

OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

CARTE TRUFFE

Véritable truffe noire melanosporum, récoltée dans la région d'imouzzer.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 816 | Brouillade d'oeufs beldi à la truffe noire, | 205 Dhs |
| 817 | Noix de Saint Jacques snackés,
crème de truffe noire, céleri croquant. | 260 Dhs |
| 818 | Turbot poché à la truffe noire,
barigoule d'artichauts, pommes grenailles. | 359 Dhs |
| 819 | Filet de boeuf rossini,
foie gras poêlé, sauce perigourdine, truffe noire.
garniture aux choix. | 490 Dhs |
| 820 | Risotto carnaroli à la truffe noire,
rochers de parmesan. | 290 Dhs |
| 821 | Mousseline de pomme de terre à la truffe noire, | 155 Dhs |

Tous nos prix sont en Dhs, service et taxes compris

TAPAS

Le mot tapas vient du verbe cône, qui signifie «couvrir», et en espagnol, un tapas est aussi le mot pour un couvercle. Selon l'un des récits les plus populaires sur l'émergence du tapas, les barmans ont commencé à couvrir les boissons de leurs clients avec une tranche de pain et un petit morceau de fromage et de jambon pour empêcher la poussière et les mouches de pénétrer dans le verre du patron.

Le «tapas» est né.

TAPAS FROIDS.

- ① Cerises de foie gras 5 pièces, 69 Dhs
toasts de pain grillés.
- ② Ceviche de poisson du marché, 59 Dhs
maïs frit, petites salades d'oignons rouges, coriandre.
- ③ Araignée de mer 5 pièces, 39 Dhs
lamelles de gingembre croustillantes, brunoise de pommes vertes.
- ④ Nachos de maïs, guacamole d'avocat, 35 Dhs
- ⑤ Nachos de maïs, houmous de pois chiche, 35 Dhs
- ⑥ Chamallow au parmesan, 29 dh
- ⑦ Baguettines de saumon fumé 3 pièces, 89 Dhs
crème au raifort, herbes.

TAPAS CHAUDS.

- ⑧ Assortiments de bouchées vapeur, 45 Dhs
poulet, calamar, champignons, crevettes.
- ⑨ Ravioles croustillantes, 39 Dhs
épinards, ricotta, parmesan.
- ⑩ Crevettes pil pil, 70 Dhs
ail, piment, huile d'olive.
- ⑪ Brochettes de boeuf chimichurri, 59 Dhs
sauce aigre douce.
- ⑫ Brochettes de volaille marinées au gingembre, 39 Dhs
sauce cacahuète.
- ⑬ Croquettes de moules 5 pièces, 35 Dhs
aïoli maison.
- ⑭ Calamar croustillant, 65 Dhs
persillade pimentée.
- ⑮ Gyoza au poulet, 45 Dhs
vinaigre de riz noir.
- ⑯ Mini cheese burger 2 pieces, 55 Dhs
sauce cheddar.

CRU

- ⑩① Huîtres de Dakhla,
6 huîtres 110 Dhs
12 huîtres 220 Dhs
- ⑩② Carpaccio de boeuf maturé (60gr), taillé au couteau, 80 Dhs
huile d'olives, citron, poudre de câpres.
- ⑩③ Carpaccio de thon rouge taillé au couteau, 95 Dhs
pistou d'herbes aux câpres, huile d'olive, citron.
- ⑩④ Antipasti de légumes grillés, 90 Dhs
aubergine, courgette, poivron rouge, champignon de paris, avocat, feta, pistou, vieux balsamique.
- ⑩⑤ Tartare de filet de bœuf au couteau préparé devant vous, 149 Dhs
garni frites, salade verte.
Option : cuit aller retour.
- ⑩⑥ Tartare de bar, 135 Dhs
citron lime, pomme Granny Smith, crémeux d'avocat, baie rose.

ENTRÉES FROIDES

- ⑩⑦ Mesclun de salade & herbes fraîches, 60 Dhs
tomates confites au vinaigre balsamique.
- ⑩⑧ Saumon fumé "maison", 140 Dhs
crème acidulée à la ciboulette, blinis au sarrasin.
- ⑩⑨ Burrata, tomates et oranges confites au four à bois, 125 Dhs
pistaches croquantes, crème de balsamique.
- ⑩⑩ Pata Negra 100% Bellota Ibérico, 290 Dhs
bride noire 100 % nourri au gland,
& pain de campagne frotté à la tomate.
- ⑩⑪ Terrine de foie gras mi-cuit, 195 Dhs
chutney fruits de saison, toasts de pain de campagne grillés.
- ⑩⑫ Gambas rôties au tandoori, 129 Dhs
salade de mangue verte, menthe, cacahuètes, vinaigrette aigre douce.
- ⑩⑬ Salade végan au quinoa, 79 Dhs
légumes croquants, avocat, pamplemousse, graines de tournesol,
vinaigrette passion.
- ⑩⑭ Salade niçoise, 79 Dhs
anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges,
olives noires, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.
- ⑩⑮ Salade Caesar, 79 Dhs
salade romaine, croûtons dorés, blancs de volaille grillés,
copeaux de parmesan, sauce Caesar.

