



**buddha-bar beach**  
by **buddha-bar**<sup>™</sup>

TAMOUDA BAY

Restaurant • Beach Club • Rooftop

# MENU

## SIGNATURES PLATTERS

### KING PLATTER - 26 pcs

1600

6 pièces de nigiri style Nikkei  
Saumon : sauce aburi  
Bœuf : sauce barbecue coréenne, chimichurri  
Loup de mer : sauce à la truffe  
Tartare de saumon  
Crackers de tapioca, guacamole, sauce Zhu, avocat et tomate

12 pièces de sushi rolls  
(California roll, Fuji roll, roll de crevettes tempura, maki furai)

8 pieces of Nigiri Nikkei Style  
Salmon: Aburi sauce Wagyu  
Beef: Korean BBQ, Chimichurri  
Sea Bass: Truffled Sauce  
Salmon Tartare Tapioca Crackers, Guacamole, Zhu sauce, Avocado, Tomato

### AMATERASU PLATTER - 20 pcs

1300

8 pièces de nigiri sushi  
Thon, saumon, loup bar et crevette vapeur.  
12 pièces de sushi rolls  
Roll saumon mangue crémeuse, California roll, Dragon roll et maki furai

8 pieces of nigiri sushi  
Tuna, salmon, sea bass, and steamed prawn.  
12 pieces of sushi rolls  
Salmon creamy mango roll, California roll, Dragon roll, and maki furai

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.

## COLD STARTERS & SALADS

<b>LOBSTER SALAD (S , F)</b> Mélange de laitues asiatiques, orange, mangue, feuilles de basilic et vinaigrette au yuzu. <i>Asian mixed lettuce, orange, mango, basil leaves, yuzu dressing</i>	400
<b>PLATEAU D'HUÎTRES   OYSTER PLATTER (S , B , F)</b> Huître Dakhla, Ponzu, Citron, Tabasco <i>Dakhla Oyster, Ponzu, Lemon, Tabasco</i>	250
<b>BUDDHA-BAR CHICKEN SALAD (G, S.S , E, S.B)</b> Ailes de Poulet Grillées aux Cinq Épices avec Chou Napa et Sauce Sésame Buddha-Bar <i>Five Spiced Grilled Chicken Wings with Napa Cabbage and Sesame Buddha-Bar Sauce</i>	220
<b>SALMON AHI PIZZA (S, G, E, D)</b> Tortilla garnie, mayonnaise épicée, coriandre, guacamole, aioli au wasabi et sauce chipotle. <i>Spicy Mayo, Tortilla, Coriander, Guacamole, Wasabi Aioli, Chipotle Sauce</i>	220
<b>THAI SHRIMP SALAD (S.F , F)</b> Crevettes Grillées, Basilic et Menthe fraîche, Jeunes Pousses, Suprêmes d'Orange, Vinaigrette au Tamarin <i>Grilled Prawns, Basil, Mint, Spinach, Mix Lettuce, Orange, Tamarind Sauce</i>	240
<b>TUNA TATAKI SALAD ( F,S.B , S.S )</b> Tataki de Thon, Fines Lamelles de Légumes, Vinaigrette à l'Oignon <i>Tuna Tataki, Vegetables thin slices, Onion Dressing</i>	230
<b>GUACAMOLE   GUACAMOLE (V)</b> Tomates, Coriandre, Citron vert, Avocat, Chips de Patate Douce <i>Tomatoes, Coriander, Lime, Avocado, Sweet Potato Chips</i>	175
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Crackers de tapioca, guacamole, sauce Zhu, avocat et tomate <i>Crispy tapioca crackers, guacamole, Zhu sauce, avocado and tomato</i>	240

