



buddha-bar beach



MAZAGAN
BEACH & GOLF RESORT MOROCCO

by **buddha-bar**[™]

SIGNATURES DU CHEF

CHEF SIGNATURES

NIKKEI NIGIRI STYLE (S / L) - 6 pcs Saumon: sauce aburi - Bœuf: BBQ coréen, sauce chimichurri - Bar: sauce à la truffe <i>Salmon: aburi sauce - beef: korean BBQ, chimichurri - Sea bass: truffled sauce</i>	240
KING PLATTER (G / F / S / L) - 30 pcs 6 Pièces style nigiri nikkei Saumon: sauce aburi Bœuf: BBQ coréen, sauce chimichurri Bar: sauce à la truffe Tartare de saumon Croquant au tapioca, guacamole, sauce Zhu, avocat, tomate 12 Pièces de sushis (saumon, avocat, BBB california, rouleau de crevettes tempura, maki furai) <i>6 Pieces of nigiri nikkei style</i> <i>Salmon: aburi sauce</i> <i>Beef: korean BBQ, chimichurri</i> <i>Sea bass: truffled sauce</i> <i>Salmon tartare</i> <i>Tapioca crackers, guacamole, zhu sauce, avocado, tomato</i> <i>12 Pieces of sushi rolls (salmon avocado, BBB california, tempura prawn roll, maki furai)</i>	650
AMATERASU PLATTER (G / F / S / L) - 24 pcs 8 pièces de nigiri sushi (Thon, saumon, bar, crevette vapeur) 12 pièces de sushi (Saumon-avocat, California, roll de crevette tempura, Maki Furai) <i>8 pieces of Nigiri Sushi (Tuna, salmon, sea bass, steamed prawn)</i> <i>12 Pieces of Sushi Rolls (Salmon avocado, california, tempura prawn roll, Maki Furai)</i>	510
VOLCANO ROLL (G / F / S) Sauce Maya, crevette grillée, avocat, concombre, tanuki <i>Maya sauce, grilled shrimp, avocado, cucumber, tanuki</i>	220
MAKI FURAI (G / L) Fromage frais, avocat, saumon, teriyaki <i>Cream cheese, avocado, salmon, teriyaki</i>	225
RAVIOLIS DE HOMARD / LOBSTER DUMPLINGS (G / F / S / L) Sauce crèmeuse aux saveurs thaïlandaises <i>Thai flavored cream sauce</i>	250
BUDDHA-BAR BEACH DYNAMITE (S / L / G) Avec mayonnaise épicée <i>With Spicy Mayo</i>	195
IKA KARA-AGE (G / S / F / L) Calamars frits, zestes de citron vert, poivre Shichimi et fleur de sel, servis avec une sauce aïoli épicée <i>Deep fry calamari, sprinkled lime zest, shichimi pepper, and fine salt, Served with spicy aioli sauce</i>	165

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

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

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

POULET KUNG PAO / CHICKEN KUNG PAO (N / G)	250
Poivrons, noix de cajou, sauce Kung Pao, cuisse de poulet, piment séché, oignon <i>Capsicums, cashew nuts, Kung Pao sauce, chicken thigh, dry chili, onion</i>	
SALADE DE POULET BUDDHA-BAR / BUDDHA-BAR CHICKEN SALAD (G)	170
Cuisse de poulet grillé aux cinq épices, chou napa et sauce sésame façon Buddha-Bar <i>Five spiced grilled chicken thighs with napa cabbage and sesame Buddha-bar sauce</i>	

