



buddha-bar beach

by **buddha-bar**[™]

TAMOUDA BAY

Restaurant • Beach Club • Rooftop

CARTE
BOISSONS

BUDDHA-BAR BEACH SIGNATURE

Les favoris de nos invités de notre Buddha Bar Beach à travers le monde.
Our Buddha Bar Beach guest's favorites from around the world.

White Princess	220
Gin, Saké infusé à la citronnelle, Jus de citron vert, Vanille et Espuma de fruit de la passion. <i>Gin, lemongrass-infused sake, lime juice, vanilla and passion fruit espuma.</i>	
Mediterranean Spritz	160
Aperol à la fraise et au basilic, Vin rosé, Prosecco. <i>Aperol with strawberry and basil, Rosé wine, Prosecco.</i>	
Mister Miyagi	180
Rhum tropical, Mélange Umami, Agrumes, Saké. <i>Tropical rum, Umami blend, Citrus, Sake.</i>	
La Chica	180
Tequila au piment et à la vanille, Pastèque, Yuzu et Lime, Triple Sec. <i>Chilli and Vanilla Tequila, Watermelon, Yuzu and Lime, Triple Sec.</i>	

LES FAVORIS DE TAMOUDA BAY | TAMOUDA BAY FAVORITES

Zen Martini	230
Vodka aux baies roses, Concombre, Litchi, Saké. <i>Pink berry vodka, Cucumber, Litchi, Sake.</i>	
Plña Caliente	170
Rhum infusé à l'ananas rôti, Sherry Fino, Jus d'ananas, Crème de coco, Wasabi. <i>Roasted pineapple infused rum, Sherry Fino, Pineapple juice, Coconut cream, Wasabi.</i>	
Tamouda Bay Mule	220
Vodka au thé vert, Shrub à la fruit de la passion, Feuilles de menthe, Bière au gingembre. <i>Green tea vodka, passion fruit shrubb, mint leaves, ginger beer.</i>	

SANGRIA - Y A-T-IL QUELQUE CHOSE DE PLUS ESTIVAL ? SANGRIA - IS THERE ANYTHING MORE SUMMERY?

Comment épelez-vous Été sans Sangria ?

How would you spell Summer without Sangria?

Verre / Glass : 160
Pichet / Pitcher : 960

Rosé | léger et rafraîchissant | Light and refreshing

Gin, Peach Sake, Vin blanc, Pamplemousse, Ananas, Menthe.

Gin, Peach Sake, White Wine, Grapefruit, Pineapple, Mint.

Rouge | rond et rafraîchissant | Round and refreshing

Vodka, Crème de Cassis, Vin rosé, Pomme verte, Baies, Basilic.

Vodka, Crème de Cassis, Rosé wine, Green apple, Berries, Basil.

LES SANS ALCOOLS | NON-ALCOHOLIC DRINKS

Des boissons savoureuses avec une âme douce. Laissez derrière vous l'alcool, pas les saveurs.

Tasty drinks with a sweet spirit. Skip the alcohol, not the flavors.

Tamouda Bay Summer Lemonade

160

Litchi, Menthe, Concombre, Noix de coco, Yuzu, Soda.

Lychee, Mint, Cucumber, Coconut, Yuzu, Soda.

Sân Tropez

160

Pamplemousse Super, Noix de coco, Yuzu, Espuma tropicale.

Grapefruit Super, Coconut, Yuzu, Tropical Espuma.

Karma is a Beach

160

Thé au jasmin, Mangue, Yuzu, Bière au gingembre.

Jasmine tea, Mango, Yuzu, Ginger beer.

Hi-Mojito

160

Sirop de Demerara, Citron vert, Menthe, Soda, Hibiscus + fruit de votre choix.

Demerara syrup, Lime, Mint, Soda, Hibiscus + fruit of your choice.