## HOT STARTERS

<b>BUDDHA BAR BEACH SLIDERS (G, E,S,S)</b> Compotée de poivrons rôtis, Tomate, Laitue, Mayonnaise au Yuzu. <i>Roasted Capsicum Compote, Tomato, Lettuce, Yuzu Mayo</i>	210
<b>WASABI SHRIMP TEMPURA (G, S.F, S, E)</b> Servi avec Aioli Épicé, Sauce Wasabi, Tobiko <i>Served with Spicy Aioli, Wasabi Sauce, Tobiko</i>	250
<b>IKA KARA-AGE (G, S.F, E)</b> Calamars croustillants, zestes de citron vert, piment shichimi et fleur de sel, servis avec une sauce aioli épicée. <i>Deep-fry calamari, sprinkled with lime zest, Shichimi Pepper, and Fine Salt, and serve with Spicy Aioli Sauce</i>	250
<b>DYNAMITE PRAWNS (G, S, S.F)</b> Avec Mayonnaise au Miel Épicé <i>With Spicy Honey Mayo</i>	270
<b>TEMPURA DE BROCOLI   BROCCOLI POP TEMPURA (V, E , G )</b> Sauce épicée à l'ail, Gel citron Yuzu , Mayonnaise à la truffe <i>Spicy Aioli, Lemon YuZu Gel , Truffle Mayo</i>	150

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.

## SUSHI & SASHIMI EXPERIENCE

SASHIMI (S.F) - par 4 pièces   SASHIMI (S.F, F) - per 4 pc Thon, Saumon, Daurade, Anguille Fumée, Crevettes cuites à la vapeur Tuna, Salmon, Sea Bream, Smoked Eel, Steamed Prawns	140
NIGIRI SUSHI (S.F) - par 2 pièces   NIGIRI SUSHI (S.F) - per 2 pc Thon, Saumon, Daurade, Anguille grillée, Crevettes cuites à la vapeur Tuna, Salmon, Sea Bream, Grilled Eel, Steamed Prawns	75

## BUDDHA-BAR BEACH SUSHI ROLLS – 8 PIECES

FUJI ROLL (G,S,S,F,S,S,E) Sauce Maya, Crevettes Grillées, Avocat, Feuille d'Or, Concombre, Mayonnaise Japonaise Maya Sauce, Grilled Shrimp, Avocado, Gold Leaf, Cucumber, Japanese Mayo	240
MAKI FURAI (G, D, F, S.S, E) Fromage frais, Avocat, Saumon, Sauce Teriyaki Cream cheese, Avocado, Salmon, Teriyaki Sauce	280
SPICY CRUNCHY TUNA ROLL (F, S.S, E) Thon, Tartare de Thon, Tobiko Vert, Avocat, Aioli au Jalapeño, Quinoa Rouge Croustillant Tuna, Tuna Tartare, Green Tobiko, Avocado, Jalapeno Aioli, Crunchy Red Quinoa	230
HOKKAIDO TEMPURA (G, S.S, F, S.F, E) Noix de Saint-Jacques, Avocat, Mélange de Crabe, Ciboulette, Mayonnaise épicée, Mayonnaise Mangue, Tobiko Rouge, Graines de Sésame Scallop, Avocado, Crab Mix, Chives, Spicy Mayo, Mango Mayo, Red Tobiko, Sesame seeds	320
CALIFORNIA ROLL (S.F, E) Avocat, Concombre, Chair de Crabe Royal, Tobiko Avocado, Cucumber, King Crab Mix, Tobiko	240
SALMON CREAMY MANGO (G, D, F, S.S, S.B, E) Saumon, Avocat, Mangue fraîche, Fromage crémeux, Croustillant Tanuki, Sésame et Mayonnaise au Gingembre Salmon, Avocado, Mango, Cream Cheese, Tanuki, Sesame seeds, Ginger Mayo	320
EBI PANKO (S.F, G, S.S, S.B, E) Crevette panée, Mangue, Avocat, Sauce Mangue, Sauce Teriyaki, Billes Aromatisées, Mayonnaise épicée, Graines de Sésame Ebi Panko, Mango, Avocado, Mango Sauce, Teriyaki Sauce, Bubbles, Spicy Mayo, Sesame seeds	300
TRUFFLE HOTATE (S.F, S.S, F, D) Saint-Jacques, Fromage frais à la Truffe, Anguille fumée, Avocat, Beurre épicé, Tobiko noir, Feuille d'Or, Graines de Sésame Scallop, Truffle Cream Cheese, Smoked Eel, Avocado, Spicy Butter, Black Tobiko, Gold Leaf, Sesame seeds	300
ABURI SALMON ROLL (F, S.F, S.S, G, E, S.B) Saumon, Tempura de Crevettes, Asperge, Salsa de Mangue, Chair de Crabe, Mayonnaise épicée, Sauce Yakiniku, Feuille d'Or, Graines de Sésame Salmon, Prawn Tempura, Asparagus, Mango Salsa, Crab Mix, Spicy Mayo, Yakiniku Sauce, Gold Leaf, Sesame seeds	240
DRAGON ROLL (G, F, S.F, S.S, E, S) Thon, Tempura de Crevettes, Chair de Crabe, Mangue, Sauce Mangue Tuna, Prawn Tempura, Crab Mix, Mango, Mango sauce	260
TEMPURA PRAWN ROLL (G, S.S, F, S.F, E) Tempura de Crevettes, Crabe, Avocat fondant, Croustillant Tanuki, Mayonnaise épicée Tanuki, Spicy Mayo, Avocado, Prawn Tempura, Crab Mix	260
YASAI ROLL (V, S.S) Salade fraîcheur Avocat, Poivron, Concombre, Asperges, Épinards, Champignons Enoki, Graines de Sésame, Ciboulette et Cresson de Radis Avocado, Capsicum, Cucumber, Asparagus, Spinach, Enoki Mushrooms, Sesame seeds, Chives, Radish Cress	260