ENTRÉES CHAUDES

- ⑪⑥ Poulpe caramélisé au four à bois, 85 Dhs
houmous, tapenade.
- ⑪⑦ Escalope de foie gras de canard poêlé aux épices, 215 Dhs
ananas rôti au miel.
- ⑪⑧ Salade de chèvre chaud, 110 Dhs
focaccia aux olives, pommes caramélisées, noix, vinaigrette miel coriandre
- ⑪⑨ Soupe de poisson, 139 Dhs
garnie de salpicon de rouget, rouille, croutons à l'ail.
- ⑪⑩ Raviole de homard, 195 Dhs
julienne de légumes, bisque relevé aux anchois Porticello.
- ⑪⑪ Gnocchi de saison, 110 Dhs
butternut, artichauts, châtaignes, stratiatella, truffe.

PIZZAS (four mixte bois et gaz)

Notre pâte à pizza est façonnée à la main en fermentation lente.
Son temps de préparation est de 3 jours.

- ⑫① Sicilienne, 120 Dhs
sauce tomate, mozzarella fraîche, câpres de safi, basilic, olives noires,
anchois Porticello.
- ⑫② Imanol, 120 Dhs
crème de parmesan, oignon confit, chèvre fermier, magret fumé, noix
grillées.
- ⑫③ Pepperoni, 120 Dhs
pepperoni «maison», champignons de Paris, sauce tomate, basilic,
mozzarella.
- ⑫④ Funghi, 120 Dhs
crème de parmesan, cèpes, scarroza, tomates confites, pistou.
- ⑫⑤ Margherita, 90 Dhs
sauce tomate, mozzarella, stracciatella, basilic, olives noires.
- ⑫⑥ Saumon fumé, 160 Dhs
crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.
- ⑫⑦ Pizzetta à la truffe noire, 120 Dhs
stracciatella, roquette, parmesan.
- ⑫⑧ Quatre fromages, 120 Dhs
crème de parmesan, sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, scamorza,
chèvre fermier.
- Options :**
- ⑫⑨ Bresaola (charcuterie Halal), 70 Dhs
- ⑫⑩ Oeuf beldi, 10 Dhs.

POISSONS & CRUSTACES (cuisson au four à bois Argentin)

- ③01 Tournedos d'espadon grillé aux épices, 190 Dhs
courgettes fondantes, sauce cacahuète.
- ③02 Calamar entier grillé au feu de bois, 160 Dhs
écrasé de pomme de terre, persillade, encre de seiche.
- ③03 Filet de Saint-Pierre grillé au tandoori, 280 Dhs
risotto carnaroli, courgette, citron confit.
- ③04 Filet de daurade royale croustillante, 190 Dhs
spaghettis de courgettes, poivrons rouges, calamar, sauce vierge.
- ③05 Filet de saumon en croûte de quinoa, 169 Dhs
sauce tartare au wasabi, salade de jeunes pousses.
- ③06 Filet de sole farci aux cèpes, 250 Dhs
gnocchis de pommes de terre au vieux manchego, tomates cerises confites.
- ③07 Filet de bar rôti, 190 Dhs
écailles de pommes de terre croustillantes, fumet crémé et condiments.
Garniture au choix.
- ③08 Lotte piqué au chorizo, 219 Dhs
asperges, fèves, pois gourmands, petits pois liés au pistou d'herbes.

LE BANC DE L'ÉCAILLER (Selon l'arrivage)

- ③09 Homard du vivier, 90 Dhs les 100 grs
cuit à la plancha ou rôti en cocotte à l'américaine,
flambé ou non au cognac
Garniture au choix.
- ③10 Loup ou daurade,
grillé ou en croûte de sel, beurre blanc.
Garniture au choix.
Loup 70 Dhs les 100 grs - Daurade 45 Dhs les 100 grs.
- ③11 Sole meunière, 45 Dhs les 100 grs
servie au plat.
Garniture au choix.
- ③12 Turbot, 75 Dhs les 100 grs
rôti entier ou en tronçon, à la grenobloise.
Garniture au choix.

PÂTES & RISOTTOS

- ④01 Risotto aux cèpes, brunoise de seiche, 195 Dhs
jus de bœuf à l'encre de seiche, tomates confites.
- ④02 Gnocchi gratinés au four à bois, 129 Dhs
parmesan, épinard, noix, gorgonzola.
- ④03 Penne rigate alla napolitaine, 99 Dhs
tomates, basilic, origan.
- ④04 Spaghetti carbonara, 139 Dhs
aux lardons de canard fumé.
- ④05 Linguini aux crevettes, 139 Dhs
bisque légère, ail, persil.