SÉLECTION DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SELECTION

CHAMPAGNE

Taittinger Reserve Brut Epernay Reims	2 400
Laurent Perrier Brut Tours-sur-Marne	2 600
Laurent Perrier Brut Rosé Tours-sur-Marne	4 200
Laurent Perrier Grand Siècle Tours-sur-Marne	7 700
Moët & Chandon Brut Imperial Epernay Reims	2 500
Bollinger Brut Rosé Domaine Verzenay & Aÿ Pierre jouet Belle Epoque	4 100
Dom Perignon Champagne Dom Pérignon, Epernay Reims	11 000
Louis Roederer Cristal	12 500

CHAMPAGNE – DEMI

Taittinger Reserve Brut, 37,5 cl Epernay Reims	1 200
Laurent Perrier Brut	2 600
Bollinger Brut Rosé, 37.5 cl Domaine Verzenay & Aÿ	1 600
Moët & Chandon Brut	2 500

FLÛTE MOUSSEUX | SPARKLING WINES

	3/4	Glass / Verre
Prosecco extra dry	700	200
Perlino italien		
Anna de Codorniu Brut Cava Espagne	700	200

Tous les prix sont net en Dirhams Marocains Toutes taxe comprises
All prices are in Moroccan Dirhams and include all taxes.

SÉLECTION DES VINS

WINE SELECTION

3/4

Verre / Glass

VIN BLANC DU MAROC | *WHITE WINE - MOROCCO*

Domaine de Sahari Reserve Beni M'Tir - Maroc	550	160
Volubilia Domaine Zouina – Maroc	600	
Médailon Domaine Ouled Thaleb -Maroc	600	
CB Signature Domaine Ouled Thaleb -Maroc	650	
Eclipse Les Deux Domaines - Maroc	750	
CB initiale Chardonnay	700	
Les Coteaux de l'Atlas Premier Cru Château Roslane – Maroc	300	

VIN BLANC DE FRANCE | *WHITE WINE - FRANCE*

Sancerre Blanc Domaine Pascal Jolivet – France	1 400	
Attitude Sauvignon Domaine Pascal Jolivet – France	900	
Chablis – Long Depaquit Maison Bichot - France	1 250	
Macon – Lugny Les Charmes Maison Bichot – France	1 000	
Chablis 1er Cru, « Fourchaume » Maison Bichot – France	2 300	
Pouilly - Fuissé Maison Louis Jadot – France	1 900	
Chablis - Louis Jadot Maison Louis Jadot – France	1 600	
Chablis Grand Cru « Les Blanchots » Domaine la Roche – France	3 500	
Baron D'Arignac (Languedoc) Grenache, Carignan	550	200

Tous les prix sont net en Dirhams Marocains Toutes taxe comprises
All prices are in Moroccan Dirhams and include all taxes.

VIN BLANC – DEMI | *WHITE WINE – DEMI*

Volubilia 37,5 cl Domaine Zouina – Maroc		300
Terres Sauvages 37,5 cl La Ferme Rouge – Maroc		400
S de Siroua 37,5 cl (Chardonay) Domaine Zouina – Maroc		300

VIN ROSÉ & GRIS DU MAROC | *ROSÉ & GREY WINE - MOROCCO*

Le Rosé La Ferme Rouge – Maroc	600	
Volubilia Rosé Domaine Zouina – Maroc	650	
Volubilia Gris Domaine Zouina – Maroc	650	
Médaille Domaine Ouled Thaleb - Maroc	650	200
Eclipse Les Deux Domaines – Maroc	750	
Domaine de Sahari Reserve Rosé Beni M'Tir - Maroc	550	160
Domaine de Sahari Reserve Gris Beni M'Tir - Maroc	550	160
Le Gris La Ferme Rouge - Maroc	700	

VIN ROSÉ DE FRANCE | *ROSÉ WINE - FRANCE*

Côtes de Provence Domaine Henri Gaillard – France	600	200
Sancerre Rosé Domaine Pascal Jolivet – France	1 400	200
Château de Fabregues Costières de Nîmes – France		750
Cote des Roses Gérard Bertrand – Grenache syrah cinsault	900	

VIN ROSÉ & GRIS – DEMI | *ROSÉ & GREY WINE - DEMI*

Médaille 37,5 cl Domaine Ouled Thaleb - Maroc		350
Le Rosé 37,5 cl La Ferme Rouge - Maroc		300
Volubilia Gris 37,5 cl Domaine Zouina - Maroc		300

