

Les Vapeurs

Les Entrées

Les Plats

Les Desserts



| | Par 5/10/20 Pièces |
|--|--------------------|
| Végétariennes | 130/250/500 DHS |
| Poulet | 150/290/580 DHS |
| Crevettes | 150/290/580 DHS |
| Crevettes, poulet, ananas | 150/290/580 DHS |
| Cabillaud | 150/290/580 DHS |
| Crabe | 160/310/620 DHS |
| Boeuf | 160/310/620 DHS |
| Saumon | 160/310/620 DHS |
| Canard laqué | 200/390/780 DHS |
| Homard | 230/450/900 DHS |
| Végétariennes, poulet, crevettes, cabillaud, crabe | 160/310/600 DHS |

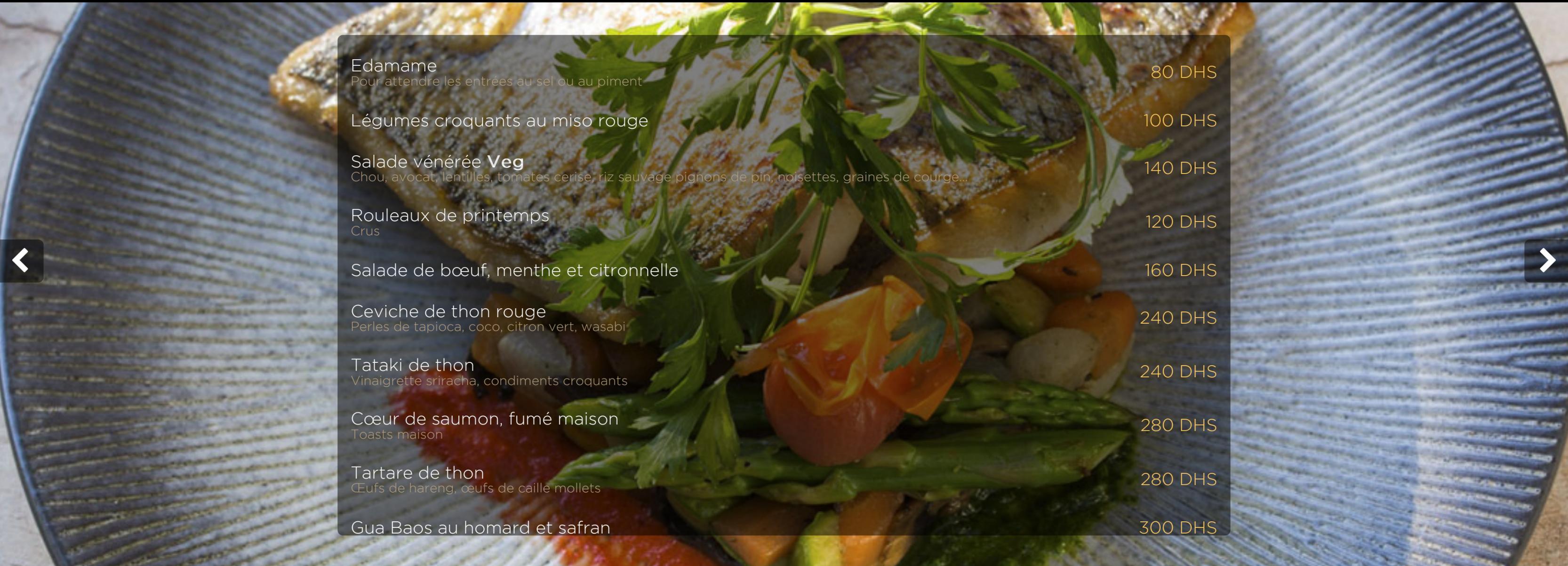
RÉSERVER

Les Vapeurs

Les Entrées

Les Plats

Les Desserts



| | |
|---|---------|
| Edamame Pour attendre les entrées au sel ou au piment | 80 DHS |
| Légumes croquants au miso rouge | 100 DHS |
| Salade vénérée Veg Chou, avocat, lentilles, tomates cerise, riz sauvage pignons de pin, noixettes, graines de courge... | 140 DHS |
| Rouleaux de printemps Crus | 120 DHS |
| Salade de bœuf, menthe et citronnelle | 160 DHS |
| Ceviche de thon rouge Perles de tapioca, coco, citron vert, wasabi | 240 DHS |
| Tataki de thon Vinaigrette sriracha, condiments croquants | 240 DHS |
| Cœur de saumon, fumé maison Toasts maison | 280 DHS |
| Tartare de thon Œufs de hareng, œufs de caille mollets | 280 DHS |
| Gua Baos au homard et safran | 300 DHS |