ENTRÉES FROIDES ET SALADES COLD STARTERS & SALADS

SALADE DE CREVETTES THAÏ / THAI SHRIMPS SALAD (F / G)	215
Crevettes grillées, basilic, menthe, épinards, mélange de jeunes pousses, orange, sauce tamarin <i>Grilled prawns, basil, mint, spinach, mix lettuce, orange, tamarind sauce</i>	
SALADE SAUMON TEMPURA / SALMON TEMPURA SALAD (G)	175
Mélange de jeunes pousses, feuilles de menthe, concombre, pamplemousse, fraises et vinaigrette balsamique <i>Mix lettuce, mint leaves, cucumber, grapefruit, strawberries & balsamic dressing</i>	
ROULEAU DE PRINTEMPS AU BŒUF / BEEF SPRING ROLL (G)	170
Laitue, carottes, basilic, concombre, filet de bœuf, riz, sauce au fruit de la passion <i>Lettuce, carrots, basil, cucumber, beef tenderloin, carrots, rice, passion fruit sauce</i>	
ROULEAU NATSU / NATSU SPRING ROLL (G)	165
Crevette tempura, mayonnaise, laitue, avocat, feuilles de menthe, sauce chili douce, graines de sésame <i>Tempura shrimp, mayo, lettuce, avocado, mint leaves, sweet chili sauce, sesame seeds</i>	
TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTARE (F)	220
Crackers de tapioca, avocat, tomate, sauce Zhu, guacamole <i>Tapioca crackers, avocado, tomato, zhu sauce, guacamole</i>	
PLATEAU D'HUÎTRES / OYSTER PLATER (F / S)	190
Huître de Dakhla, mignonette, citron, Tabasco <i>Dakhla oyster, mignonette, lemon, Tabasco</i>	
AKAMI TRUFFLE YUZU PONZU (F)	175
Thon, ponzu au yuzu truffé, tobiko noir, chips d'ail, piment rouge, asperge, pâte de truffe <i>Tuna, truffle yuzu ponzu, black tobiko, garlic chips, red chilli, asparagus, truffle paste</i>	
TIRADITO DE SAUMON PASSION / SALMON PASSION FRUIT TIRADITO (F)	185
Saumon, sauce au fruit de la passion, chips de patate douce croquantes <i>Salmon, passion fruit sauce, sweet potato crispy</i>	

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

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

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

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

MINI BURGERS BUDDHA-BAR BEACH / BUDDHA-BAR BEACH SLIDERS (G / L) Compote de poivron rôti, galette de bœuf, tomate, laitue, mayonnaise au yuzu <i>Roasted capsicum compote, beef patty, tomato, lettuce, yuzu mayo</i>	170
GYOZA DE BŒUF / BEEF GYOZA (G) Bœuf, oignon de printemps, sésame, sauce gyoza <i>Beef, spring onion, sesame, gyoza sauce</i>	185
AGENASU (L) Aubergine, sauce miso, parmesan, togarashi <i>Eggplant, miso sauce, parmesan, togarashi</i>	135
BAO BUN DE BŒUF / SHORT RIBS BAO BUN (G) BBQ Nikkei, quinoa soufflé <i>Nikkei BBQ, quinoa pop</i>	165
GYUKAI KARAAGE (G / L) Poisson et fruits de mer, mayonnaise au yuzu <i>Fish and seafood, yuzu mayo</i>	180
TEMPURA DE CREVETTES AU WASABI / WASABI SHRIMP TEMPURA (S / F / G) Servi avec aïoli épicé, sauce wasabi <i>Served with spicy aioli, wasabi sauce</i>	195
AKAMI MISO (F / G) Sauce miso, thon tempura, asperges <i>Miso Sauce, Tuna Tempura, Asparagus</i>	205

SOUPES SOUPS

TOM YUM MÉDITERRANÉENNE / MEDITERRANEAN STYLE TOM YUM (S / F) Bar, crevettes, champignons, asperges et algues wakame <i>Sea bass, prawn, mushrooms, asparagus and wakame seaweed</i>	175
MISO SOUP / SOUPE MISO Miso, tofu <i>Miso, tofu</i>	155

EXPÉRIENCE SUSHI & SASHIMI SUSHI & SASHIMI EXPERIENCE

SASHIMI (S / F) - 4 pcs Thon, saumon, bar, anguille fumée, crevettes <i>Tuna, Salmon, Sea Bass, Smoke Eel, Prawns</i>	95
NIGIRI SUSHI (S / F) - 2 pcs Thon, saumon, bar, anguille grillée, crevettes <i>Tuna, Salmon, Sea Bass, Grilled Eel, Prawns</i>	40
NIGIRI VÉGÉTARIEN / VEGGIE NIGIRI SUSHI  (V / G) - 2 pcs Concombre, avocat, asperges, mangue <i>Cucumber, Avocado, Asparagus, Mango</i>	35

