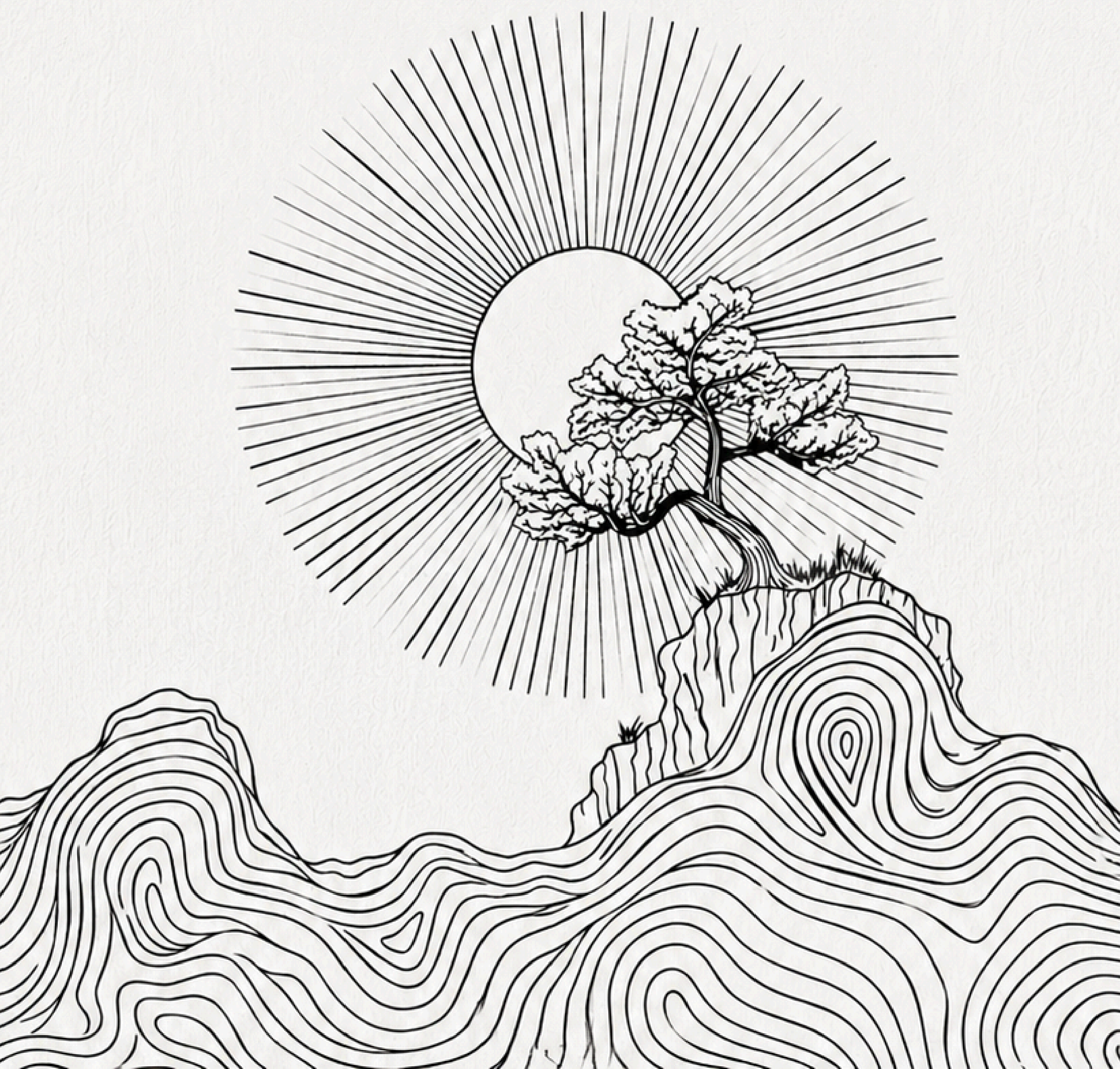


NOAH



L'exigence du geste, la sensibilité du goût.

Ronan Cadorel

Chef exécutif

Les prix affichés sont en MAD TTC

Tapas

Patatas bravas Aioli, paprika fumé	70	Calamars frits croustillants Aioli citron	145
Beignets de choux fleurs épicé	80	Mini Burgers Cheddar affiné, pickles, sauce Noah truffée	150
Guacamole maison & chips Citron vert	90	Mini tacos de bœuf charolais Avocat, épices	160
Wontons volaille	110	Plateau d'huîtres de Oualidia Vinaigre à l'échalote, pain & beurre d'algues	180
Wontons boeuf	130	Gambas grillées Marinées à la persillade provençale	190
Arancini à la truffe Parmesan	130		
Crispy rice au thon épicé Avocat, sauce soja sucrée	140		

