, et enveloppés dans une fine feuille de riz et servis avec une sauce aux cacahuètes.

A delightful blend of fresh julienned asparagus, avocado, cucumbers, onions, and carrots, wrapped in thin rice paper and served with peanut sauce.

Tartare de saumon (DELIGHT)
Salmon tartare

220 MAD

Une alliance savoureuse de saumon frais, avocat crémeux et d'une délicieuse note d'ikura, servi sur une fine couche de riz blanc.

A savory blend of fresh salmon, creamy avocado, and a delightful pop of ikura served over a thin layer of white rice.

Nems au Poulet
Chicken spring rolls

160 MAD

Poulet finement assaisonné, associé à un panaché de champignons noirs, vermicelles, oignons et carottes, enveloppé dans de délicats rouleaux de printemps et frit avec expertise jusqu'à obtenir une dorure parfaite.

Finely seasoned chicken, combined with a medley of black mushrooms, vermicelli, onions, and carrots, encased in delicate spring roll wrappers and expertly deep-fried to golden perfection.

Assiette Impériale
Imperial platter

210 MAD

Excellente à partager, cette sélection généreuse inclut des rouleaux de printemps, des beignets de crevettes, des rouleaux de poulets croustillants et des tempuras de crevettes.

Perfect for sharing, this indulgent selection showcases Spring rolls, shrimp fritters, crispy chicken rolls, and shrimp tempura.

Sushis

Aro Maki (8Pcs)

160 MAD

Saumon de qualité : sashimi coupé en morceaux, entouré d'une galette de riz, avocat crémeux, mangue et ciboulette servi avec notre wasabi maison et du gingembre mariné.

Thinly sliced sashimi-grade salmon, cut into pieces, wrapped in a rice cake, creamy avocado, mango and chives served with our house wasabi and pickled ginger.



Rouleau de légumes Californien (8Pcs)

California vegetable roll (8Pcs)

130 MAD

Savourez le rouleau californien aux légumes, qui est garni d'asperges et d'avocats, enveloppés d'algues et de riz à sushi. Une alliance parfaite de saveurs servie de gingembre mariné, du wasabi et de la sauce soja.

Succulent pieces of fresh tuna, avocado, cream cheese, and crisp cucumber are expertly rolled in seasoned rice, and seaweed.

Rouleau de thon Californien (8Pcs)

California tuna roll (8Pcs)

140 MAD

Un assortiment exquis de morceaux de thon frais, d'avocat, de fromage à la crème et de concombre croquant est roulé avec un savoir-faire expert dans du riz assaisonné et des algues.

Succulent pieces of fresh tuna, avocado, cream cheese, and crisp cucumber are expertly rolled in seasoned rice, and seaweed.

Assortiment de sashimis (12 Pcs)

Sashimi assortment (12Pcs)

210 MAD

Fines tranches de saumon, de thon rouge, poulpe, anguille d'eau douce et crevettes servies avec notre wakamé fin, du navet mariné et du wasabi, sur un lit de chou blanc.

Thinly sliced pieces of salmon, red tuna, octopus, fresh water eel, and shrimp served with our ne wakame, pickled turnip, and wasabi, sitting over a bed of white cabbage.

Assortiment de sushis cru (12 Pcs)

Raw sushi assortment

280 MAD

Notre assortiment de 12 pièces, comprenant 4 California Rolls avec de l'avocat crémeux, du concombre et de l'imitation de crabe, 2 Nigiri avec du poisson de première qualité, 2 Gunkan avec du saumon frais, 2 Saumon Maki avec du riz parfaitement assaisonné, et 2 Nigiri présentant de fines tranches d'anguille d'eau douce. Une symphonie de saveurs vous attend !

*Indulge in our 12-piece assortment featuring 4 California Rolls with creamy avocado, cucumber, and imitation crab, 2 expertly crafted Nigiri with premium fish, 2 enticing Gunkan with fresh salmon, 2 Salmon Maki with perfectly seasoned rice, and 2 Nigiri showcasing fine slices of fresh water eel. * A symphony of flavors awaits!*

Assortiment de sushis croustillants (12 Pcs)

Sushi crunchy assortment (12 Pcs)

220 MAD

6 pieces of Dragon's Eye salmon: a combination of fresh salmon, creamy avocado and cucumber, wrapped in a layer of seasoned rice and nori. 6 pieces of shrimp Fry Eby Fry: golden fried shrimp tempura with avocado, cucumber and a drizzle of our signature sauce.