VIN ROUGE DU MAROC | *RED WINE - MOROCCO*

Domaine de Sahari Reserve Beni M'Tir – Maroc	550	160
Médaille Domaine Ouled Thaleb - Maroc	600	200
Eclipse Les Deux Domaines – Maroc	700	
S de Siroua, Domaine Zouina – Maroc	650	
Epicuria (Syrah), Domaine Zouina – Maroc	800	
CB initiales	700	

VIN ROUGE DU MONDE | *RED WINE OF THE WORLD*

Attitude (Pinot Noir), Domaine Pascal Jolivet - France	950	
Le C des Carmes Haut – Brion Château les Carmes Haut-brion - France	1 800	
La Sirène de Giscours Château Giscours - France	2 300	
Les Fiefs de Lagrange Saint – Julien Château Lagrange - France	2 100	
Lagrimas de Maria (Tempranillo), La Rioja – Espagne	700	

VIN ROUGE - DEMI | *RED WINE - DEMI*

Médaille 37,5 cl (Domaine Ouled Thaleb - Maroc)	300	
Volubilia 37,5 cl Domaine Zouina – Maroc		250
Terre Sauvage 37,5 cl La Ferme rouge – Maroc		400
S de Siroua (Syrah) 37,5 cl Domaine des Ouled Thaleb – Maroc		300

BIÈRES | BEERS

Heineken	100
Casablanca	100
San Miguel	100
Budweiser	100
Corona	130

ALCOOLS & SPIRITUEUX | ALCOHOLS & SPIRITS

Apéritifs

Martini Rosso	120
Martini Bianco	120
Martini Extra dry	120
Campari	120
Aperol	110
Ricard	120

Lilet Rouge et Rose

Gins

	Verre / Glass	Bouteille / Bottle
Tanqueray 10	220	3 200
Bombay sapphire 37.5cl	150	
Hendrick's	180	1 000 2 500

Vodkas

Ciroc	160	
Absolut - Elyx	180	2 500
Belvedere	200	3 300
Grey Goose	200	2 000 2 000

Rhums

Bacardi White	150
Bacardi Gold	150
Havana Club 3ans	180
Plantation Reserva	180
Plantation 3 Star	150

Tequilas

Patron Café	220
Patron Silver	200
Jose Cuervo Silver Special	100
Grand Marnier	100
Cointreau	100
Amaretto	100
Baileys	100
Sambuca	100
Get 27	100
Malibu	100

Digestif

Remy Martin VSOP	180
Hennessy VSOP	220
Hennessy XO	750
Tariquet VSOP	170
Tariquet VS	180
Chateau Laubade XO	210
Chateau Laubade VSOP	190

Whiskies

	Verre / Glass	Bouteille / Bottle
Jameson	160	2 400
Chivas Regal 12 YO	200	3 000
Johnnie Walker Black Label	200	3 000
Johnnie Walker Double Black Label	230	3 500
Johnnie Walker Blue Label	750	11 200
Johnnie Walker Red Label	180	2 700
Macallan 12 ans	250	3 700
Jack Daniel's Honey	180	2 700
Jack Daniel's	160	2 400
Gentleman jack	220	3 300
Glenfiddich 12 YO	220	3 300
Kamiki Japonais	220	3 700
Kura Japonais	450	5 500
Glenmorangie	180	3 000
Glenlivet 12ans	150	2 800

BOISSONS FRAICHES | FRESH DRINKS

Ice Teas

Hibiscus-Cannelle <i>Hibiscus-Cinnamen</i>	140
Pomme-Lavande <i>Appel-Lavender</i>	140
Marjolaine-Gingembre <i>Marjoram-Ginger</i>	140

Eaux Minérales | Mineral Waters

Sidi Ali (50 cl)	50
Sidi Ali (75 cl)	70
Perrier (33 cl)	60
Acqua Panna (75cl)	90
Oulmes (50 cl)	50
Oulmes (75 cl)	70

Sodas | Sodas

Coca Cola	80
Coca Cola zero	80
Sprite	80
Hawai	80
Schweppes Tonic	80
Schweppes Citron	80
Red Bull	100
Bière sans alcool Non-alcoholic beer	100
Le Tribute (tonic, dry all, spicy all)	120