## ROBATA CHARCOAL GRILL

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

NEGIMA CHICKEN (S.B , S.S)	220
<i>Cuisse de Poulet au Poireau, Sauce Yakito</i> <i>Chicken Thigh with Leek, Yakitori Sauce</i>	
CREVETTES TIGRE   TIGER PRAWN (S.F,)	260
<i>Crevettes Grillées, Salsa à la Citronnelle</i> <i>Grilled Prawns, Lemongrass Salsa</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES   GRILLED LAMB CHOPS	300
<i>Chimichurri à la Menthe et au Basilic</i> <i>Basil &amp; Mint Chimichurri</i>	
BEEF KUSHIYAKI (E )	470
<i>Accompagné d'une sauce soja douce et légèrement pimentée</i> <i>With Spicy Sweet Soy</i>	

### MAIN COURSES

NIKU GOCHU-YAKI (D, S.B)	460
<i>Tendre Filet de Bœuf, Asperges fraîches, Sauce Gochujang</i> <i>Beef Tenderloin, Asparagus, Gochujang Sauce</i>	
PRAWNS RED THAI CURRY	380
<i>Oignons croustillants, pois gourmands et huile de coriandre</i> <i>Crispy Onions, Snow Peas, Coriander Oil</i>	
GRILLED SEA BASS (F),	380
<i>Chimichurri à la citronnelle</i> <i>Lemongrass chimichurri</i>	
CURRY VERT DE POULET THAÏ   THAI GREEN CHICKEN CURRY	290
<i>Blanc de Poulet Fermier, Lait de Coco, Pâte de Crevettes, Aubergine, Oignon , Servi avec du Riz Vapeur</i> <i>Corn Fed chicken Breast, Coconut milk, Shrimp Paste, Eggplant, Onion, Served with Steamed Rice</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.

## FROM THE WOK

<b>WOK BULGOGI</b> Boeuf, miel, ail et Sauce Soja <i>Beef, Sirloin, honey, garlic, Soy Sauce</i>	320
<b>CHICKEN KUNG PAO (N, G)</b> Haut de cuisse de poulet sauté à la sauce Kung Pao, accompagné de poivrons croquants, noix de cajou torréfiées, oignons et piments rouges séchés. <i>Capsicums, Cashew Nuts, Kung Pao Sauce, Chicken Thigh, Dry Chili, and Onion</i>	280
<b>SWEET &amp; SOUR WOK CHICKEN (G)</b> Poivron, Oignon Rouge, Poulet, Ananas <i>Capsicum, Red Onion, Chicken, Pineapple</i>	290
<b>UDON YAKISOBA (V, G, S.S, S.B, F)</b> Nouilles Udon sautées à la sauce Yakisoba, garnies de poivrons, champignons shimeji, bok choy, asperges, carottes, poireaux, chou chinois et graines de sésame. • Bœuf • Crevettes • Poulet <i>Udon Noodles, Yakisoba Sauce, Capsicum, Shimeji Mushrooms, Red Chili, Bok Choy, Asparagus, Carrot, Leek, Sesame Seeds, Chinese Cabbage</i> • Beef • Prawns • Chicken	320