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

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

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

BUDDHA-BAR BEACH SUSHI ROLLS – 8 PIECES

OSHI SUSHI AKAMI (F / G)	190
Thon, riz à sushi, mayonnaise au bonito, tobiko vert, ciboulette, furikake <i>Tuna, sushi rice, bonito mayo, green tobiko, chives, furikake</i>	
OSHI SUSHI SAUMON / OSHI SUSHI SALMON (F / G)	215
Saumon, riz à sushi, mayonnaise épicée, tobiko noir, ciboulette, furikake <i>Salmon, sushi rice, spicy mayo, black tobiko, chives, furikake</i>	
PHILADELPHIA MANGUE / PHILADELPHIA MANGO (L / F / G)	195
Saumon, mangue, avocat, fromage frais, furikake, graines de sésame, mayonnaise au gingembre <i>Salmon, mango, avocado, cream cheese, furikake, sesame seeds, ginger mayo</i>	
TEMPURA CREVETTES / TEMPURA PRAWN ROLL (S / F / G)	215
Tanuki, mayonnaise épicée, crevette tempura, concombre <i>Tanuki, spicy mayo, prawn tempura, cucumber</i>	
EBI PANKO (S / G / L)	195
Ebi panko, mangue, avocat, mayonnaise à la mangue, chips de framboise, mayonnaise épicée, fromage frais <i>Ebi panko, mango, avocado, mango mayo, raspberry crisps, spicy mayo, cream cheese</i>	
CALIFORNIA ROLL (F)	210
Avocat, mélange de crabe royal, concombre, tobiko orange <i>Avocado, king crab mix, cucumber, orange tobiko</i>	
UNAGI HOTATE ROLL (G / L / F)	220
Anguille, avocat, fromage frais à la truffe, coquilles Saint-Jacques, tobiko noir <i>Unagi, avocado, cream cheese truffle, scallops, black tobiko</i>	
MAKI VÉGÉTARIEN / VEGGIE MAKI (V)	140
Betterave, avocat, asperges, mangue, gelée de yuzu, concombre, feuilles de shiso <i>Beetroot, avocado, asparagus, mango, yuzu gel, cucumber, shiso leaves</i>	

BENTO BOXES

BENTO BOX SPÉCIALE (G / F / S)	240
Salade de poulet Buddha-bar, calamars frits et wok de riz <i>Buddha-bar chicken salad, deep fried calamaris, fried rice wok</i>	
BENTO BOX GOURMANDE (G / F / S)	340
Salade de tempura de saumon, mélange de laitue, feuilles de menthe, concombre, pamplemousse fraises et vinaigrette balsamique, wok de nouilles au boeuf ou aux crevettes, fruits découpés <i>Salmon tempura salad, mix lettuce, mint leaves, cucumber, grapefruit, strawberries & balsamic dressing wok fried noodles with beef or shrimps, sliced fruits</i>	

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

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

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

GRILLADES ROBATA AU CHARBON

ROBATA CHARCOAL GRILL

Petites portions pour entrée, sans garniture, style japonais
small portions for appetizer, no garnish, japanese style

BEEF KUSHIYAKI (G / S) Filet de bœuf, sauce harissa, furikake <i>Tenderloin beef, harissa sauce, furikake</i>	195
CÔTES D'AGNEAU KORÉENNES / KOREAN LAMB CHOPS (S) BBQ Gochujang, salsa shiso <i>Gochujang bbq, shiso salsa</i>	270
YAKITORI Cuisse de poulet, sauce yakitori, togarashi, citron <i>Chicken thigh, yakitori sauce, togarashi, lemon</i>	175
EBI KUSHIYAKI (S / F) Crevettes, anticucho teriyaki, salsa oignon-piment, citron <i>Prawns, teriyaki anticucho, onion chilli salsa, lemon</i>	275