Raw Bar

Ceviche signature Poisson du jour, agrumes, gingembre, piment	160	Plateau d'huîtres de Oualidia (une demi douzaine) Vinaigre à l'échalote, pain & beurre d'algues	180
Carpaccio de bœuf truffé Crème d'artichaut truffée et chips, parmesan, huile de truffe blanche	180	Tartare de bœuf 140g Condiments maison, câpres, cornichons, échalote, parmesan, accompagné de frites maison	220
Tataki de thon rouge Sauce sésame, soja, ponzu, concombres marinés	180		

Entrées

Salade César Volaille fermière grillée, parmesan, croûtons	150	Salade de Quinoa aux agrumes brocolis ☀️ croquants Quinoa, agrumes, brocolis croquants, volaille fermière grillée, parmesan, croûtons et anchois.	180
Salade Niçoise thon confit maison ☀️ Tomates colorées, pesto basilic, crumble d'olives noires	180	Burrata crémeuse 130g Tomates colorées, pesto basilic, crumble d'olives noires	190

Sea & Ocean

Saint-Pierre grillé Fenouils braisés, sauce aux agrumes	270	Bar sauvage grillé Écrasé de pomme de terre, huile d'olive, citron confit	330
Daurade royale Tomates colorées, câpres, huile vierge	310	Homard Selon arrivage, servi grillé avec 3 garnitures au choix	900

Meat & Grill

Volaille grillée façon Paillard Marinade citron, bouquet d'herbes fraîches, huile vierge	210	Entrecôte grillée 300g Sauce béarnaise, frites maison	330
Filet de bœuf 180 Gr Sauce poivre, purée de pomme de terre	280	Côte de bœuf charolais 900g Servi avec une sélection de 3 sauces / 3 garnitures au choix	850
Tigre qui pleure 180g Citron vert, piment, sauce huître, tamarin, coriandre, riz gluant	320		

Snacking

Club sandwich ☀ Bacon de bœuf, fromage, œuf, mayonnaise, tomates, accompagné de frites maison	180	NOAH's Burger ☀ Boeuf charolais, cheddar affiné, laitue, mayonnaise truffée, accompagné de frites maison	190
---	-----	--	-----

Pasta

Penne arrabbiata Oignon, sauce tomate, piment rouge, ail rose fruits de mer, jus de cuisson au naturel	190	Risoto à la Spiruline Fruits de mer, jus de cuisson au naturel	240
Coquillettes MAC & CHEESE truffée Fromage Taleggio et Cheddar affiné	210	Rigatoni au homard Burrata crémeuse façon straciatella	340
Linguine alle vongole Palourdes fraîches, ail, persil, huile d'olive vierge, jus légèrement iodé	240		

Garnitures

Légumes sautés de saison

50

Frites nature / parmesan & truffe

50/70

Salade mesclun

50

Purée nature / truffée

60/80

Vinaigrette truffée

Sauces

Vierge, huile d'olive, tomates et herbes
fraîches, basilic, persil, aneth, jus de
citron, olives

20

Chimichurri, huile d'olive, ail, origan,
vinaigre de xérès, persil frais, piment
jalapeños