## SIDE DISHES

<b>RIZ VAPEUR   STEAMED RICE (G, V)</b> Riz jasmin <i>Jasmine Rice</i>	70
<b>WOK VEGETABLES (V)</b> Chou Chinois, Mini Bok Choy, Carottes <i>Chinese Cabbage, Baby Bok Choy, Carrots</i>	100
<b>FRITES   FRENCH FRIES</b> Au sel de mer <i>With Sea Salt</i>	70
<b>FRITES À LA TRUFFE   TRUFFLE FRIES</b> Fromage Parmesan ,Pâte de Truffe Noire <i>Parmesan Cheese, Black Truffle Paste</i>	120
<b>WOK FRIED RICE (S.S, S.B, F)</b> Sauce Soja, Mini Bok Choy ,Mini Maïs, Carottes, Oeuf, Huile de Sésame, Riz <b>POULET</b> <b>CREVETTES (S.F)</b> <b>BŒUF</b> <i>Soy Sauce, Baby Bok Choy, Baby Corn, Carrots, Egg, Sesame Oil, Rice</i> <b>CHICKEN</b> <b>PRAWNS (S.F)</b> <b>BEEF</b>	260
<b>WOK FRIED NOODLES (S.S, S.B, F)</b> Sauce Soja, Mini Bok Choy, Mini Maïs, Carottes, Oeuf, Huile de Sésame, Nouilles <b>POULET</b> <b>CREVETTES (S.F)</b> <b>BŒUF</b> <i>Soy Sauce, Baby Bok Choy, Baby Corn, Carrots, Egg, Sesame Oil, Noodles</i> <b>CHICKEN</b> <b>PRAWNS (S.F)</b> <b>BEEF</b>	260

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

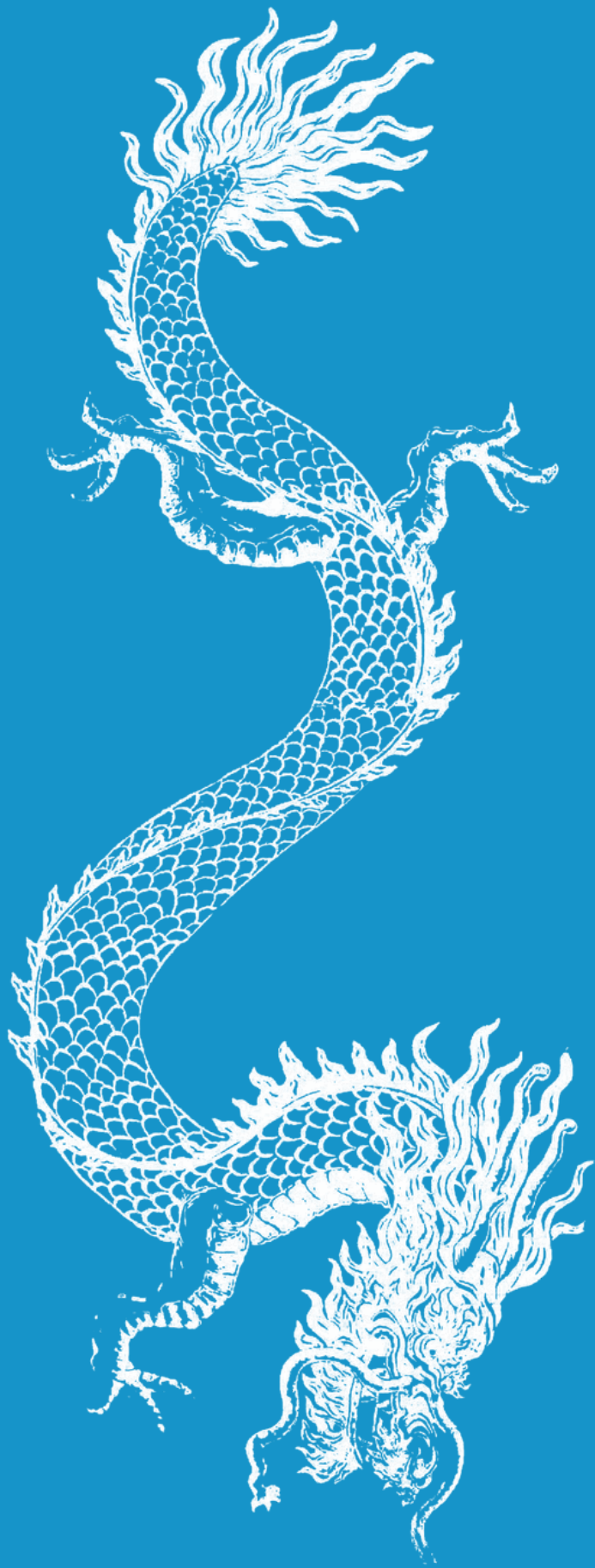
Tous nos poissons sont de provenance locale / All our fish are locally sourced

