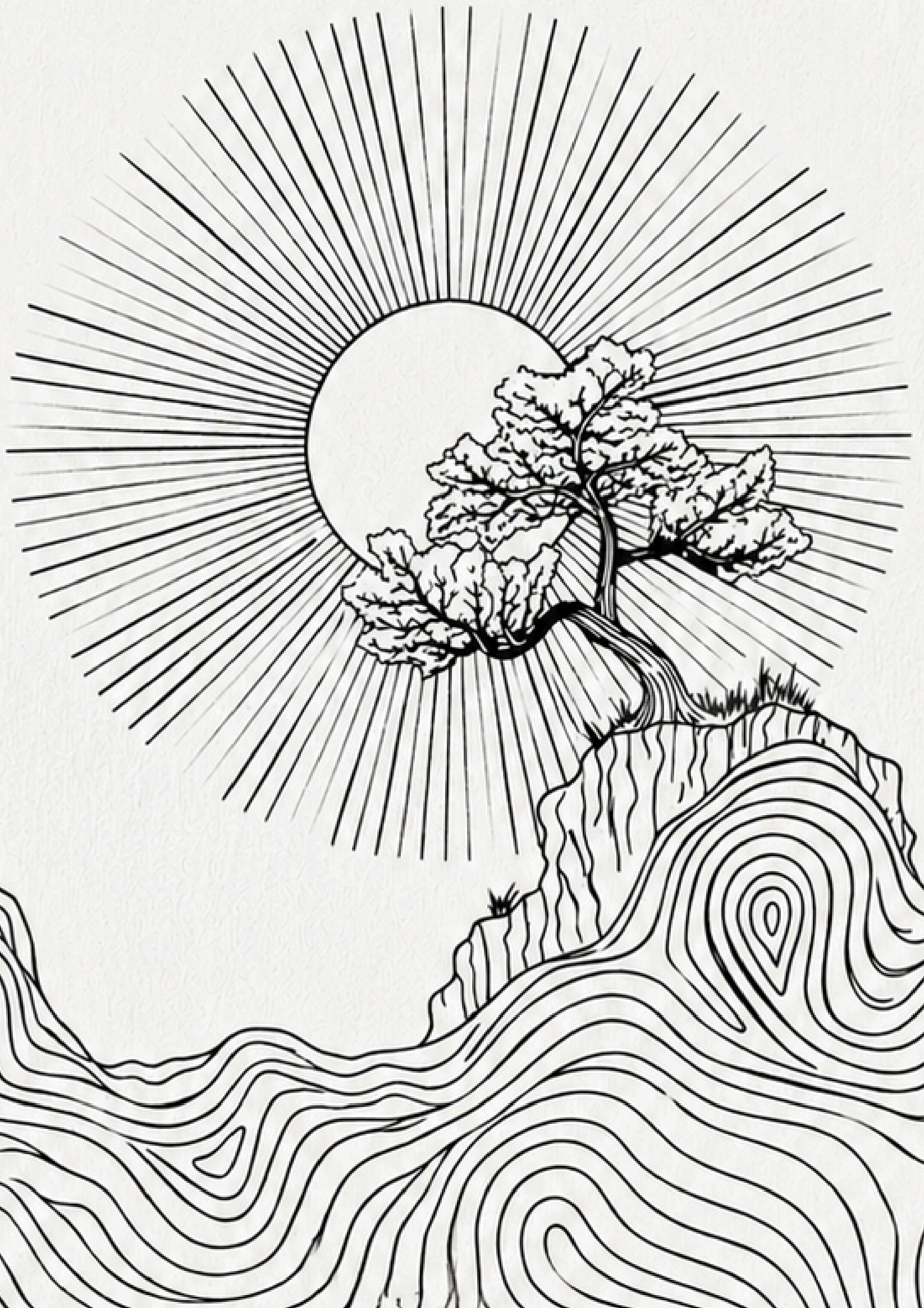
NOAH



L’exigence du geste, la sensibilité du gôut.

Chef Ronan Cadorel

Consultant Culinaire du Restaurant NOAH

Le Déjeuner

Servi tous les jours
de 12h00 à 17h00

Le Dîner

Du dimanche au Mercredi
de 19h00 à 23h30

Du Jeudi au Samedi
de 19h00 à 00h30
(Dernière prise de commande)

Tapas & Desserts
Disponibles jusqu'à 2h00

Les prix affichés sont en MAD TTC

Raw Bar

Ceviche signature — 160
Poisson du jour, agrumes, gingembre, piment

Carpaccio de bœuf truffé — 170
Crème d'artichaut truffée et chips, parmesan, huile de truffe blanche

Tataki de thon rouge — 180
Sauce sésame, soja, ponzu, concombres marinés

Plateau d'huîtres de Oualidia (une demi douzaine) — 180
Vinaigre à l'échalote, pain & beurre d'algues

Tartare de bœuf 140g — 230
Condiments maison, câpres, cornichons, échalote, parmesan, accompagné de frites maison

Tapas à Partager

Patatas bravas — 70
Aïoli, paprika fumé

Guacamole maison & chips — 90
Citron vert

Wontons boeuf — 130
Sauce tigre qui pleure

Arancini à la truffe — 130
Parmesan

Crispy rice au thon épicé — 140
Avocat, sauce spicy mayo

Calamars frits croustillants — 145
Aïoli citron

Mini Burgers — 150
Cheddar affiné, pickles, sauce Noah truffée

Mini tacos de bœuf charolais — 160
Avocat, épices

Plateau d'huîtres de Oualidia (3 pièces) — 110
Vinaigre à l'échalote, pain & beurre d'algues