6 pièces de saumon œil de dragon : une combinaison de saumon frais, d'avocat crémeux et de concombre, le tout enrobé d'une couche de riz assaisonné et de nori. 6 pièces de crevette Fry Eby Fry : crevettes frites et dorées en tempuras accompagnés d'avocat, de concombre et d'un filet de notre sauce signature.

Assortiment mixte (12 Pcs)

Mixed assortment (12 Pcs)

280 MAD

6 pièces crus, 6 pièces croustillantes

6 Raw Pieces, 6 Crunchy Pieces.

Plats

Main courses

Chow Mein

Légumes

180 MAD

Un délice végétal composé de tendres nouilles sautées

A plant-based delight combining tender stir-fried

Chow Mein

Poulet

220 MAD

Un délice végétal composé de tendres nouilles sautées

A plant-based delight combining tender stir-fried

Les Nouilles

Legumes 180|Poulet 220|Bœuf 250|Crevettes 250

The Noodles

Vegetables 180|Chicken 220|Beef250|Shrimp 250

Laissez-vous tenter par nos nouilles aux légumes et votre choix de protéine, un savoureux mix cuisiné au wok, agrémenté de sauce soja, de sauce d'huîtres et de gingembre pour une explosion de saveurs.

Let yourself be tempted by our vegetable noodles and your choice of protein, a tasty mix cooked with wok, embellished with soy sauce, oyster sauce and ginger for an explosion

Le Thaïlandais

Legumes 180|Poulet et crevettes 190|

Bœuf et crevettes 220

The Thai

Vegetables 180|Chicken & Shrimp 190|

Beef & Shrimp 220

Une mixture de légumes de saison parfaitement sautés avec votre choix de protéine et une combinaison parfumée d'épices thaïlandaises, telles que la citronnelle, le gingembre, les champignons et le basilic thaïlandais, accompagné de riz au jasmin.

A mixture of perfectly sautéed seasonal vegetables with your choice of protein and a fragrant combination of Thai spices, such as lemongrass, ginger, mushrooms and Thai basil, accompanied by jasmine rice.

Le Pad Thaï

Legumes 190|Poulet 220|Bœuf 240|Crevettes 240

The Pad Thai

Vegetables 190|Chicken 220|Beef 240|Shrimp 240

Embarquez pour un voyage culinaire avec notre Pad Thaï aux légumes de saison, et votre choix de protéine une délicieuse combinaison de saveurs vibrantes de légumes sautés et de nouilles de riz délicates qui crée une expérience culinaire unique.

Embark on a culinary journey with our Pad Thai with seasonal vegetables, and your choice of protein, a delicious combination of vibrant flavors of sautéed vegetables and delicate rice noodles that creates a unique, cheeky experience.

Fruits de mer satay

Seafood satay

250 MAD

Un assemblage de crevettes, de poulpe tendre, de filets de poisson et de champignons marinés dans un mix parfumé d'épices et d'herbes, servi avec du riz Jasmin.

A medley of shrimp, tender octopus, flaky fish fillets, and mushrooms marinated in a fragrant blend of spices and herbs, served with Jasmin rice.

Canard Laqué

Peking duck

390 MAD

Canard d'élevage rôti à la peau parfaitement croustillante, glacé dans une combinaison suprême de sauces et d'épices traditionnelles, servi avec du riz blanc.

Farm-raised roasted duck with a perfectly crispy skin, glazed in a perfect blend of traditional sauces and spices, served with white rice.

Saumon Teriyaki

Teriyaki salmon

300 MAD

Le filet de saumon d'élevage durable, mariné dans notre glaçage Teriyaki, est grillé à la perfection. Accompagné d'une généreuse portion de chou croustillant légèrement sauté et de riz blanc.

Sustainable farm raised salmon fillet, marinated in our signature teriyaki glaze, is expertly grilled to perfection, accompanied by a generous serving of crisp, lightly sautéed cabbage and white rice.

Crevettes à l'aigre-douce

Sweet & sour shrimp

240 MAD

Des crevettes parfaitement sautées avec de l'ananas, du gingembre, des poivrons rouges et verts, le tout agrémenté d'une sauce aigre-douce spéciale concoctée par notre chef.

Perfectly sautéed shrimp with pineapple, ginger, red, and green pepper tossed in our chef's special sweet & sour sauce.

Tigre Qui Pleure

Crying Tiger

380 MAD

Savourez les délicieuses tranches de steak de New York parfaitement grillées, marinées à la perfection, accompagnées d'asperges, de nouilles aux légumes et arrosées de notre sauce maison au jus.

