



*Une cuisine d'exception,  
sublimée par une vue unique sur l'océan et la ville.*

---

# AZIA SIGNATURE

Inspirations asiatiques revisitées dans un esprit chic et contemporain.

## Sushi Signature - Crus - 6 pcs / 12 pcs

<b>Naomi Roll Signature</b> Saumon, crevette panée, avocat, cream cheese	<b>70 DH / 130 DH</b>
<b>Cream Cheese Roll</b> Saumon, surimi, avocat, cream cheese, tobiko	<b>70 DH / 130 DH</b>
<b>Nara Roll Epicé</b> Surimi pané, tartare de saumon épicé, poireau, cream cheese, tobiko	<b>100 DH / 190 DH</b>

## Sushi Signature - Cuits - 6 pcs / 12 pcs

<b>Royal Roll</b> Crevette panée, surimi pané, crème d'anguille, cream cheese, tobiko	<b>100 DH / 190 DH</b>
<b>Spider Roll</b> Crevette panée, saumon, cream cheese, tobiko	<b>70 DH / 130 DH</b>
<b>Cheese Roll Signature</b> Roll fondant au cream cheese	<b>70 DH</b>

## Nems & Croustillants

<b>Nems au poulet</b> Poulet, légumes et champignons	<b>90 DH</b>
<b>Nems aux crevettes</b> Crevettes, vermicelles et champignons	<b>100 DH</b>
<b>Gambas croustillantes</b> Sauce aigre-douce, teriyaki ou mayonnaise épicée	<b>100 DH</b>
<b>Plateau découverte asiatique - Petit</b> Assortiment signature à partager	<b>240 DH</b>
<b>Plateau découverte asiatique - Grand</b> Assortiment signature à partager	<b>290 DH</b>

## Nouilles sautées au wok

<b>Nouilles sautées au poulet</b> Wok de nouilles parfumées	<b>120 DH</b>
<b>Nouilles sautées au boeuf</b> Wok de nouilles parfumées	<b>130 DH</b>

<b>Nouilles sautées aux gambas</b> Wok de nouilles parfumées	<b>130 DH</b>
<b>Nouilles sautées au saumon</b> Wok de nouilles parfumées	<b>140 DH</b>
<b>Nouilles sautées aux légumes</b> Wok de saison	<b>110 DH</b>

### Riz sauté façon asiatique

<b>Riz sauté au boeuf, façon asiatique</b> Riz sauté minute	<b>120 DH</b>
<b>Riz sauté au poulet, façon asiatique</b> Riz sauté minute	<b>110 DH</b>
<b>Riz sauté au saumon, façon asiatique</b> Riz sauté minute	<b>130 DH</b>

### Salades d'inspiration asiatique

<b>Salade asiatique au boeuf</b> Fraîcheur croquante et assaisonnement signature	<b>110 DH</b>
<b>Salade asiatique au saumon</b> Fraîcheur croquante et assaisonnement signature	<b>110 DH</b>
<b>Salade asiatique aux gambas</b> Fraîcheur croquante et assaisonnement signature	<b>110 DH</b>

### Soupes asiatiques

<b>Soupe royale asiatique</b> Bouillon parfumé et garniture généreuse	<b>110 DH</b>
<b>Soupe de vermicelles à l'asiatique</b> Bouillon délicat et vermicelles	<b>100 DH</b>

# TAPAS & A PARTAGER

Une sélection conviviale pensée pour le partage, l'apéritif et l'esprit festif de la Corniche.

## Nos tapas signature

<b>Gambas pil-pil</b> Gambas sautées à l'ail et aux épices	<b>80 DH</b>
<b>Calamars pil-pil</b> Calamars poêlés à l'ail et aux épices	<b>80 DH</b>
<b>Moules pil-pil</b> Moules relevées au parfum méditerranéen	<b>75 DH</b>
<b>Mini trio de burgers</b> Trois mini burgers gourmands à partager	<b>80 DH</b>
<b>Tortilla espagnole</b> Recette traditionnelle	<b>50 DH</b>
<b>Patatas bravas</b> Pommes de terre croustillantes, sauce maison	<b>35 DH</b>
<b>Salade russe</b> Version fraîche et généreuse	<b>50 DH</b>
<b>Quesadillas au poulet</b> Tortilla gratinée et poulet fondant	<b>70 DH</b>
<b>Anchois marinés au citron</b> Marinade citronnée	<b>50 DH</b>
<b>Calamars frits à l'andalouse</b> Croustillants et citron frais	<b>75 DH</b>
<b>Nems au fromage</b> Bouchées croustillantes au fromage	<b>50 DH</b>
<b>Croquettes du chef - 6 pièces</b> Crémeuses et dorées à souhait	<b>45 DH</b>
<b>Tacos mexicains</b> Saveurs épicées et gourmandes	<b>70 DH</b>

# ENTRÉES

Toutes nos sauces et condiments sont préparés maison.

## Entrées signatures

<b>Salade César au poulet grillé</b> Parmesan, croûtons, oeufs de caille et anchois	<b>150 DH</b>
<b>Avocat aux crevettes, sauce cocktail</b> Avocat frais et crevettes	<b>170 DH</b>
<b>Avocat à la chair de crabe, sauce cocktail japonaise</b> Entrée fraîche et raffinée	<b>180 DH</b>
<b>Salade signature du chef</b> Calamars marinés, gambas snackées, tomates cerises, oignon rouge, roquette et coeur de palmier	<b>170 DH</b>

## NOS PLATS

Une cuisine généreuse entre grill, mer et inspirations internationales.

