

OCEAN VIEW  
**CABESTAN**  
SINCE 1926

## CRU

- ⑩1 Huîtres de Dakhla,  
6 huîtres 125 Dhs  
12 huîtres 250 Dhs
- ⑩2 Carpaccio de boeuf maturé (60gr), taillé au couteau, 80 Dhs  
huile d'olives, citron, poudre de câpres.
- ⑩3 Tartare de thon rouge à la truffe, 145 Dhs  
câpres, croûtons, tomates cerises, roquette, balsamique.
- 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 maturé au couteau préparé devant vous,  
garni frites, salade verte.  
*Option : cuit aller retour.*
- |                  |         |          |
|------------------|---------|----------|
| <u>Classique</u> | 159 Dhs | les 100g |
| <u>Asiatique</u> | 159 Dhs | les 100g |
| <u>Truffe</u>    | 175 Dhs | les 100g |
- ⑩6 Gravelax de bar maison, 139 Dhs  
*crème de wasabi, cerises, citron.*

## ENTRÉES FROIDES

- ⑩7 Mesclun de salade & herbes fraîches, 60 Dhs  
tomates confites au vinaigre balsamique.
- ⑩8 Saumon fumé "maison", 150 Dhs  
crème acidulée à la ciboulette, blinis au sarrasin.
- ⑩9 Burrata, 125 Dhs  
gaspacho de pastèque, tomates, concombre, oignons, 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 Gambas rôties au tandoori, 139 Dhs  
salade de mangue verte, menthe, cacahuètes, vinaigrette aigre douce.
- ⑩12 Salade végan au quinoa, 85 Dhs  
légumes croquants, avocat, pamplemousse, graines de tournesol,  
vinaigrette passion.
- ⑩13 Salade niçoise, 85 Dhs  
anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges,  
olives noires, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.
- ⑩14 Salade Caesar, 85 Dhs  
salade romaine, croûtons dorés, blancs de volaille grillés, anchois,  
copeaux de parmesan, sauce Caesar.

## ENTRÉES CHAUDES

- ⑩15 Poulpe caramélisé au four à bois, 95 Dhs  
houmous, tapenade.
- ⑩16 Salade de chèvre chaud, 120 Dhs  
focaccia aux olives, pommes caramélisées, noix, vinaigrette miel coriandre
- ⑩17 Soupe de poisson, 139 Dhs  
garnie de salpicon de rouget, rouille, croutons à l'ail.
- ⑩18 Palourdes au four à bois, 95 Dhs  
flambé au pastis,

## 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.

- ⑩20 Fruits de mer, 189 Dhs  
Crevettes, calamars, poulpes, palourdes, moules, persillade, mozzarella.
- ⑩22 Mortadella, 169 Dhs (*Notre best seller*)  
Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella, mozzarella,  
tomates confites, roquette.
- ⑩23 Pepperoni, 120 Dhs  
pepperoni «maison», champignons de Paris, sauce tomate, basilic,  
mozzarella.
- ⑩24 Pastrami, 179 Dhs  
Pastrami de boeuf, crème de parmesan, artichauts, shitakes, pistou,  
mozzarella.
- ⑩25 Margherita, 90 Dhs  
sauce tomate, mozzarella, stracciatella, basilic, olives noires.
- ⑩26 Végétarienne, 110 Dhs  
Crème de courgette, aubergines, poivrons, tomates confites, pickles  
d'oignons, mozzarella, poudre d'olive.
- ⑩27 Saumon fumé, 160 Dhs  
crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.
- ⑩28 Pizzetta à la truffe noire, 120 Dhs  
stracciatella, roquette, parmesan.
- ⑩29 Quatre fromages, 120 Dhs  
crème de parmesan, sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, scamorza,  
chèvre fermier.

## POISSONS & CRUSTACES (cuisson au four à bois Argentin)

- ③01 **Tournedos d'espadon grillé aux épices, 190 Dhs**  
courgettes fondantes, sauce cacahuète.
- ③02 **Calamar grillé au feu de bois, 170 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, 249 Dhs**  
spaghettis de courgettes, poivrons rouges, calamar, sauce vierge.
- ③05 **Filet de saumon en croûte de quinoa, 190 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 de ligne grillé, 279 Dhs**  
garni comme une niçoise.
- ③08 **Pageot royal de ligne à la plancha, 209 Dhs**  
quinoa, vierge citronné.

