

ENTRÉES / STARTERS

Salade thaïlandaise / Thai Salad
150 MAD

Salade fraîche avec bœuf mariné, crevettes, crudités croquantes et noix de cajou.
Fresh salad with marinated beef, shrimp, crunchy vegetables and cashews.

Assortiment de Sushis Croustillants (12 pcs)
Sushi Crunchy Assortment (12 pcs)
220 MAD

6 pièces Saumon Œil de Dragon : combinaison de saumon frais, fromage gouda nature, enrobé de riz assaisonné et de nori.
6 pcs Dragon Eye Salmon: combination of fresh salmon, plain gouda cheese, coated with seasoned rice and nori.

6 pièces Crevette Fry Eby Fry : crevettes frites en tempura dorées, accompagnées d'avocat, concombre et un filet de sauce signature.
6 pcs Fry Eby Fry Shrimp : golden crispy tempura shrimp served with avocado, cucumber and a drizzle of signature sauce

Assortiment Mixte (12 pcs) / *Mixed Assortment (12 pcs)*
280 MAD

6 pièces crues, 6 pièces croustillantes.
6 pieces raw, 6 pieces crunchy.

Nems au poulet / Chicken Spring Rolls
160 MAD

Poulet, champignons noirs, vermicelles, oignons et carottes, enroulés dans une feuille de riz puis frits jusqu'à obtenir une texture croustillante dorée.
Chicken, black mushrooms, rice vermicelli, onions and carrots, wrapped in rice paper and deep-fried until golden and crispy.

PLATS / MAIN COURSES

Tigre qui pleure / Crying Tiger
300 MAD

Délicieuses tranches de steak New York parfaitement grillé, marinées avec soin, servies avec pickles, nouilles de légumes et sauce maison.
Delicious slices of perfectly grilled New York steak, expertly marinated, served with pickles, vegetable noodles, and homemade sauce.

Saumon Teriyaki / Teriyaki Salmon
300 MAD

Filet de saumon issu d'élevage durable, mariné dans notre glaçage teriyaki et grillé à la perfection. Servi avec légumes légèrement sautés et riz basmati.
Sustainably farmed salmon fillet marinated in our teriyaki glaze and grilled to perfection. Served with lightly sautéed vegetables and basmati rice.

Nouilles / Noodles

Nouilles aux légumes avec votre choix de protéine, cuisinées au wok avec sauce soja, sauce huître et gingembre pour une explosion de saveurs.
Vegetable noodles with your choice of protein, wok-cooked with soy sauce, oyster sauce and ginger for an explosion of flavors.

Choix / Choice: Légumes / *Vegetables* **180 MAD**
Poulet / *Chicken* **220 MAD**
Bœuf / *Beef* **250 MAD**
Crevettes / *Shrimp* **250 MAD**

Poulet thaïlandais / Thai Chicken
190 MAD

Poulet sauté avec champignons et un mélange parfumé d'épices thaïlandaises comme la citronnelle et le gingembre, servi avec riz basmati fumé.
Chicken sautéed with mushrooms and a fragrant blend of Thai spices such as lemongrass and ginger, served with smoked basmati rice.

DESSERTS

Tarte Chocolat au Gingembre Soufflée
140 MAD

Tarte chocolat au gingembre soufflée accompagnée de glace à la vanille maison.
A gourmet chocolate ginger soufflé tart served with homemade vanilla ice cream.

Mi-cuit au chocolat
180 MAD

Cœur fondant au chocolat servi chaud avec glace à la vanille.
A warm molten chocolate center served with vanilla ice cream.

Exotic Mochi
120 MAD

Mochi moelleux renfermant une glace exotique surprise.
Soft mochi filled with a surprise burst of exotic ice cream.

Assiette de fruits de saison / Seasonal Fruit Platter
120 MAD

Notre assiette de fruits de saison est une symphonie de couleurs et de saveurs qui célèbre la fraîcheur de la nature.
Our seasonal fruit platter is a symphony of colors and aromas that celebrates the freshness of nature



ENTRÉES / STARTERS

Salade thaïlandaise / Thai Salad
150 MAD

Salade fraîche avec bœuf mariné, crevettes, crudités croquantes et noix de cajou.
Fresh salad with marinated beef, shrimp, crunchy vegetables and cashews.

