

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 Crevettes pil pil, 70 Dhs
ail, piment, huile d'olive.
- ⑧ Brochettes de boeuf chimichurri, 59 Dhs
sauce aigre douce.
- ⑨ Brochettes de volaille marinées au gingembre, 39 Dhs
sauce cacahuète.
- ⑩ Croquettes de moules 5 pièces, 35 Dhs
aïoli maison.
- ⑪ Calamar croustillant, 65 Dhs
persillade pimentée.
- ⑫ Gyoza au poulet, 45 Dhs
vinaigre de riz noir.
- ⑬ Mini cheese burger 2 pièces, 55 Dhs
sauce cheddar.

CRU

- 101 **Huîtres de Dakhla**,
6 huîtres 125 Dhs
12 huîtres 250 Dhs
- 102 **Carpaccio de boeuf maturé (60gr), taillé au couteau**, 119 Dhs
huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.
- 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 boeuf maturé au couteau préparé devant vous**,
garni frites, salade verte.
Option : cuit aller retour.
- | | | | |
|--|------------------|---------|----------|
| | <u>Classique</u> | 159 Dhs | les 100g |
| | <u>Truffe</u> | 175 Dhs | les 100g |
- 106 **Assiette de lily's**, 289 dhs
assortiment de notre restaurant asiatique
tacos d'algue et tartare de daurade, rolls croustillant crevette, rolls thon, rolls saumon.
- 107 **Ceviche de daurade**, 149 dhs
sorbet avocat, perle de citron caviar, condiments.
- 108 **Tartare de saumon et gambas**, 149 dhs
fruit de la passion, tobiko, mayonnaise wasabi.
- 109 **carpaccio de sérioles**, 129 dhs
(poisson rare de méditerranée pêché seulement 3 mois dans l'année),
sauce ponzu, mandarines, câpres, fenouil.

ENTRÉES FROIDES

- 110 **Assortiments de mezzes**, 169 dhs
houmous, muhammara, babaganoush, carpaccio de betteraves,
cigares au fromage, pain pita.
- 111 **Mesclun de salade & herbes fraîches**, 60 Dhs
tomates confites au vinaigre balsamique.
- 112 **Saumon fumé "maison"**, 150 Dhs
crème acidulée à la ciboulette, blinis au sarrasin.
- 113 **Burrata**, 149 Dhs
tomates confites au vinaigre de xérès, mûres, pistaches croquantes.
- 114 **Pata Negra 100% Bellota Ibérico**, 290 Dhs
bride noire 100 % nourri au gland, pain de campagne frotté à la tomate.
- 115 **Gambas rôties au tandoori**, 139 Dhs
salade de mangue verte, menthe, cacahuètes, vinaigrette aigre douce.
- 116 **Salade végan au quinoa**, 85 Dhs
légumes croquants, avocat, pamplemousse, graines de tournesol,
vinaigrette passion.
- 117 **Salade niçoise**, 119 Dhs
thon mi cuit, anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre,
poivrons rouges, foccacia tapenade, cœur de laitue, vinaigrette aux
condiments.
- 118 **Salade Caesar**, 85 Dhs
salade romaine, croûtons dorés, blancs de volaille grillés, anchois,
copeaux de parmesan, sauce Caesar.

ENTRÉES CHAUDES

- 119 **Pizzetta à la truffe noire**, 120 Dhs
straciatella, roquette, parmesan.
- 120 **Pizzetta aux champignons matsutaké**, 115 Dhs
(le roi des champignons sauvage au Japon)
crème de noix, straciatella, pistou .
- 121 **Poêlée de champignons sauvages Matsutaké**, 105 dhs
(le roi des champignons sauvages au japon), beurre d'escargot, ail confit.
- 122 **Poulpe caramélisé au four à bois**, 95 Dhs
houmous, tapenade.
- 123 **Salade de chèvre chaud**, 120 Dhs
focaccia aux olives, pommes caramélisées, noix, vinaigrette miel coriandre
- 124 **Soupe de poisson**, 139 Dhs
garnie de salspicon de rouget, rouille, croûtons à l'ail.
- 125 **Palourdes au four à bois**, 95 Dhs
flambé au pastis,
- 126 **Polenta crémeuse au parmesan**, 129 dhs
artichauts grillés, olives taggiasches, tomates cerises, sucrine, crème de maïs au lait
de coco.
- 127 **Huîtres au champagne, gratinées au vieux parmesan**, 3 pieces, 115 dhs

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.