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

## DESSERTS

MATCHA FOREST (G, D, N) Génoise à la Pistache, Roulé à la Framboise, Mousse au Matcha Pistachio Sponge, Raspberry Roll, Matcha Mousse	150
CHEESECAKE JAPONAIS AU YUZU   JAPANESE YUZU CHEESECAKE (G, D, E ) Cheesecake au fromage frais, crumble à la vanille, litchi et sorbet au basilic Cream Cheese, Vanilla Crumbs, Lychee, and Basil Sorbet	150
FONDANT AU CHOCOLAT   CHOCOLATE FONDANT (G, D) Avec Glace à la Vanille With Vanilla Ice Cream	150
CHOCO KEJUTAN   CHOCO KEJUTAN (G, D, N) Mousse au Chocolat, Biscuit sans farine, Crème au Chocolat, Tuile, Glace au Café et Sauce Caramel Chocolate Foam, Flourless Sponge, Chocolate Cremeux, Tuile, Coffee Ice Cream and Toffee Sauce	150
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS   FRESH FRUIT PLATTER Demandez la Sélection du Jour Ask for The Daily Selection	160
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 Coconut Bavarois, Passion Fruit Caviar, Meringue, Coconut and Passion Fruit Sorbet	140
ASSORTIMENT DE DESSERTS SENTAKUI SENTAKU DESSERT PLATTER (G, D) Sélection de Trois mini-desserts accompagnés de fruits frais Selection of Three Mini Desserts and Fresh Fruits	320

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**<sup>™</sup>

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 guests' favorites from around the world.*

TAMOUDA BAY MULE	250
<i>Vodka au Thé vert , Fruit de Passion, Bière de Gingembre, Yuzu Green Tea Vodka , Passion Fruit, Ginger Beer, Yuzu</i>	
WHITE PRINCESS	250
<i>Gin, Saké infusé à la Citronnelle, Jus de Citron Vert, Espuma Tropicale Gin, Lemongrass infused Sake, Lime Juice ,Tropical Espuma</i>	
MADE IN JAPAN	250
<i>Aperol, saké Mikan, yuzu et Prosecco Aperol , Mikan Sake , Yuzu , Prosecco</i>	
HABIBI BUSINESS	250
<i>Vodka Vanille,Liqueur de Melon, Litchi, Sureau, Noix de Coco, Yuzu, Sake Vanilla Vodka, Melon liqueur Lychee, Elderflower, Coconut, Yuzu, Sake</i>	

## LES FAVORIS DE TAMOUDA BAY | TAMOUDA BAY FAVORITES

PIÑA MEDITERRANEA	220
<i>Rhum infusé au Café, Noix de Coco, Jus d'Ananas, Citron Vert Coffee infused Rum, Coconut, Pineapple Juice , Lime</i>	
MATCHARITA	220
<i>Tequila Blanco, Yuzu, Matcha, Noix de Coco et Liqueur d'orange Tequila Blanco , Yuzu , Matcha , Coconut , Orange Liqueur</i>	
ADULTS ONLY	220
<i>Vodka Vanille, Saké, Salted Caramel, Citron Vert, Fruit de Passion, Prosecco Vanilla Vodka, Sake, Salted Caramel, Lime, Passion Fruit, Prosecco</i>	
HIBISCUS MOJITO	220
<i>Assemblage de Rhums, Sucre de Canne, Citron Vert, Hibiscus et Soda Blend of Rums, Sugar, Lime, Hibiscus, Soda</i>	