VIANDES MATURÉES QUALITÉ EXTRA

Cuisson au four à bois Argentin

Nos viandes sélectionnées par nos soins sont maturées dans nos armoires de maturation pendant 45 jours minimum. Elles sont importées de France et sont de race :
Salers, Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Aubrac.

Nous vous conseillons une cuisson saignante pour une meilleure dégustation.

508 Côte de boeuf	90 Dhs les 100 grs
509 Faux filet	120 Dhs les 100 grs
510 Entrecôte	130 Dhs les 100 grs
511 Filet	150 Dhs les 100 grs

Garnitures et sauces au choix :

SAUCES & JUS

- 512 Sauce béarnaise 513 Jus de bœuf 514 Sauce poivre 515 Sauce roquefort
516 Sauce champignon

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES (30 Dhs le marmiton)

- 517 Jetée d'épinards au beurre 518 Poêlée de légumes de saison
519 Purée de pomme de terre 520 Riz Basmati
521 Haricots verts en persillade 522 Salade verte
523 Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive
524 Frites 525 Potatoes épicées

Tous nos prix sont en Dhs, service et taxes compris

VIANDES & VOLAILLES (cuisson au four à bois Argentin)

		Poids	250 grs
501	Faux-filet grillé au feu de bois, beurre de moelle. <u>Garniture et sauce au choix.</u>		215 Dhs
502	Filet de bœuf, grillé au feu de bois. <u>Garniture et sauce au choix.</u>		279 Dhs
		Poids	600 grs
503	Côte de bœuf, cuite sur le grill, fleur de sel et poivre mignonnette. <u>Garniture et sauce au choix.</u>		395 Dhs

- 504 **Côte de veau rôtie au sautoir,** 290 Dhs
écaillés de champignons, ail confit, jus minute légèrement crémé.
Garniture au choix.
- 505 **Suprême de volaille rôti,** 139 Dhs
pommes grenailles, champignons, ail, échalotes, tomates confites.
- 506 **Souris d'agneau braisée,** 245 Dhs
jus aux condiments, polenta au sésame croustillante.
- 507 **Cheeseburger pur boeuf,** 120 Dhs
bun moelleux maison, sauce gourmande, vieux cheddar, potatoes épicées.

SAUCES & JUS

- 601 Sauce béarnaise 602 Jus de bœuf 603 Sauce poivre 604 Sauce roquefort
- 605 Sauce champignon

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES (30 Dhs le marmiton)

- 701 Jetée d'épinards au beurre 702 Poêlée de légumes de saison
- 703 Purée de pomme de terre 704 Riz Basmati
- 705 Haricots verts en persillade 706 Salade verte
- 707 Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive
- 708 Frites 709 Potatoes épicées

DESSERTS,

- ⑧01 **Panacotta vanille, thé matcha, 60 Dhs**
confit de framboise, pistache caramélisées à la fleur de sel.
- ⑧02 **Fraisier meringué, 60 Dhs**
crème à la vanille de Madagascar, la dacquoise aux amandes.
- ⑧03 **Fine tarte aux pommes, 70 Dhs**
glace vanille.
- ⑧04 **Soufflé au Grand Marnier, 90 Dhs**
- ⑧05 **Véritable cheesecake new-yorkais, 70 Dhs**
glace caramel beurre salé, croustillant au chocolat.
- ⑧06 **Tiramisu, 70 Dhs**
cerises amarena, glace café.
- ⑧07 **Les Gourmands d'abord, 70 Dhs**
cookies, Nutella, marshmallow, caramel beurre salé, glace à la vanille, éclats de cacahuètes caramélisées.
- ⑧08 **Biscuit coulant au chocolat, 90 Dhs**
cœur de guanaja, glace vanille.
- ⑧09 **Super Profiteroles au chocolat, 70 Dhs**
3 choux chocolat, croustillant cacahuètes, glace vanille de Madagascar, sauce chocolat Valrhona.
- ⑧10 **Assiette de fruits de saison, 90 Dhs**
deux boules de sorbet au choix.
- ⑧11 **Baba au rhum, fruits rouges, 80Dhs**
crème chantilly à la vanille de Madagascar, marmelade de fruits rouges.
- ⑧12 **Montblanc, 80 Dhs**
meringue enrobée de chocolat au lait, marmelade de fruits rouges, chantilly à la vanille, diplomate au marron, crème de marron, oranges confites et gelée de rhum blanc.

- ⑧13 **Omelette norvégienne, 70 Dhs**
glace vanille, sorbet framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.
15 minutes d'attente.
- ⑧14 **Gaufres chocolat caramel beurre salé, 45 Dhs**
glace vanille.
- ⑧15 **Gaufres fruits rouges, 45 Dhs**
coulis de framboise et son sorbet.

Toutes les pâtisseries Maison Alexis peuvent être servies à table ou à emporter.