



# ikoya

RESTAURANT - LOUNGE BAR



**Le ikoya** est bien plus qu'un simple restaurant asiatique, c'est une fusion unique de saveurs contemporaines venant du Japon, de Thaïlande, de la Chine et d'Amérique latine. Notre concept trouve ses racines au cœur du massif montagneux de Koya-San au Japon, un lieu emblématique imprégné de spiritualité et de tradition. Les ramifications de cette philosophie gastronomique et gustative ont essaimé à travers le vaste continent asiatique, ainsi qu'au sein des communautés amérindiennes.

# ENTRÉES

<b>Soupe Tom Yam</b> 🌶️	140
Bouillon de crustacés, gambas, citronnelle, Galanga, tomates cerises, oignons	
<b>Avocat volcano</b> 🌶️	140
Dés d'avocats, champignons de Paris, asperges, spicy mayo, parmesan, sauce anguille	
<b>Nems au poulet</b>	160
Feuilles de brique Thaï farcies aux cuisses de poulet, champignons noirs, vermicelle	
<b>Salade de poulet koya</b>	165
Poulet grillé, choux chinois, Wontons frits, pommes vertes, sauce au sésame	
<b>Calamar croustillant</b> 🌶️	165
Calamars frits, jalapenos, menthe, échalotes, sauce sweet chili	
<b>Tataki de saumon</b>	165
Tranches de saumon, sauce sashi truffée, pickles de concombre, Furikake	
<b>Salade de crabe</b>	170
Crabe de Oualidia, mesclun, orange, sauce wafu, tobico, concombre, avocat	
<b>Pizzeta aux champignons</b>	170
Duxelles de champignons, parmesan, pâte croustillante et truffe noire	
<b>Carpaccio de bar de ligne</b>	175
Fines tranches de bar, mangue, pommes vertes, sauce aux jalapenos	
<b>Ceviche de daurade royale</b> 🌶️	175
Petits dés daurade royale, sauce aji amarillo, tomates cerises, maïs bio, avocat, butternut	
<b>Tacos au thon</b>	180
Dés de thon rouge, guacamole, sauce au sésame, maïs bio, sésames torréfiés	
<b>Tataki thon rouge</b>	185
Mi-cuit de thon rouge, sauce ponzu yuzu, poireaux, truffes noires, gelée de citronnelle	
<b>Tacos de bœuf</b> 🌶️	185
Lamelles de filet de bœuf mijotées à la sauce au poivre, champignons, parmesan	
<b>Carpaccio de filet de bœuf</b>	190
Fines tranches de filet de bœuf, mayo truffée, parmesan, ciboulette, oignons frits	
<b>Tartare de thon et caviar</b>	190
Dés de thon rouge, caviar, avocat, chips de Lotus, sauce Yuzu sashi	
<b>Sashipizza au saumon</b>	190
Fines tranches de saumon cru, crème truffée, huile de truffe sur une pâte croustillante	
<b>Gambas tempura</b> 🌶️	190
Gambas croustillantes, spicy mayo, mesclun, ciboulettes	
<b>Tacos d'homard</b>	195
Homard grillé et mariné, salsa de tomate et poivron, vinaigrette au yuzu	



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN

Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.

## SUSHI / ROCK N'ROLLS

### Spicy Tuna 🍣

Tartare de thon rouge, concombre, avocat, tobico, tobanjan aioli

4 pcs | 8 pcs

90 180

### Salmon Roll

Saumon mariné, avocat, pomme verte, Aji Amarillo, sauce Yakiniiku, oignon crispy

90 180

### Ebi Pop 🍣

Gambas panées, chaplure, avocat, spicy mayo, sauce menthe épicé

90 180

### Koya Sun 🍣

Saumon, thon, daurade, avocat, spicy mayo, sauce anguille, tobico, pousses de shiso

95 190

### Crunchy Salmon

Roll croustillant, saumon, Philadelphia, anguille, tobico, avocat, cébette, spicy mayo