## SANGRIA LOVERS

Comment épelez-vous été sans Sangria ?  
*How would you spell Summer without Sangria?*

Verre / Glass : 200  
Pichet / Pitcher : 980

JAPANESE SANGRIA | LÉGÈRE ET RAFRAÎCHISSANTE | LIGHT AND BREEZY

*Gin, saké à la pêche, Vin Blanc, Pamplemousse, Ananas et Menthe Fraîche  
Gin, Peach Sake , White Wine , Grapefruit, Pineapple , Mint*

SAINT-TROPEZ SANGRIA | ROND ET RAFRAÎCHISSANT | ROUND AND REFRESHING

*Vodka, Crème de Cassis, Vin Rosé, Pomme Verte, Assortiment de baies rouges , Basilic  
Vodka, Cassis Cream, Rose Wine, Green Apple, Berries, Basil*

## LES SANS ALCOOLS | NON-ALCOHOLIC DRINKS

220

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

*Litchi, Menthe, Concombre, Noix de Coco, Yuzu, Soda  
Lychee, Mint, Cucumber, Coconut, Yuzu, Soda*

KYOTO COLADA

*Canneberge, Ananas, Sirop d'Orgeat, Noix de Coco, Espuma de Tropicale  
Cranberry, Pineapple, Orgeat Syrup, Coconut, Tropical Espuma*

KARMA IS A BEACH

*Thé au Jasmin, Mangue, Citron Vert , Bière au Gingembre  
Jasmine Tea, Mango, Lime, Ginger Beer*

NO MONEY NO HONEY

*Noix de Coco , Miel , Ananas , Wasabi  
Coconut, Honey, Pineapple, Wasabi*

MATCHA-CHA

*Aloe Vera, Matcha, Mandarine et Miel  
Aloe Vera, Matcha, Mandarin, Honey*

EL CUBANO

*Framboise, Menthe, Miel, Citron Vert, Soda  
Raspberry , Mint, Honey , Lime, Soda*

## SÉLECTION DE CHAMPAGNE | CHAMPAGNE SELECTION

Laurent Perrier Brut Tours-sur-Marne	3300
Moët & Chandon Brut Imperial Epernay Reims	3700
Mumm Grand Cordon Domaine champagne	3900
Perrier Jouet Grand Brut Epernay Reims	4200
Perrier Jouet Blason Rosé Tours-sur-Marne	4200
Laurent Perrier Brut Rosé Tours-sur-Marne	5900
Laurent Perrier Grand Siècle Tours-sur-Marne	11 200
Perrier Jouet Belle Epoque Tours-sur-Marne	12 000
Dom Perignon Champagne Dom Pérignon, Epernay Reims	17000
Louis Roederer Cristal Domaine champagne	25000
Armand de Brignac Chigny-les-Roses	25000

## FLÛTE MOUSSEUX | SPARKLING WINES

Verre / Glass

Anna cava Brut	200
Belaire Rosé	250

## SÉLECTION DE VINS | WINE SELECTION

### VIN BLANC - MAROC | WHITE WINE - MOROCCO

	3/4	Verre / Glass
Terre Sauvages Sauvignon - La Ferme Rouge	560	
Médaille Sauvignon - Domaine Ouelad Thaleb	720	180
Volubilia Domaine Ouled Thaleb - Maroc	720	180
S de Siroua Chardonnay - Domaine Ouelab Thaleb	720	
Eclipse Chardonnay - Les Deux Domaines	850	
Odyssée Chardonnay - Sauvignon - Viognier - La Ferme Rouge	890	
CB initiales Chardonnay	950	
Les Coteaux de l'Atlas Premier Cru Château Roslane - Maroc	1 300	

### VIN BLANC INTERNATIONAL | INTERNATIONAL WHITE WINE

Baron d'Arignac Chardonnay - France	720	
Attitude Sauvignon Maison Bichot - France	1300	200
Petit Chablis Christophe et fils Chardonnay - France	1300	
Sancerre Blanc Sauvignon - France	1600	
Chablis Saint Martin La Roche Chardonnay - France	1800	
Chablis larme d'or Chardonnay - France	1900	
Chablis - Louis Jadot Chardonnay - France	2500	
Chablis Grand Cru (les Blanchot) Chardonnay - France	4200	