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

NIKU GOCHU-YAKI (G / L) Filet de bœuf, asperges, sauce gochujang, purée de pommes de terre <i>Beef tenderloin, asparagus, Gochujang sauce, mashed potato</i>	255
RIB EYE STEAK Rib eye, sauce yakiniku, chips d'ail, légumes sautés, ciboulette, chimichurri <i>Rib eye, Yakiniku Sauce, garlic chips, sauteed vegetables, chives, chimichurri</i>	350
BAR CUIT AU FOUR / BAKED SEA BASS (N / S) Sauce au curry jaune, pak choï, sauce sambal <i>Yellow Curry Sauce, Pak Choi, Sambal sauce</i>	305
SALMON AMAMISO (F) Miso doux, saumon, salsa mangue-basilic <i>Sweet miso, salmon, mango-basil salsa</i>	265
LINGUINI AUX CREVETTES / PRAWN LINGUINI (G / L / F) Sauce poivron rôti, basilic, fromage parmesan <i>Roasted bell pepper sauce, basil, parmesan cheese</i>	295
DORADE ROYAL ENTIERE / GILT-HEAD BREAM (F / L) Purée de pommes de terre, crème de jalapeno <i>Mashed potato, creamy jalapeno</i>	Prix du marché <i>Market price</i>

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

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

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

WOK

CREVETTES SINGAPOUR CHILI / SINGAPORE CHILI PRAWNS (S / F / G) 315
Pak choï, crevettes tigrées, sauce Singapour, œuf
Pak choi, tiger prawns, singapore sauce, egg

YAKISOBA (S / F / G) 295
Nouilles, poivrons, piment rouge, asperges, courgettes, oignon rouge, graines de sésame, carottes, sauce yakisoba
Noodles, capsicums, red chilli, asparagus, zucchini, red onion, sesame seeds, carrots, Yakisoba sauce

Poulet ou Crevettes (F) ou Bœuf (G)
Chicken or Prawns (F) or Beef (G)

RIZ FRIT / FRIED RICE (G / F) 300
Sauce soja, pak choï, maïs, carottes, œuf, huile de sésame, poivrons, champignons
Soy sauce, pak choi, corn, carrots, egg, sesame oil, capsicums, mushrooms
Poulet ou Crevettes (F) ou Bœuf (G)
Chicken or Prawns (F) or Beef (G)

WOK DE BOEUF BULGOGI / BULGOGI BEEF WOK (N) 275
Filet de boeuf, boc choy, riz sushi et sauce coréenne
Beef filet, bok choy, sushi rice and Korean sauce

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

LÉGUMES SAUTÉS / SAUTEED VEGETABLES (V) 75
Courgettes, carottes, maïs, brocoli, champignons
Zucchini, carrots, corn, broccoli, mushrooms

LÉGUMES AU WOK / WOK VEGETABLES (V) 80
Chou chinois, pak choï, carottes, maïs, brocoli, poivrons
Chinese cabbage, pak choi, carrots, corn, broccoli, capsicums

RIZ VAPEUR / STEAMED RICE (V) 80
Riz jasmin
Jasmine rice

FRITES / FRENCH FRIES (V) 75
Pommes de terre frites
Fried potato

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

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

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

DESSERTS - DESSERTS

PAVLOVA COCO-PASSION / COCONUT PASSION PAVLOVA (L / V)	115
Meringue, bavaois coco, sorbet coco-passion	
Meringue, coconut bavaois, coconut passion sorbet	
FONDANT AU CHOCOLAT / CHOCOLATE FONDANT (G / L)	120
Avec glace à la vanille	
With vanilla ice cream	
MATCHA FOREST (G / L)	125
Gâteau éponge à la pistache, rouleau à la framboise, mousse matcha	
Pistachio sponge, raspberry roll, matcha mousse	
DAIFUKU MOCHI GLACÉ / DAIFUKU MOCHI ICE CREAM (L)	175
Demandez la sélection du jour	
Ask for the daily selection	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS / KUDAMONO PLATTER 	120
Demandez la sélection du jour	
Ask for the daily selection of fresh fruits	
SENTAKU PLATTER (G / L)	195
Sélection de desserts	
Selection of Desserts	

Notre équipe culinaire s'engage à soutenir l'utilisation de produits durables et locaux.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce.

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

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

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