95 190

### Snow Crabe

Crabe mariné, fenouil, avocat, sauce mangue épicée, mayo épicé

110 220

### Unagi Roll

Anguille fumée, épinard, champignons Shimeji, mangue, sauce aïoli

110 220

### Black Cod

Black cod mariné, crabe, avocat, concombre, sauce miso

120 240

### Lobster Roll

Homard mariné, saumon, avocat, mangue, basilic, sauce à la citronelle

120 240

### Crispy Tuna 3pcs 🍣

Riz croustillant, tartare de thon rouge, sauce au sésame

155

### Crispy Volcano 3pcs 🍣

Riz croustillant, gambas grillées, sésame torrifier, sauce anguille, sauce mayo épicée

155

## NIGIRI 2 PCS

Saumon	70
Saumon flambé	70
Daurade royale	70
Thon rouge	80
Bar de ligne	70
Anguille grillée	80
Toro de thon flambé	100
Extras topping caviar	60

## SASHIMI 4 PCS

Daurade royale	80
Saumon	80
Thon rouge	80
Toro-ventrèche de thon	100

## ASSORTIMENTS

Assortiment de Nigiri – 6 pcs	190
Assortiment de Sashimi – 9 pcs	200
Assortiment de sushi – 16 pcs	360
Plateau mixte – 30 pcs	700

## MAKI Roll 6 PCS

Maki avocat concombre	70
Maki thon Gochujang	80
Maki saumon cheese	80

**Boite de Caviar 30g** 750  
Assortiment de sashimi **ou** assortiment de nigiri



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN

Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.

## VAPEURS & SNACKS

<b>Shishito salé</b> Piments japonais doux sauté à la fleur de sel	90
<b>Shishito épicé</b> 🌶️ Piments japonais doux sauté à la sauce chili Sambal	90
<b>Edamame salé</b> Fèves de soja à la vapeur, fleur de sel	110
<b>Edamame épicé</b> 🌶️ Fèves de soja sautées à la sauce chili Sambal, huile de sésame	110
<b>Siu Mai au poulet 4pcs</b> Ravioles chinoises farcies aux cuisses de poulet, shiitake et coriandre	140
<b>Crispy Dumpling 4pcs</b> 🌶️ Gambas tigrées, Cheddar, spring onions, sauce mayo cacahuètes	155
<b>Ha Kao gambas 4pcs</b> Gambas marinées, pousses de bambou, coriandre	155
<b>Gyoza de boeuf 4pcs</b> Ravioles japonaises farcies au filet de bœuf, champignon shiitake, sauce chili ponzu	170
<b>Assortiment de dim sum 6pcs</b> Ha kao / Siu Mai/ Crispy dumpling	190
<b>Assortiment de tapas</b> Gyoza / Siu Mai / Nems de poulet / Gambas tempura / Calamar / Ha kao	290

## ROBATAYAKI 2 PCS

<b>Brochettes de poulet Satay</b> 🌶️ Dés de cuisses de poulet marinés, épices Satay, sauce cacahuète	140
<b>Brochettes de saumon</b> Saumon grillé, sauce Teriyaki épicée, sésame blanc	150
<b>Brochettes de filet de bœuf</b> Dés de filet de bœuf marinés à la sauce Bulgogi, sésame, sauce Teriyaki épicée	160
<b>Assortiment de brochettes</b> 2 pcs poulet / 2 pcs filet de bœuf / 2 pcs saumon	320



Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.

# WOKS

<b>Nouilles sautées aux légumes</b>	220
Pâtes chinoises au blé, chou chinois, carottes, sauce au tamarin, cacahuètes, pousses de soja	
<b>Nouilles sautées au poulet</b>	230
Pâtes chinoises au blé, blanc de poulet, chou chinois, carottes, sauce au tamarin, cacahuètes, pousses de soja	
<b>Nouilles sautées aux gambas et crabe</b>	250
Pâtes chinoises au blé, gambas, chou chinois, carottes, sauce au tamarin, cacahuètes, pousses de soja	
<b>Wok de Poulet au basilic Thaï</b>	240
Cuisses de poulet sautées au wok, sauce Gochujang, champignons de paris, Brocolis, basilic et chili, riz au jasmin	
<b>Wok de Lotte à l'ail</b>	250
Filet de lotte sauté au wok, sauce à l'ail, champignons noirs, poivron rouge et vert, celeris, riz au jasmin	
<b>Wok de Saumon gingembre</b>	250
Filet de saumon sauté au wok, sauce à l'ail, champignons noirs, poivron rouge et vert, gingembre, riz au jasmin	
<b>Wok de Bœuf au poivre de Sarawak</b>	270
Filet de bœuf sauté au wok, sauce au poivre, champignons Shimeji, oignon blanc, mange-tout, asperge, riz au jasmin	
<b>Wok de Gambas aigre doux</b> 🍷	260
Gambas tigrées sautées au wok, sauce aigre douce, gingembre, oignons, racine de lotus, riz au jasmin	
<b>Curry rouge aux fruits de mer</b> 🍷	260
Fruits de mer mijotés au curry rouge, basilic Thaï, lait de coco, Galanga, riz au jasmin	
<b>Black Angus sauté au poivre</b>	480
Entrecôte de Black Angus, asperges, champignons Shimeji, mange-tout sauce au poivre, riz au jasmin	