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso	80
Double Expresso	80
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	80
Cappuccino	80
Latte	80
Thé marocain à la menthe fraîche <i>Moroccan tea with fresh mint</i>	80





buddha-bar beach

by **buddha-bar**[™]

TAMOUDA BAY

Restaurant • Beach Club • Rooftop



buddha-bar beach
by **buddha-bar**[™]

TAMOUDA BAY

Restaurant • Beach Club • Rooftop

MENU

TAPASIAN

TAPASIAN

PLATEAU D'HUÎTRES OYSTER PLATER	195
<i>Huître Dakhla, Ponzu, Citron, Tabasco</i> <i>Dakhla Oyster, Ponzu, Lemon, Tabasco</i>	
PIZZA AU SAUMON AHI SALMON AHI PIZZA (S, G)	140
<i>Mayonnaise épicée, Tortilla, Coriandre, Oignon de printemps</i> <i>Spicy Mayo, Tortilla, Coriander, Spring Onion</i>	
PULPE D'OCTOPUS ÉPICÉE SPICY OCTOPUS (S, S.F)	160
<i>Sauce Harissa, Poivrons grillés, Mayonnaise aux olives noires</i> <i>Harissa Sauce, Roasted Bell Peppers, Black Olive Mayo</i>	
GUACAMOLE GUACAMOLE (V)	130
<i>Tomates, Coriandre, Citron vert, Avocat, Chips de patate douce</i> <i>Tomatoes, Coriander, Lime, Avocado, Sweet Potato Chips</i>	
SLIDERS DU BUDDHA BAR BEACH BUDDHA BAR BEACH SLIDERS (G)	185
<i>Compote de poivrons rôtis, Tomate, Laitue, Mayonnaise au Yuzu</i> <i>Roasted Capsicum Compote, Tomato, Lettuce, Yuzu Mayo</i>	
CALAMARS FRITS DEEP FRIED CALAMARI (G, S.F, D)	170
<i>Zeste de citron saupoudré, Poivre Shichimi, Sel fin et sauce grecque à la menthe</i> <i>Sprinkled Lime Zest, Shichimi Pepper, Fine Salt and served Mint Greek Sauce</i>	
CREVETTES TEMPURA AU WASABI WASABI SHRIMP TEMPURA (G, S.F, S)	220
<i>Servies avec une sauce épicée à l'ail, Sauce au wasabi</i> <i>Served with Spicy Aioli, Wasabi sauce</i>	
TEMPURA DE BROCOLI BROCCOLI POP TEMPURA (V, V)	110
<i>Sauce épicée à l'ail, Mayonnaise à la truffe</i> <i>Spicy Aioli, Truffle Mayo</i>	
TATAKI DE THON TUNA TATAKI	180
<i>Yuzu Ponzu, Chips d'ail, Radis, Gingembre</i> <i>Yuzu Ponzu, Garlic Chips, Radish, Ginger</i>	

SALADS

SALADES

SALADE DE POULET DU BUDDHA-BAR BUDDHA-BAR CHICKEN SALAD (G)	180
<i>Cuisses de poulet grillées aux cinq épices avec chou Napa, Sauce Buddha-Bar à base de sésame</i> <i>Five spiced Grilled Chicken Thigh with Napa Cabbage, Sesame based Buddha-Bar Sauce</i>	
SALADE DE TEMPURA DE SAUMON SALMON TEMPURA SALAD (G)	195
<i>Laitue mélangée, Feuilles de menthe, Concombre, Fraises et Vinaigrette balsamique</i> <i>Mix Lettuce, Mint leaves, Cucumber, Strawberries & Balsamic Dressing</i>	
SALADE DE BOEUF À LA CITRONNELLE LEMON GRASS BEEF SALAD (N, S)	190
<i>Filet de boeuf, Papaye verte, Tomate cerise, Arachide, Vinaigrette à la citronnelle et à l'ail</i> <i>Beef Tenderloin, Green Papaya, Cherry Tomato, Peanut, Lemongrass and Garlic Dressing</i>	
SALADE KENKŌ KENKŌ SALAD (V)	150
<i>Laitue asiatique mélangée, Concombre, Pamplemousse, Vinaigrette à l'orange miso</i> <i>Asian Mix Lettuce, Cucumber, Grapefruit, Orange Miso Dressing</i>	

S : Épicé / Spicy - N : Noisettes / Nuts - P : Porc - A : Alcool / Alcohol - V : Végétarien / Vegetarian - G : Gluten Free
L : Lactose / Lactose - F : Poissons et fruits de mer / Fish & Sea Food

Tous nos poissons sont de provenance locale / All our fish are locally sourced

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA - All prices are in Moroccan Dirham and inclusive of VAT.