## 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, 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, 109 Dhs**  
tomates, basilic, origan.
- ④04 **Spaghetti carbonara, 139 Dhs**  
aux lardons de canard fumé.
- ④05 **Linguini aux crevettes, 139 Dhs**  
bisque légère, ail, persil.
- ④06 **Tagliatelle au saumon, 160 dh**  
oignons confits, ail, câpres.

# 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	<b>Côte de boeuf</b>	<b>90 Dhs les 100 grs</b>
⑤09	<b>Faux filet</b>	<b>120 Dhs les 100 grs</b>
⑤10	<b>Entrecôte</b>	<b>130 Dhs les 100 grs</b>
⑤11	<b>Filet</b>	<b>150 Dhs les 100 grs</b>

## 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

## 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 **Ceviche de poisson du marché, 59 Dhs**  
maïs frit, petites salades d'oignons rouges, coriandre.
- ② **Araignée de mer 5 pièces, 39 Dhs**  
lamelles de gingembre croustillantes, brunoise de pommes vertes.
- ③ **Nachos de maïs, guacamole d'avocat, 35 Dhs**
- ④ **Nachos de maïs, houmous de pois chiche, 35 Dhs**
- ⑤ **Baguettes de saumon fumé 3 pièces, 89 Dhs**  
crème au raifort, herbes.

### TAPAS CHAUDS.

- ⑥ **Assortiments de bouchées vapeur, 45 Dhs**  
poulet, calamar, champignons, crevettes.
- ⑦ **Ravioles croustillantes, 39 Dhs**  
épinards, ricotta, parmesan.
- ⑧ **Crevettes pil pil, 70 Dhs**  
ail, piment, huile d'olive.
- ⑨ **Brochettes de boeuf chimichurri, 59 Dhs**  
sauce aigre douce.
- ⑩ **Brochettes de volaille marinées au gingembre, 39 Dhs**  
sauce cacahuète.
- ⑪ **Croquettes de moules 5 pièces, 35 Dhs**  
aïoli maison.
- ⑫ **Calamar crouillant, 65 Dhs**  
persillade pimentée.
- ⑬ **Gyoza au poulet, 45 Dhs**  
vinaigre de riz noir.
- ⑭ **Mini cheese burger 2 pieces, 55 Dhs**  
sauce cheddar.

## VIANDES & VOLAILLES (cuisson au four à bois Argentin)

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

- 504 **Côte de veau rôtie au sautoir, 290 Dhs**  
écailles de champignons, ail confit, jus minute légèrement crémé.  
Garniture au choix.
- 505 **Suprême de volaille rôti, 149 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 bœuf, 150 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 **Tarte fine aux figues, 70 Dhs**  
Sablé sarrasin, glace vanille de Madagascar,
- ⑧03 **Soufflé au Grand Marnier, 90 Dhs**
- ⑧04 **Veritable cheesecake new-yorkais, 70 Dhs**  
glace caramel beurre salé, croustillant au chocolat.
- ⑧05 **Tiramisu, 70 Dhs**  
cerises amarena, glace café.
- ⑧06 **Les Gourmands d'abord, 70 Dhs**  
cookies, Nutella, marshmallow, caramel beurre salé, glace à la vanille,  
éclats de cacahuètes caramélisées.
- ⑧07 **Biscuit coulant au chocolat, 90 Dhs**  
cœur de guanaja, glace vanille.
- ⑧08 **Fine tarte aux pommes, 70 Dhs**  
glace vanille.
- ⑧09 **La vraie Profiterole, 70 Dhs**  
glace vanille bourbon, chocolat chaud et chantilly.
- ⑧10 **Assiette de fruits de saison, 90 Dhs**  
deux boules de sorbet au choix.
- ⑧11 **Baba au Rhum exotique, 70 Dhs**  
marmelade mangue/passion, chantilly à la vanille de Madagascar.
- ⑧12 **Crème brûlée chocolat Oréo, 70 Dhs**  
glace Marshmallow
- ⑧13 **Espuma chocolat / menthe, 70 Dhs**  
mélange de chocolat et de glace à la menthe.

- ⑧14 **Omelette norvégienne, 70 Dhs**  
glace vanille, sorbet framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au  
cognac.  
15 minutes d'attente.

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