## VIN ROSÉ PREMIUM LOCAL | PREMIUM LOCAL ROSE WINE

	3/4	Verre / Glass
Le Gris La Ferme Rouge	480	180
Volubilia Rosé Domaine Zouina	580	180
Médailon Domaine Ouled Thaleb	650	180
S de Siroua Domaine Ouled Thaleb	650	
Eclipse Rosé Les Deux Domaines	850	
Eclipse Gris Les Deux domaines	850	

## VIN ROSÉ INTERNATIONAL | INTERNATIONAL ROSE WINE

Baron d'Arignac Syrah - France	420	160
Les Voiles - Côtes de Provence Grenache - Cinsault - France	860	
Cote des Roses Gerard Bertrand - France	1100	
Chateau Sainte Marguerite Grenache - Cinsault - France	1600	

## VIN ROUGE PREMIUM LOCAL | PREMIUM LOCAL RED WINE

	3/4	Verre / Glass
Médailleon Cabernet - Domaine Oulad Thaleb	650	180
S de Siroua Syrah - Domaine Ouelad Thaleb	650	180
Volubilia Sauvignon Syrah - Domaine Zouina	700	
Ait Souala Malbec - Domaine Oulad Thaleb	720	
Terre Sauvage Cabernet - Sauvignon - La Ferme Rouge	750	
Eclipse Cabernet - Sauvignon - La Ferme Rouge	950	
Epicuria Syrah - Cabernet Sauvignon - Domaine Zouina	960	
CB Initiales Merlot - Cabernet - Sauvignon - Domaine Ouelad Thaleb	990	
Coteaux D'Atlas 1 er Cru Cabernet - Sauvignon - Chateau Roslane	1300	

## VIN ROUGE INTERNATIONAL | INTERNATIONAL RED WINE

Baron d'Arignac Grenache - Carignan - France	420	160
Chemin des Papes Syrah - Vallée du Rhône - France	590	
Coteaux Bourguignons Georges du Boeuf - France	720	
Chateau Bellegrave Cabernet - Sauvignon - France	750	
Attitude Pinot Noir - Pascal Jolivet - France	1500	

## BIÈRES | BEERS

Casablanca  
San Miguel  
Heineken  
Corona  
Stella Artois  
San Miguel Sans Alcool

Verre / Glass	Bouteille / Bottle
100	
100	
130	
130	
130	
90	

## ALCOOLS & SPIRITUEUX | ALCOHOLS & SPIRITS

### Apéritifs

Martini Rosso  
Martini Bianco  
Martini Extra dry  
Campari  
Aperol  
Ricard

120  
120  
120  
190  
190  
190

### Gins

Gordon's Dry  
Bombay Sapphire  
Beefeater  
Tanqueray  
Hendrick's  
Malfy  
Gin Mare  
Monkey 47  
Tanqueray 10

160  
160  
180  
180  
200  
220  
220  
290  
250

1800  
2000  
  
2500  
  
3000  
3000

### Vodkas

Absolut Blue  
Absolut -Elyx  
Grey Goose  
Belvedere

220  
250  
250  
280

2 500  
3 000  
3 000  
3 000

### Rhums

Bacardi Gold  
Bacardi White  
Havana Club 3 ans  
Havana Club 7 ans

150  
160  
180  
220

### Tequilas

Jose Cuervo Gold  
Jose Cuervo Silver  
Patron Café  
Olmecca Altos Plata  
Olmecca Reposado