Assortiment de Sushis Croustillants (12 pcs)
Sushi Crunchy Assortment (12 pcs)
220 MAD

6 pièces Saumon Œil de Dragon : combinaison de saumon frais, fromage gouda nature, enrobé de riz assaisonné et de nori.
6 pcs Dragon Eye Salmon: combination of fresh salmon, plain gouda cheese, coated with seasoned rice and nori.

6 pièces Crevette Fry Eby Fry : crevettes frites en tempura dorées, accompagnées d'avocat, concombre et un filet de sauce signature.
6 pcs Fry Eby Fry Shrimp : golden crispy tempura shrimp served with avocado, cucumber and a drizzle of signature sauce

Assortiment Mixte (12 pcs) / *Mixed Assortment (12 pcs)*
280 MAD

6 pièces crues, 6 pièces croustillantes.
6 pieces raw, 6 pieces crunchy.

Nems au poulet / Chicken Spring Rolls
160 MAD

Poulet, champignons noirs, vermicelles, oignons et carottes, enroulés dans une feuille de riz puis frits jusqu'à obtenir une texture croustillante dorée.
Chicken, black mushrooms, rice vermicelli, onions and carrots, wrapped in rice paper and deep-fried until golden and crispy.

PLATS / MAIN COURSES

Tigre qui pleure / Crying Tiger
300 MAD

Délicieuses tranches de steak New York parfaitement grillé, marinées avec soin, servies avec pickles, nouilles de légumes et sauce maison.
Delicious slices of perfectly grilled New York steak, expertly marinated, served with pickles, vegetable noodles, and homemade sauce.

Saumon Teriyaki / Teriyaki Salmon
300 MAD

Filet de saumon issu d'élevage durable, mariné dans notre glaçage teriyaki et grillé à la perfection. Servi avec légumes légèrement sautés et riz basmati.
Sustainably farmed salmon fillet marinated in our teriyaki glaze and grilled to perfection. Served with lightly sautéed vegetables and basmati rice.

Nouilles / Noodles

Nouilles aux légumes avec votre choix de protéine, cuisinées au wok avec sauce soja, sauce huître et gingembre pour une explosion de saveurs.
Vegetable noodles with your choice of protein, wok-cooked with soy sauce, oyster sauce and ginger for an explosion of flavors.

Choix / Choice: Légumes / *Vegetables* **180 MAD**
Poulet / *Chicken* **220 MAD**
Bœuf / *Beef* **250 MAD**
Crevettes / *Shrimp* **250 MAD**

Poulet thaïlandais / Thai Chicken
190 MAD

Poulet sauté avec champignons et un mélange parfumé d'épices thaïlandaises comme la citronnelle et le gingembre, servi avec riz basmati fumé.
Chicken sautéed with mushrooms and a fragrant blend of Thai spices such as lemongrass and ginger, served with smoked basmati rice.

DESSERTS

Tarte Chocolat au Gingembre Soufflée
140 MAD

Tarte chocolat au gingembre soufflée accompagnée de glace à la vanille maison.
A gourmet chocolate ginger soufflé tart served with homemade vanilla ice cream.

Mi-cuit au chocolat
180 MAD

Cœur fondant au chocolat servi chaud avec glace à la vanille.
A warm molten chocolate center served with vanilla ice cream.

Exotic Mochi
120 MAD

Mochi moelleux renfermant une glace exotique surprise.
Soft mochi filled with a surprise burst of exotic ice cream.

Assiette de fruits de saison / Seasonal Fruit Platter
120 MAD

Notre assiette de fruits de saison est une symphonie de couleurs et de saveurs qui célèbre la fraîcheur de la nature.
Our seasonal fruit platter is a symphony of colors and aromas that celebrates the freshness of nature