RÉSERVER

Les Vapeurs

Les Entrées

Les Plats

Les Desserts

Riz sauté aux champignons asiatiques et asperges

220 DHS

Agneau confit façon méchoui, jus corsé

240 DHS

Poulet caramélisé

Sauce hoisin, riz au jasmin

260 DHS

Wok de filet de boeuf

Champignons, basilic thaï, poivre vert, riz au jasmin

260 DHS

Dos de saumon teriyaki mi-cuit

Pickles de concombre, riz sauté à l'ail

260 DHS

Gambas camerones

Coco-ciboule thaï, riz au jasmin

330 DHS

Cœur de filet de bœuf grillé, poivre de Sechouan torréfié

Gratin de pommes de terre asiatique

300 DHS

La Gazelle qui pleure du BÔ ZIN

Emincé de filet de bœuf thaï

Sauce tamarin - coco, pommes sautées

300 DHS

Thon rouge teppanyaki mi-cuit au poivre Timut

Chou chinois farci, kaffir

450 DHS

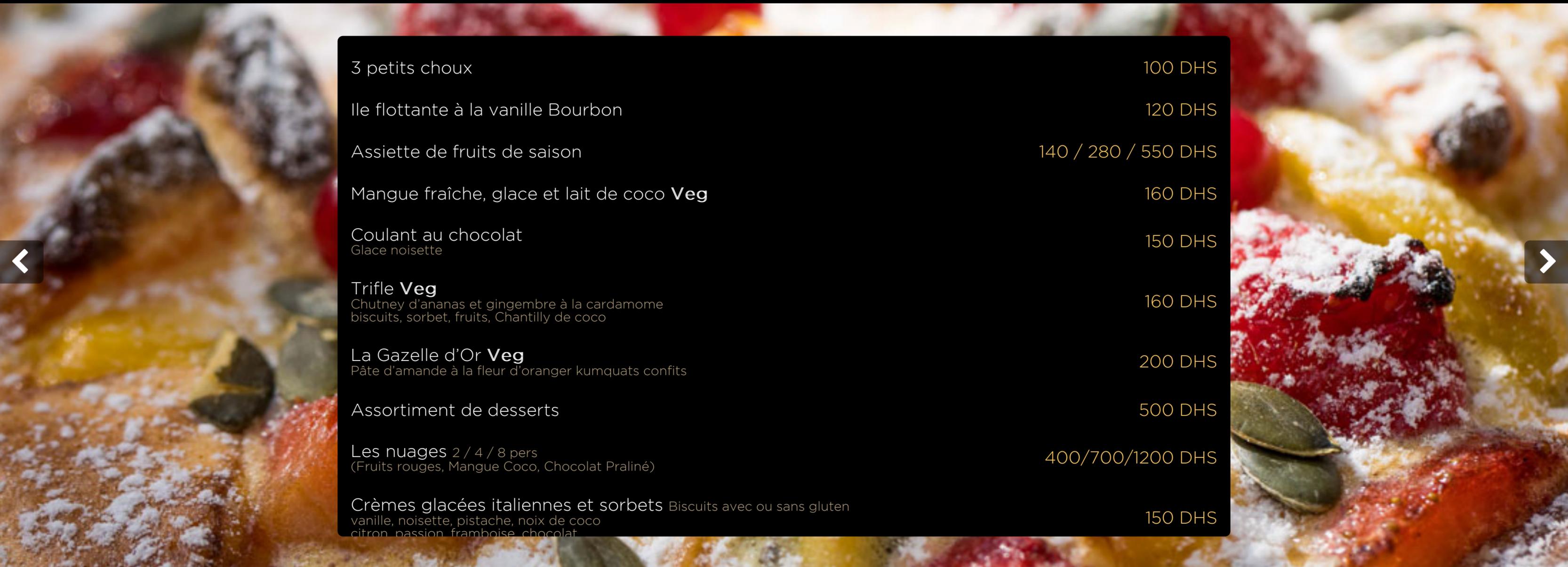
RÉSERVER

Les Vapeurs

Les Entrées

Les Plats

Les Desserts



| | |
|---|---------------------|
| 3 petits choux | 100 DHS |
| Ile flottante à la vanille Bourbon | 120 DHS |
| Assiette de fruits de saison | 140 / 280 / 550 DHS |
| Mangue fraîche, glace et lait de coco Veg | 160 DHS |
| Coulant au chocolat Glace noisette | 150 DHS |
| Trifle Veg Chutney d'ananas et gingembre à la cardamome biscuits, sorbet, fruits, Chantilly de coco | 160 DHS |
| La Gazelle d'Or Veg Pâte d'amande à la fleur d'oranger kumquats confits | 200 DHS |
| Assortiment de desserts | 500 DHS |
| Les nuages 2 / 4 / 8 pers (Fruits rouges, Mangue Coco, Chocolat Praliné) | 400/700/1200 DHS |
| Crèmes glacées italiennes et sorbets Biscuits avec ou sans gluten vanille, noisette, pistache, noix de coco citron passion framboise chocolat | 150 DHS |

RÉSERVER