Savor the delicious slices of perfectly grilled New York steak, marinated to perfection, accompanied by asparagus, vegetable noodles, and drizzled with our au jus sauce

Légumes au curry 180 avec poulet

Curry vegetables 180 with chicken

220 MAD

Un délicieux mélange de légumes de saison mijotés généreusement dans une sauce au curry parfumé, réunissant un mélange harmonieux d'épices, d'herbes et de lait de coco. La spécialité de la maison est servie avec du riz blanc.

An exquisite blend of seasonal vegetables simmered generously in a fragrant curry sauce, uniting a harmonious mix of spices, herbs, and coconut milk.

Desserts

Élégance Asiatique

Asian elegance

140 MAD

Laissez-vous tenter par notre douce symphonie de saveurs tropicales : une décadente mousse au fromage qui met en valeur la douceur pulpeuse du litchi, la succulence de la mangue mûre et l'allure acidulée du fruit de la passion.

Indulge in a symphony of tropical flavors with our decadent Cheese Mousse featuring the luscious sweetness of lychee, the succulence of ripe mango, and the tangy allure of passion fruit

Piña Colada

120 MAD

Succombez à une expérience sucrée exquise avec notre dessert divin : une mousse à la Vanille délicatement associée à une compote d'ananas parfumée.

Succumb to an exquisite, sweet experience with our divine dessert: A Vanilla Mousse delicately paired with a fragrant pineapple compote.

Exotic Mochi

120 MAD

Laissez-vous séduire par notre mochi délicat, dont chaque bouchée révèle un extérieur doux et moelleux qui renferme une explosion surprise de crème glacée exotique.

Indulge in the pillowy goodness of delicate mochi, each bite revealing a soft, chewy exterior that encapsulates a surprise burst of exotic ice cream.

Mi-cuit au chocolat

Chocolate Mi-Cuit

180 MAD

Cœur fondant au chocolat intense, servi chaud avec glace à la vanille.

A melt-in-the-mouth heart of intense chocolate, served warm with vanilla ice cream

Tarte Chocolat au gingembre soufflé

Chocolate ginger soufflé

140 MAD

Plongez dans une expérience gourmande avec notre tarte chocolat au gingembre soufflée, accompagnée d'une généreuse portion de glace à la vanille.

Dive into a gourmet experience with our chocolate ginger soufflé tart, accompanied by our home made vanilla ice cream.

Assiette de fruit de saison

Seasonal fruit platter

120 MAD

Our seasonal fruit platter is a symphony of colors and aromas that celebrates the freshness of nature.

Notre assiette de fruits de saison est une symphonie de couleurs et de saveurs qui célèbre la fraîcheur de la nature.

Sélection de glaces et de sorbets

Selection of ice cream and sorbets

120 MAD

Laissez-vous tenter par une délicieuse symphonie de délices glacés grâce à notre sélection de crèmes glacées et de sorbets. Nos friandises glacées sont fabriquées à la perfection et offrent une gamme variée de saveurs pour satisfaire tous les palais.

Indulge in a delightful symphony of frozen delights with our curated ice cream and sorbet selection.

Our frozen treats are crafted to perfection, offering a diverse range of flavors to suit every palate.

Petits Princes & Princesses

Entrées

Starters

90 MAD

Sushi maki végétarien, concombre, carotte et ananas (8Pcs)

Vegetarian sushi maki with cucumber, carrot, and pineapple (8Pcs)

90 MAD

Salade bo bun aux vermicelles et à la mangue

Bo bun salad with vermicelli and mango

Plats

Main courses

90 MAD

Fry ebi fry (6Pcs)

Fry ebi fry

120 MAD

Com Xao burger

Com Xao burger

120 MAD

3 brochettes de poulet satay avec des nouilles et légumes sautées

3 Chicken satay skewers with fried noodles

Desserts

90 MAD

Moelleux au chocolat

Chocolate Moelleux

90 MAD

Glace maison

Homemade ice cream

90 MAD

Assiette de fruits

Fruit platter

Nos sources de produits

Our product sources

Petite pêche de nos grandes côtes du sud – Agadir

Poulet des fermes de Kénitra et Agadir

Bœuf de Tlat Sidi Bennour

Avocat de la ferme de Moulay Bousselham

Small-scale fishing from our great southern coasts - Agadir

Chicken from the farms of Kénitra and Agadir

Beef from Tlat Sidi Bennour

Avocado from Moulay Bousselham farm