EXPÉRIENCE SUSHI & SASHIMI

SUSHI & SASHIMI EXPERIENCE

SASHIMI (S.F) - par 4 pièces SASHIMI (S.F) - per 4 pc	100
Thon, Saumon, Daurade, Anguille grillée, Crevettes cuites à la vapeur Tuna, Salmon, Sea Bream, Grilled Eel, Steamed Prawns	
NIGIRI SUSHI (S.F) - par 2 pièces NIGIRI SUSHI (S.F) - per 2 pc	45
Thon, Saumon, Daurade, Anguille grillée, Crevettes cuites à la vapeur Tuna, Salmon, Sea Bream, Grilled Eel, Steamed Prawns	
NIGIRI SUSHI VÉGÉTARIEN (V, G) - par 2 pièces VEGGIE NIGIRI SUSHI (V, G) - per 2 pc	40
Concombre, Champignon Enoki frit au tempura Cucumber, Tempura Enoki Mushroom	

STYLE NIKKEI DU BUDDHA BAR BEACH

BUDDHA BAR BEACH NIKKEI STYLE

NIGIRI MOREAWASE (N, G) – 6 pc	120
AKUMA-MAGURO Sauce Abura épicée, Thon Spicy Abura Sauce, Tuna	
SHAKE TRUFADO Mayonnaise à la truffe, Saumon, Tobiko Truffle Mayo, Salmon, Tobiko	
LOUP DE MER SEA BASS Sauce à la mangue, Framboise, Noix de cajou Mango Sauce, Raspberry, Cashew Nuts	

ROULEAUX DE SUSHI DU BUDDHA-BAR BEACH – 8 PIÈCES

BUDDHA-BAR BEACH SUSHI ROLLS – 8 PIECES

ROULEAU DE THON ÉPICÉ & CROUSTILLANT SPICY & CRUNCHY TUNA ROLL (G, S.F, S)	220
Thon, Tartare de thon, Concombre, Avocat, Aioli au jalapeno, Ciboulette, Quinoa rouge croustillant Tuna, Tuna Tartare, Cucumber, Avocado, Jalapeno Aioli, Chives, Crunchy Red Quinoa	
SALMON TRUFADO (G)	260
Tartare de saumon, Asperge, Concombre, Flocons de tempura Salmon Tartare, Asparagus, cucumber, Tempura Flakes	
SHIROMI ABURA	270
Bar, Crevettes Furai, Chair de crabe, Sauce Abura Seas Bass, Shrimp Furai, Crab Meat, Abura Sauce	
CALIFORNIA (G)	250
Chair de crabe nature assaisonnée, Avocat, Concombre et Tobiko Seasoned Natural Crab Meat, Avocado, Cucumber and Tobiko	
ROULEAU SAUMON & AVOCAT SALMON & AVOCADO ROLL (G)	220
Saumon, Avocat, Graines de sésame grillées Salmon, Avocado, Roasted Sesame Seeds	

S : Épicé / Spicy - N : Noisettes / Nuts - P : Porc - A : Alcool / Alcohol - V : Végétarien / Vegetarian - G : Gluten Free
L : Lactose / Lactose - F : Poissons et fruits de mer / Fish & Sea Food

Tous nos poissons sont de provenance locale / All our fish are locally sourced

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA - All prices are in Moroccan Dirham and inclusive of VAT.