Gambas grillées — 190
Marinées à la persillade provençale

Starter

Salade César — 150
Volaille fermière grillée, parmesan, croûtons, bacon de boeuf

Salade Niçoise thon confit maison — 180
Thon confit maison, œuf mollet, haricots verts, tomates, olives niçoises, anchois, vinaigrette basilic

Salade de Quinoa aux agrumes — 140
Quinoa, agrumes, brocolis croquants

Burrata crémeuse 130g — 190
Tomates colorées, pesto basilic, crumble d'olives noires

Disponibles exclusivement au diner

Sea & Ocean

Saint-Pierre grillé 270
Purée au citron confit, persillade

Daurade royale 310
Tomates colorées, câpres, huile vierge

Bar sauvage grillé 330
Écrasé de pomme de terre, huile d'olive, citron confit

Homard (vendu au 100g) 90
Selon arrivage, servi grillé avec 3 garnitures au choix

Meat & Grill

Volaille grillée façon Paillard 210
Marinade citron, herbes fraîches, huile vierge, roquettes sauvages et parmesan affiné

Onglet de boeuf à l'échalote 200g 230
Jus corsé, frites maison

Bavette d'aloyau grillée 220g 240
Chimichurri, frites maison

Filet de bœuf 180g. 330
Sauce poivre, purée de pomme de terre

Tigre qui pleure 180g 320
Citron vert, piment, sauce huître, tamarin, coriandre, riz gluant

NOAH Burger Signature 220g ☾ 320
Bœuf charolais maturé, foie gras poêlé, cheddar affiné 24 mois, truffe fraîche, brioche dorée au beurre noisette, sauce truffée, frites truffées

Entrecôte grillée 300g 330
Sauce béarnaise, frites maison

Côtelettes d'agneau grillées 350
Yaourt fermier, sauce tahini & menthe, tomates rôties, caviar d'aubergines

Côte de bœuf charolais 900g 950
Servi avec une sélection de 3 sauces / 3 garnitures au choix

Tomahawk charolais 1,2 kg (à partager) ☾ 1150
Servi avec une sélection de sauces / garnitures au choix
Sur commande, prévoir 30 à 45 minutes selon cuisson

☾ Disponibles exclusivement au diner

Garnitures

Légumes sautés de saison	50	Frites nature / parmesan & truffe	50/80
Mesclun, vinaigrette truffée Vinaigrette truffée	50	Purée nature / truffée	60/80

Sauces

Vierge huile 20
Huile d'olive, tomates et herbes fraîches, basilic, persil, aneth, jus de citron, olives

Béarnaise 30
Estragon et échalotes

Mayonnaise épicée bravas 30
Piment, paprika fumé

Chimichurri 30
Huile d'olive, ail, origan, vinaigre de xérès, persil frais, piment jalapeños

Sauce poivre 40
Fond de veau, crème, poivre vert et Cognac

Comfort Food ☀

Club sandwich ☀ — 150
Bacon de bœuf, fromage, œuf, mayonnaise, tomates,
accompagné de frites maison

NOAH's Burger Classique 180g ☀ — 190
Boeuf charolais, cheddar affiné, laitue, mayonnaise truffée,
accompagné de frites maison

Pasta

Penne arrabbiata — 190
Oignon, sauce tomate, piment rouge, ail rose

Coquillette MAC & CHEESE truffée — 210
Fromage Taleggio et Cheddar affiné

Risoto à la Spiruline — 260
Fruits de mer, jus de cuisson au naturel

Linguine alle vongole — 290
Palourdes fraîches, ail, persil, huile d'olive vierge,
jus légèrement iodé

Rigatoni à l'encre de sèche — 340
Crème de stracciatella tomatée

Sweets

Glaces by Oriental Legend (3 boules au choix) — 120
Vanille gousse de Madagascar, noisette, pistache,

Sorbets by Oriental Legend (3 boules au choix) — 120
Chocolat noir, citron, ananas, fruits de la passion, framboise

Mousse chocolat Intense — 90
Guanaja 70%, huile d'olive et fleur de sel

Carpaccio d'ananas — 90
Sorbet ananas, gel de yuzu & coriandre

Citron givré — 90
Sorbet citron, marmelade citron menthe

Assiette de fruits frais de saison — 95

Fondant chocolat — 100
Glace vanille gousse de Madagascar

Profiteroles — 100
Sorbet chocolat noir, sauce chocolat Guanaja 70%

Cheesecake aux fruits rouges — 100
Fromage fermier

Pavlova exotique — 110
Fruits frais, meringue, fruits de la passion

Churros — 120
Sauce chocolat Guanaja fève de Tonka

Cookie mi-cuit — 120
Caramel fleur de sel, glace noisette

Pain perdu — 120
Glace vanille, sauce caramel

☀ Disponibles exclusivement au déjeuner

Digestifs

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

Brunch

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

NOAH AÇAI BOWL
Granola maison, fruits rouges

Salades

Salade de quinoa — 45
Quinoa croquant, grenadine & herbes fraîches

Salade grecque — 50
Tomates, concombres, feta & oignons rouges

Salade de crevettes & guacamole doux — 85
Crevettes & avocat

Oeufs

Œufs brouillés shakshuka — 50
Tomates, poivrons & cumin

Omelette au choix — 60
Fromage, jambon, champignons, shakshuka

Oeufs brouillés aux fines herbes — 70
Saucisses de volaille, tomates & champignons grillés

Khliâa eggs — 75

Eggs Benedict — 80
Saumon fumé

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		