GLUTEN FREE



NUT FREE



DAIRY FREE



VEGAN

Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.

## POISSONS – GARNITURE AU CHOIX

<b>Daurade grillée à la péruvienne</b>	250
Daurade grillée à la sauce aji amarillo, crudo de tomate au yuzu	
<b>Saumon Teriyaki</b>	250
Pavé de saumon mariné et grillé, concombre mariné, sauce teriyaki, piment shishito	
<b>Gambas à la robata</b> 🍷	260
Gambas tigrées grillées à la robata, sauce Scampi, sauce Chimichurri, ail grillé	
<b>Bar rôti à la thaïlandaise</b>	260
Loup bar rôti, pok choi grillé, sauce thaï à la citronnelle	
<b>Black Cod Saikyo Miso</b>	650
Black Cod rôti et caramélisé à la sauce Miso, Hajikami ginger, champignons shimeji pickles	

## VIANDES ET VOLAILLES – GARNITURE AU CHOIX

<b>Biryani au poulet</b> 🍷	240
Poulet mariné à l'indienne et cuit dans une jarre en terre cuite, Riz basmati	
<b>Poulet Goa</b> 🍷	240
Suprême de poulet fermier grillé, sauce au curry rouge	
<b>Canard qui pleure</b>	260
Fines tranches de magret de canard grillées, sauce Hoisin, amandes torréfiées	
<b>Entrecôte de boeuf maturée</b>	260
Entrecôte maturée grillée, sauce chimichurri et akuma	
<b>Filet de Boeuf Rôti</b>	310
Coeur de filet de boeuf Sauce akuma	
<b>Entrecôte Black Angus</b>	750
Pièce de Black Angus grillée, sauce au poivre, sauce chimichurri	



Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.

## EXTRA VEGETARIENS

<b>Riz au jasmin</b>	<b>50</b>
<b>Légumes sautés</b>	<b>50</b>
<b>Pommes de terre sautées</b>	<b>50</b>
<b>Salade verte</b>	<b>50</b>
<b>Brocolini sauté à l'ail</b>	<b>50</b>
<b>Riz sauté</b>	<b>55</b>
<b>Asperges grillées</b>	<b>70</b>
<b>Purée de pomme de terre truffée</b>	<b>70</b>

## FRAICHEURS

<b>Assiette de fruits</b>	<b>90</b>
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	<b>120</b>
<b>Noix de coco givrée</b>	<b>120</b>
<b>Cigare exotique crémeux mangue passion et yuzu</b>	<b>120</b>
<b>Cheesecake aux fruits rouges</b>	<b>120</b>
<b>Trio de chocolat guaracha</b>	<b>140</b>
<b>Fondant au chocolat Valrhona</b>	<b>140</b>
<b>Assortiment de desserts (pour de 2 personnes)</b>	<b>280</b>
<b>Assortiment de glace et sorbet (3 boules)</b>	<b>90</b>
Glace : vanille, chocolat, noix de coco, pain d'épices, wasabi	
Sorbet : framboise, citron, orange basilic, mangue passion	

**Gâteau d'anniversaire (par personne)** **100**  
À commander à l'arrivée ou prévoir 60 min d'attente



Veuillez nous aviser de toute allergie ou restriction alimentaire.



Restaurant - Lounge Bar



**Ikoyamarrakechofficial**



**Ikoyamarrakechofficial**