SAIKYU SALMON ROLL (G, D) Anguille, Avocat, Fromage à la crème, Concombre, Saumon, Sauce miso <i>Unagi, Avocado, Cream Cheese, Cucumber, Salmon, Miso Sauce</i>	270
MAKI FURAI (G, D) Fromage à la crème, Avocat, Saumon, Teriyaki <i>Cream cheese, Avocado, Salmon, Teriyaki</i>	250
DRAGON ROLL (G, S.F) Tempura de crevettes, Mélange de crabe, Avocat, Sauce à la mangue <i>Prawn Tempura, Crab mix, Avocado, Mango sauce</i>	250
ROULEAU DE CREVETTES TEMPURA TEMPURA PRAWN ROLL (G, S, S.F) Flocons de tempura, Mayonnaise épicée, Tempura de crevettes, Concombre <i>Tempura flakes, Spicy Mayo, Prawn tempura, Cucumber</i>	250
VOLCANO ROLL (G, S, S.F) Sauce Maya, Crevettes grillées, Mayonnaise japonaise <i>Maya Sauce, Grilled shrimp's, Japanese Mayo</i>	245

PLATEAUX SIGNATURE DU BUDDHA BAR BEACH SIGNATURE BUDDHA BAR BEACH PLATTERS

PLATEAU AMATERASU AMATERASU PLATTER (G, D, S.F) -24 pieces 8 pièces de Nigiri Sushi (Thon, Saumon, Loup de mer, Crevette cuite à la vapeur) 16 pièces de Sushi Rolls (Saumon Avocat, California, Tempura Prawn Roll, Maki Furai) 16 Pieces of Sushi Rolls (Salmon Avocado, California, Tempura Prawn Roll, Maki Furai) 16 Pieces of Sushi Rolls (Salmon Avocado, California, Tempura Prawn Roll, Maki Furai)	750
PLATEAU BUDDHA BAR BEACH BUDDHA BAR BEACH PLATTER (G, D, S.F) – 22 pieces 16 pièces de Sushi Rolls (Volcano, California, Salmon Trufado, Maki Furai) 16 Pieces of Sushi Rolls (Volcano, California, Salmon Trufado, Maki Furai) 5 pièces d'huîtres de Dakhla 5 pieces of Dakhla Oyster 1 pièce de Tataki de thon 1 Pieces of Tuna Tataki	950

GRILLADES AU CHARBON DE BOIS ROBATA ROBATA CHARCOAL GRILL

PETITES PORTIONS POUR L'APÉRITIF, SANS GARNITURE, STYLE JAPONAIS
SMALL PORTIONS FOR APPETIZER, NO GARNISH, JAPANESE STYLE

CREVETTES TIGRE TIGER PRAWN (S.F, D) Crevettes grillées, Salsa à la citronnelle <i>Grilled Prawns, Lemongrass Salsa</i>	310
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES GRILLED LAMB CHOPS (S) Chimichurri à la menthe et au basilic <i>Basil & Mint Chimichurri</i>	275
POULET NEGIMA NEGIMA CHICKEN (G) Cuisses de poulet avec oignon de printemps, Sauce yakitori <i>Chicken Thigh with Spring Onion, Yakitori Sauce</i>	180
AMA NASU AMA NASU (D, G, V) Aubergine mijotée dans une sauce miso <i>Miso</i>	145

S : Épicé / Spicy - N : Noisettes / Nuts - P : Porc - A : Alcool / Alcohol - V : Végétarien / Vegetarian - G : Gluten Free
L : Lactose / Lactose - F : Poissons et fruits de mer / Fish & Sea Food

Tous nos poissons sont de provenance locale / All our fish are locally sourced
Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA - All prices are in Moroccan Dirham and inclusive of VAT.