- 225 **Fruits de mer**, 189 Dhs
Crevettes, calamars, poulpes, palourdes, moules, persillade, mozzarella.
- 226 **Mortadella**, 169 Dhs (Notre best seller)
Mortadelle de canard, crème de pistaches, straciatella, mozzarella,
tomates confites, roquette.
- 227 **Pepperoni**, 120 Dhs
pepperoni «maison», champignons de Paris, sauce tomate, basilic,
mozzarella.
- 228 **Pastrami**, 179 Dhs
Pastrami de boeuf, crème de parmesan, artichauts, shitakes, pistou,
mozzarella.
- 229 **Margherita**, 90 Dhs
saucé tomate, mozzarella, straciatella, basilic, olives noires.
- 230 **Végétarienne**, 110 Dhs
Crème de courgette, aubergines, poivrons, tomates confites, pickles
d'oignons, mozzarella, poudre d'olive.
- 231 **Saumon fumé**, 160 Dhs
crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.
- 232 **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.
- 309 **Burger de thon rouge,** 149 Dhs
bun caroube sésame, sauce wasabi, oignons rouges caramélisés,
câpres, roquette, mozzarella, potatoes épicées.

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

- 310 **Homard du vivier,** 105 Dhs les 100 grs
cuit à la plancha ou rôti en cocotte à l'américaine,
flambé ou non au cognac.
Garniture au choix.
- 311 **Loup ou daurade,**
grillé ou en croûte de sel, beurre blanc.
Garniture au choix.
Loup 70 Dhs les 100 grs - Daurade 50 Dhs les 100 grs.
- 312 **Sole meunière,** 50 Dhs les 100 grs
servie au plat.
Garniture au choix.
- 313 **Turbot,** 75 Dhs les 100 grs
rôti entier, à la grenobloise.
Garniture au choix.

PÂTES & RISOTTOS

- 401 **Tortiglioni aux champignons matsutake,** 169 dh
(le roi des champignons sauvages au japon) pousse épinards, noisettes.
- 402 **Risotto aux cèpes, brunoise de seiche,** 195 Dhs
jus de bœuf à l'encre de seiche, tomates confites.
- 403 **Gnocchi gratinés au four à bois,** 129 Dhs
parmesan, épinard, noix, gorgonzola.
- 404 **Penne rigate alla napolitaine,** 109 Dhs
tomates, basilic, origan.
- 405 **Spaghetti carbonara,** 139 Dhs
aux lardons de canard fumé.
- 406 **Linguini aux crevettes sauvages tigrées,** 199 Dhs
creme d'ail, persil, tomates .
- 407 **Tagliatelle au saumon fumé,** 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 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

VIANDES & VOLAILLES (cuisson au four à bois Argentin)

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

504 **Côte de veau rôtie au sautoir, 290 Dhs**
écailles de champignons, ail confit, jus minute légèrement crémé.
Garniture au choix.

505 **Volaille fermière, 179 dhs**
farce fine aux champignons, sauce suprême à la truffe, millefeuille de pomme de terre croustillant .

506 **Souris d'agneau braisée, 245 Dhs**
jus aux condiments, polenta au sésame.

507 **Cheeseburger pur boeuf, 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 chocolat banane, 80 Dhs**
glace à la vanille de Madagascar.
- ⑧03 **Soufflé au Grand Marnier, 90 Dhs**
- ⑧04 **Veritable cheesecake new-yorkais, monté minute, 70 Dhs**
croustillant de granola maison .
- 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 **Crème brûlée chocolat Oréo, 70 Dhs**
glace Marshmallow
- ⑧12 **les flottante du cabestan, 80 dhs**
crémeux a la vanille, amandes caramélisées au beurre salé.
- ⑧13 **Notre fantastique glace à la pistache à partager, 149 dhs**
300 grs de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises
amarena et pistaches caramélisées

- 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.