### Poissons & Fruits de Mer

<b>Filet de loup rôti</b> Poisson délicat, préparation minute	<b>190 DH</b>
<b>Pavé de saumon poêlé, sauce vierge</b> Cuisson nacrée et fraîcheur méditerranéenne	<b>210 DH</b>
<b>Filet de daurade rôti</b> Préparation minute	<b>190 DH</b>
<b>Paella du chef aux fruits de mer - 1 personne</b> Crevettes, calamars, palourdes...	<b>190 DH</b>
<b>Paella du chef aux fruits de mer - 2 personnes</b> Crevettes, calamars, palourdes...	<b>320 DH</b>
<b>Paella du chef aux fruits de mer - 3 personnes</b> Crevettes, calamars, palourdes...	<b>480 DH</b>
<b>Supplément cuisson à la braise Josper</b> Pour une finition au feu de braise	<b>20 DH</b>

### Viandes Signature - Toutes nos viandes sont maturées 15 jours.

<b>Coeur de filet de boeuf grillé à la truffe (240 g)</b> Pièce tendre et parfum truffé	<b>220 DH</b>
<b>Entrecôte grillée (300 g)</b> Sauce béarnaise et frites maison	<b>190 DH</b>
<b>Suprême de poulet fermier</b> Sauce aux champignons et purée de pommes de terre	<b>170 DH</b>
<b>Burger américain au boeuf grillé au four Josper</b> Oignon crispy, bacon halal, tomate, salade et frites - 200 g de viande	<b>140 DH</b>
<b>Assortiment de 3 brochettes grillées au charbon</b> Chich taouk, kefta et boeuf, sauce chimichurri	<b>180 DH</b>
<b>Burger américain sauce signature</b> Moutarde à l'ancienne, sauce verte	<b>140 DH</b>

### Pâtes

<b>Tagliatelle aux quatre fromages</b> Crémeuse et généreuse	<b>140 DH</b>
---	---------------

<b>Tagliatelle carbonara</b> Recette gourmande	<b>140 DH</b>
<b>Tagliatelle aux fruits de mer</b> Saveurs marines	<b>170 DH</b>
<b>Tagliatelle au poulet et champignons</b> Crémeuse et réconfortante	<b>140 DH</b>
<b>Tagliatelle bolognaise</b> Recette mijotée	<b>150 DH</b>
<b>Tagliatelle de boeuf à la truffe noire</b> Caractère et élégance	<b>170 DH</b>
<b>Tagliatelle au saumon</b> Sauce onctueuse	<b>170 DH</b>

## Pizzas

<b>Pizza à la truffe</b> Base crémeuse et notes truffées	<b>150 DH</b>
<b>Pizza César au poulet</b> Esprit gourmand de la salade César	<b>110 DH</b>
<b>Pizza pepperoni</b> Généreuse et relevée	<b>160 DH</b>
<b>Pizza aux fruits de mer</b> Inspiration marine	<b>170 DH</b>
<b>Pizza charcutière</b> Saveurs classiques et généreuses	<b>110 DH</b>
<b>Pizza aux cinq fromages</b> Alliance fondante	<b>130 DH</b>
<b>Pizza à la viande hachée</b> Gourmande et savoureuse	<b>120 DH</b>
<b>Pizza au thon</b> Équilibre et fraîcheur	<b>110 DH</b>
<b>Pizza végétarienne</b> Légumes et fraîcheur	<b>100 DH</b>

## Garnitures supplémentaires

<b>Riz basmati</b>	<b>20 DH</b>
--------------------	--------------

<b>Frites maison</b>	<b>20 DH</b>
<b>Purée de pommes de terre à l'ancienne</b>	<b>20 DH</b>
<b>Jardinière de légumes</b>	<b>20 DH</b>
<b>Salade mixte</b>	<b>20 DH</b>
<b>Millefeuille de pommes de terre</b>	<b>20 DH</b>

### **Nos sauces & jus**

<b>Sauce à la moutarde à l'ancienne</b>	
<b>Sauce au poivre vert</b>	
<b>Sauce aux champignons</b>	
<b>Sauce béarnaise</b>	
<b>Jus de boeuf</b>	
<b>Sauce au basilic</b>	
<b>Sauce à l'échalote</b>	

# DESSERTS

Nos desserts étant réalisés à la minute, nous vous invitons à les commander dès le début du repas.

## Desserts gourmands

<b>Coupe glacée - 3 boules</b> Sélection de glaces	<b>80 DH</b>
<b>Fondant au chocolat, glace vanille</b> Intense et fondant	<b>80 DH</b>
<b>Cheesecake américain Red Velvet</b> Onctueux et généreux	<b>80 DH</b>
<b>Tarte fine aux pommes, glace vanille</b> Classique revisité	<b>80 DH</b>
<b>Planche de fromages</b> Sélection gourmande	<b>120 DH</b>
<b>Cheesecake Saint-Sébastien</b> Crémeux et délicatement caramélisé	<b>80 DH</b>
<b>Brownie au chocolat</b> Gourmandise intense	<b>80 DH</b>
<b>Tiramisu</b> Recette italienne	<b>80 DH</b>
<b>Croquant au double chocolat</b> Texture et intensité	<b>80 DH</b>
<b>Tarte aux amandes et fruits rouges</b> Fraîcheur fruitée	<b>80 DH</b>
<b>Assortiment de mini tartelettes</b> Sélection pâtisserie	<b>80 DH</b>