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

SHAKE-AMAMISO Miso doux, Saumon, Salsa mangue-basilic <i>Sweet Miso, Salmon, Mango-Basil Salsa</i>	295
CREVETTES À LA CHILI DE SINGAPOUR SINGAPORE CHILI PRAWNS (S, S.F, D) Bok choy, Crevettes tigrées, Sauce Singapour <i>Baby Bok Choy, Tiger prawns, Singapore Sauce</i>	350
CURRY VERT DE POULET THAÏ THAI GREEN CHICKEN CURRY Blanc de poulet fermier, Lait de coco, Pâte de crevettes, Aubergine, Châtaigne d'eau, Servi avec du riz vapeur <i>Corn Fed chicken Breast, Coconut milk, Shrimp Paste, Eggplant, Water Chestnut, Served with Steamed Rice</i>	250
POULET KUNG PAO CHICKEN KUNG PAO (N, G) Poivrons, Céleri, Noix de cajou, Sauce Kung Pao, Blanc de poulet, Piment sec <i>Capsicums, Celery, Cashew Nuts, Kung Pao Sauce, Chicken Tigt, Dry Chili</i>	275
STEAK DE CÔTES DE BOEUF DU BDDHA BAR BEACH BDDHA BAR BEACH RIBE EYE STEAK Servi avec une sauce BBQ au curry <i>Served with Curry BBQ</i>	330
STEAK KARIFURAWĀ KARIFURAWĀ STEAK (V) Curry jaune, Beurre japonais, Chou-fleur, Feuilles de citron vert <i>Yellow Curry, Japanese Butter, Cauliflower, Lime Leaves</i>	170
POISSON DU JOUR CATCH OF THE DAY Demandez le poisson du jour <i>Ask for the Catch of the day</i>	310
RIZ SAUTÉ WOK FRIED RICE (G, D) Sauce soja, Bok choy, Maïs bébé, Carottes, Œuf, Huile de sésame <i>Soy Sauce, Baby bok Choy, Baby Corn, Carrots, Egg, Sesame Oil</i>	220
POULET CHICKEN CREVETTES PRAWNS (S.F) BOEUF BEEF F	
NOUILLES SAUTÉES WOK FRIED NOODLES (G, D) Sauce soja, Bok choy, Maïs bébé, Carottes, Œuf, Huile de sésame, Nouilles aux œufs <i>Soy Sauce, Baby bok Choy, Baby Corn, Carrots, Egg, Sesame Oil, Egg Noodles</i>	220
POULET CHICKEN CREVETTES PRAWNS (S.F) BOEUF BEEF F	

S : Épicé / Spicy - N : Noisettes / Nuts - P : Porc - A : Alcool / Alcohol - V : Végétarien / Vegetarian - G : Gluten Free
L : Lactose / Lactose - F : Poissons et fruits de mer / Fish & Sea Food

Tous nos poissons sont de provenance locale / All our fish are locally sourced

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA - All prices are in Moroccan Dirham and inclusive of VAT.

GARNITURES

SIDE DISHES

LÉGUMES VAPEUR STEAMED MIX VEGETABLES (V) Chou chinois, Bok choy, Carottes, Maïs bébé, Broccoli <i>Chinese Cabbage, Baby Bok Choy, Carrots, Baby Corn, Broccoli</i>	80
LÉGUMES SAUTÉS WOK VEGETABLES (V) Chou chinois, Bok choy, Carottes, Maïs bébé, Broccoli <i>Chinese Cabbage, Baby Bok Choy, Carrots, Baby Corn, Broccoli</i>	90
RIZ VAPEUR STEAMED RICE (G, V) Riz jasmin <i>Jasmine Rice</i>	65
FRITES FRENCH FRIES Au sel de mer <i>With Sea Salt</i>	80
FRITES À LA TRUFFE TRUFFLE FRIES Fromage Parmesan, Pâte de truffe noire <i>Parmesan Cheese, Black Truffle Paste</i>	120