120  
120  
220  
250  
250

<i>Liqueur</i>	<i>Verre / Glass</i>	<i>Bouteille / Bottle</i>
Grand	120	
Marnier		
Cointreau		
Amaretto		
Bailey's		
Sambuca		
Malibu		
Kahlua		
 <i>Cognac</i>		
Remy Martin VSOP	200	
Tariquet VS	200	
Chateau Laubade VSOP	200	
Chateau Laubade XO	230	
Hennessy VSOP	250	
Hennessy XO	800	
Tariquet VSOP	900	
 <i>Whiskies</i>		
Johnnie Walker Red Label	200	2500
Ballantine's	200	2400
Label 5	220	2500
Chivas Regal 12 YO	220	3000
The Glenlivet 12 YO	240	2800
Johnnie Walker Black Label	280	3000
Jack Daniel's Honey	250	2800
Jack Daniel's	250	2500
Gentleman Jack	270	3000
Johnnie Walker Double Black	280	3500
Glenfiddich 12 YO	290	3000
Chivas Regal 18 YO	450	6500
Johnnie Walker Blue Label	900	15000

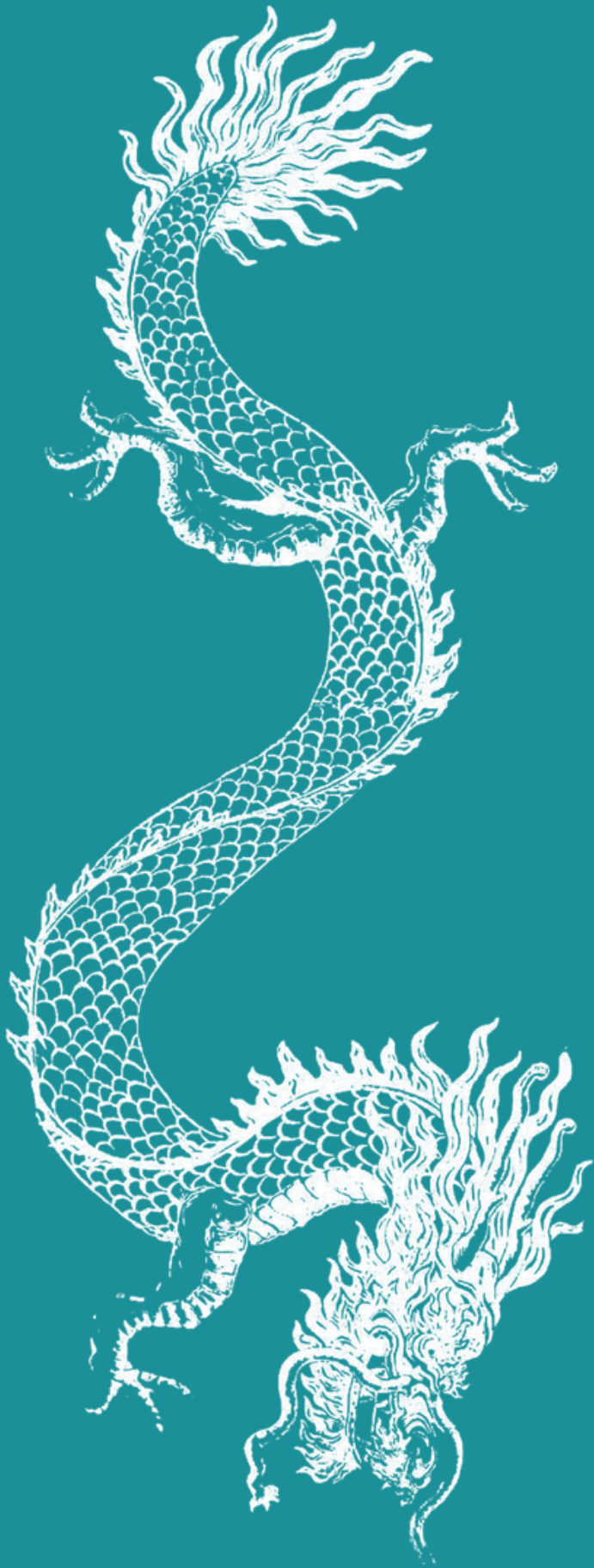
## BOISSONS FRAICHES | FRESH DRINKS

### *Eaux Minérales | Mineral Waters*

Sidi Ali (50 cl)	50
Sidi Ali (75 cl)	70
Acqua Panna (75cl)	90
Oulmes (75 cl)	70
San Pellegrino (50 cl)	90

### *Sodas*

Sodas	120
Red Bull	150





**buddha-bar beach**  
by **buddha-bar**<sup>™</sup>

TAMOUDA BAY

Restaurant • Beach Club • Rooftop