30

Béarnaise, estragon et échalotes

30

Sauce poivre, fond de veau, crème,
poivre vert et Cognac

40

Suppléments

Caviar en boîte de 30g

2000

Caviar en boîte de 100g

5000

Sur une sélection de plats

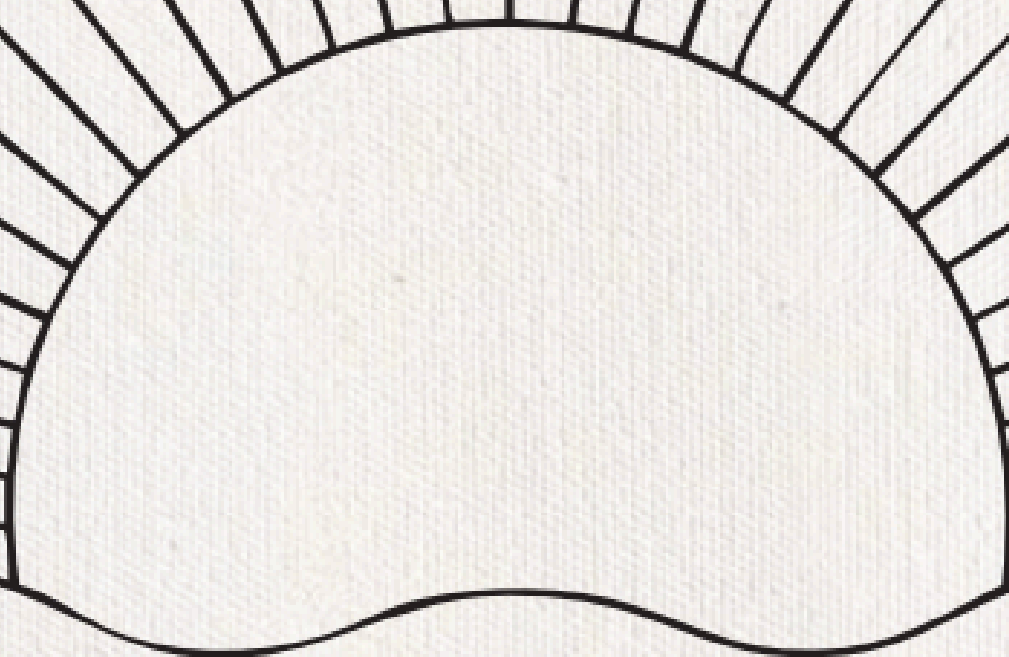
Notes sucrées

Glaces servies à la boule au choix	40	Profiteroles	100
Vanille gousse de Madagascar, noisette, pistache, chocolat noir, citron, ananas		Sorbet chocolat noir, sauce chocolat Guanaja 70%	
Mousse chocolat Intense	90	Cheesecake aux fruits rouges	100
Guanaja 70%, huile d'olive et fleur de sel		Fromage fermier	
Carpaccio d'ananas	90	Pavlova exotique	110
Sorbet ananas, gel de yuzu & coriandre		Fruits frais, meringue, fruits de la passion	
Citron givré	90	Churros	120
Sorbet citron, marmelade citron menthe		Sauce chocolat Guanaja fève de Tonka	
Assiette de fruits frais de saison	95	Cookie mi-cuit	120
		Caramel fleur de sel, glace noisette	
Fondant chocolat	100	Pain perdu	120
Glace vanille gousse de Madagascar			

Digestifs

Limoncello	70	Espresso Martini	140
Amaretto Disaronno	80	ABK 6 VS (75cl)	150
Grand Marnier	100	The Green Drop	160

*Breakfast
& Brunch*



LES FORMULES

Petit-déjeuner

Éveil Matinal	95	Gourmet	195
BOISSON CHAUDE		BOISSON CHAUDE	
Café ou thé		Café ou thé	
BOISSON FRAÎCHE		BOISSON FRAÎCHE	
Jus d'orange ou jus de gingembre & concombre		Jus d'orange ou jus de gingembre & concombre	
MINI-VIENNOISERIES & PAINS VARIÉS		ŒUFS AU CHOIX	
Beurre, miel & confitures		Brouillés, shakshouka ou omelette	
		Fromage, jambon ou champignons	
		MINI-VIENNOISERIES & PAINS VARIÉS	
		AVOCADO TOAST SAUMON	
		SALADE DE FRUITS FRAIS	
Saveurs du Terroir	125		
BOISSON CHAUDE			
Café ou thé			
BOISSON FRAÎCHE			
Jus d'orange ou jus de gingembre & concombre			
MSAMEN, CRÊPES MILLE-TROUS, PAIN MAISON			
AMLOU, MIEL, BEURRE & OLIVES			
ŒUFS AUX CHOIX			
Khlii ou shakshouka			

BRUNCH Du

Week End

Healthy Brunch

350

BOISSON CHAUDE

Café ou thé

BOISSON FRAÎCHE

Détox ou jus de fruits

AVOCADO TOAST DELUXE

Pain complet, avocat, saumon fumé, graines de chia

EGGS & GREENS

Œufs bio pochés, épinards & asperges grillées
sauce hollandaise

CHIA PUDDING

Lait de coco, vanille, mangue & coco râpée

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Granola maison, fruits rouges

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Salades

Salade de quinoa

Quinoa croquant, grenadine & herbes fraîches

45

Salade de crevettes & guacamole doux

Crevettes & avocat

85

Salade grecque

Tomates, concombres, feta & oignons rouges

50

Oeufs

Œufs brouillés shakshuka

Tomates, poivrons & cumin

50

Khliâa eggs

75

Omelette au choix

Fromage, jambon, champignons, shakshuka

60

Eggs Benedict

Saumon fumé

80

Oeufs brouillés aux fines herbes

Saucisses de volaille, tomates & champignons grillés

70

Snacking gourmand

Avocado toast	90	Noah's burger	190
Club sandwich	180		

Douceurs

Panna cotta Vanille & coulis de mangue	40	Assiette de fruits frais	45
Chia Pudding Lait de coco, vanille, mangue & coco râpée	40	Acai bowl Granola maison	90
Pancakes moelleux Sirop d'érable / framboises / bananes	45		