DESSERTS

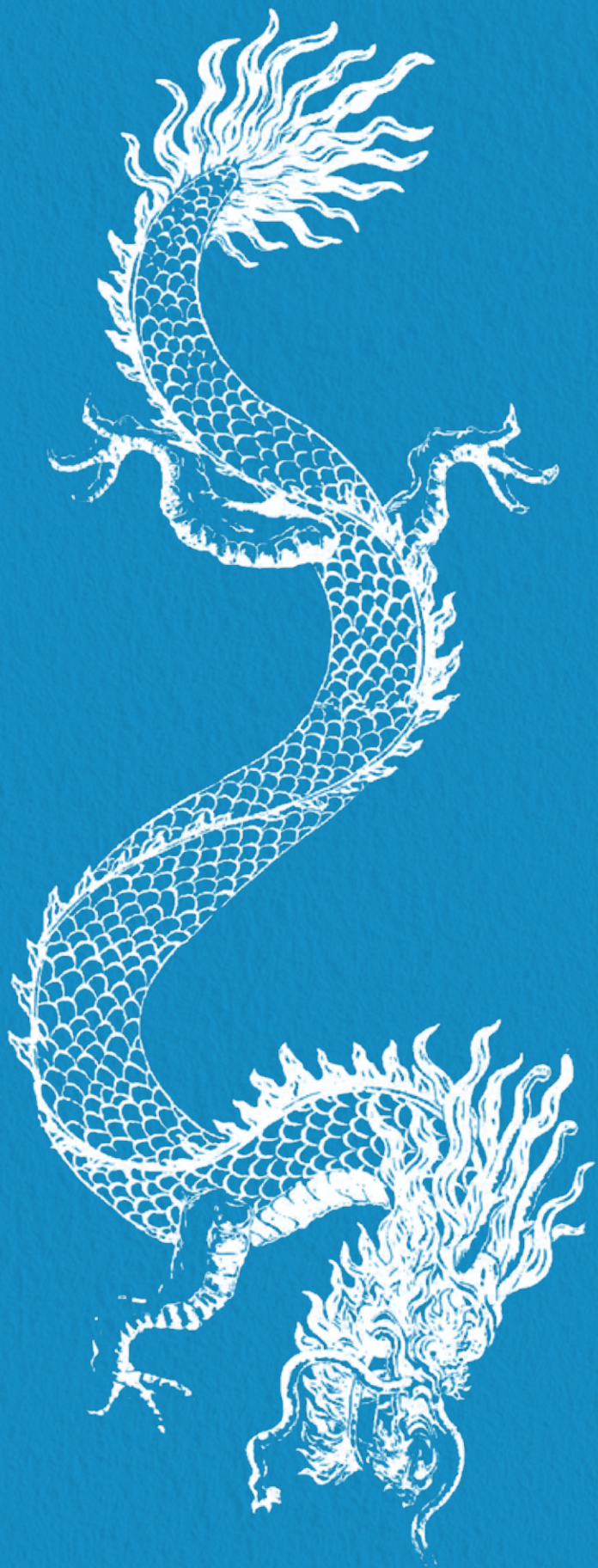
DESSERTS

MOUSSE CITRON YUZU LEMON YUZU MOUSSE (G, D) Gelée de framboise <i>Raspberry gel</i>	130
PAVLOVA À LA NOIX DE COCO ET À LA PASSION COCONUT & PASSION PAVLOVA (G, D) Bavarois à la noix de coco, Caviar de fruit de la passion, Meringue, Sorbet à la noix de coco et à la passion <i>Coconut Bavarois, Passion Fruit Caviar, Meringue, Coconut and Passion Fruit Sorbet</i>	125
PANNA COTTA À LA MANGUE MANGO PUDDING (D) Avec fruit de la passion <i>With Passion fruit</i>	125
FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE FONDANT (G, D) Avec glace à la vanille <i>With Vanilla Ice Cream</i>	130
CHOCO KEJUTAN CHOCO KEJUTAN (G, D, N) Mousse au chocolat, Biscuit sans farine, Crèmeux au chocolat, Tuile, Glace au café et sauce caramel <i>Chocolate Foam, Flourless Sponge, Chocolate Cremeux, Tuile, Coffee Ice Cream and Toffee Sauce</i>	155
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS FRESH FRUIT PLATTER Demandez la sélection du jour <i>Ask for The Daily Selection</i>	130
ASSIETTE DE DESSERTS VARIÉS SENTAKU DESSERT PLATTER (G, D) Sélection de 3 petits desserts et fruits frais <i>Selection of 3 Small Desserts and Fresh fruits</i>	220

S : Épicé / Spicy - N : Noisettes / Nuts - P : Porc - A : Alcool / Alcohol - V : Végétarien / Vegetarian - G : Gluten Free
L : Lactose / Lactose - F : Poissons et fruits de mer / Fish & Sea Food

Tous nos poissons sont de provenance locale / All our fish are locally sourced

Tous les prix sont en Dirham marocain et incluent la TVA - All prices are in Moroccan Dirham and inclusive of VAT.





buddha-bar beach
by **buddha-bar**[™]

TAMOUDA BAY

Restaurant • Beach Club • Rooftop