



OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

Menu

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

Ceviche de poisson du marché	59 Dhs
maïs frit, petites salades d'oignons rouges, coriandre.	
Araignée de mer 5 pièces,	39 Dhs
lamelles de gingembre croustillantes, brunoise de pommes vertes.	
Nachos de maïs, guacamole d'avocat,	35 Dhs
Nachos de maïs, houmous de pois chiche,	35 Dhs
Baguettines de saumon fumé 3 pièces,	89 Dhs

Tapas Chauds

Assortiments de bouchées vapeur,	55 Dhs
poulet, calamar, champignons, crevettes.	
Crevettes pil pil,	70 Dhs
ail, piment, huile d'olive.	
Brochettes de boeuf chimichurri,	59 Dhs
sauce aigre douce.	
Brochettes de volaille marinées au gingembre, ..	39 Dhs
sauce cacahuète.	
Croquettes de moules 5 pièces,	35 Dhs
aïoli maison.	
Calamar croustillant,	65 Dhs
persillade pimentée.	
Gyoza au poulet,	45 Dhs
vinaigre de riz noir.	
Mini cheese burger 2 pieces,	55 Dhs
sauce cheddar.	

Cru

Huîtres de Dakhla,

- 6 huîtres 125 Dhs
12 huîtres 250 Dhs

90 Dhs

Antipasti de légumes grillés, aubergine, courgette, poivron.

Carpaccio de boeuf maturé (6ogr), taillé au couteau, 119 Dhs
huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.

Tartare de filet de boeuf maturé au couteau préparé devant vous, garni frites, salade verte. Option : cuit aller retour.

Classique (100gr), 159 Dhs
Truffe (100gr), 175 Dhs

140 Dhs

Tataki de filet de boeuf, sauce ponzu chipotle.

289 Dhs

Assiette de lily's, assortiment de notre restaurant asiatique
tacos d'algue et tartare de daurade, rolls croustillant crevette,
rolls thon, rolls saumon.

Tartare de thon rouge à la truffe, avocat, câpres, croûtons, tomates cerises, roquette, balsamique.

145 Dhs

Ceviche de daurade, sorbet avocat, condiments.

149 Dhs

Tartare de saumon et gambas, fruit de la passion, tobiko, mayonnaise wasabi.

149 Dhs

carpaccio de sérioles, (poisson rare de méditerranée pêché seulement 3 mois dans l'année), sauce ponzu, oranges, câpres, fenouil.

139 Dhs

Entrées froides

Assortiments de mezzes, 169 Dhs

houmous, muhammara, babaganoush, carpaccio de betteraves, cigares au fromage, pain pita.

Mesclun de salade & herbes fraîches, 60 Dhs

tomates confites au vinaigre balsamique.

Saumon fumé "maison", 150 Dhs

crème acidulée à la ciboulette, blinis au sarrasin.

Burrata, 149 Dhs

tomates confites au vinaigre de xérès, mûres, pistaches croquantes.

Pata Negra 100% Bellota Ibérico, 290 Dhs

bride noire 100 % nourri au gland, pain de campagne frotté à la tomate.

Gambas rôties au tandoori, 139 Dhs

salade de mangue verte, menthe, cacahuètes, vinaigrette aigre douce.

Salade végan au quinoa, 85 Dhs

légumes croquants, avocat, pamplemousse, graines de tournesol, vinaigrette passion.

Salade niçoise, 119 Dhs

thon mi cuit, anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges, focaccia tapenade, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.

Salade Caesar, 85 Dhs

salade romaine, croûtons dorés, blancs de volaille

Entrées Chaudes

Pizzetta à la truffe noire,	120 Dhs
stracciatella, roquette, parmesan.	
Poulpe caramelisé au four à bois,	105 Dhs
houmous, tapenade.	
Poêlée de cépes d'ifrane,	120 Dhs
oeuf pochée bio, demi glace de boeuf	
Salade de chèvre chaud,	120 Dhs
focaccia aux olives, pommes caramélisées, noix, vinaigrette miel coriandre.	
Soupe de poisson,	139 Dhs
garnie de salpicon de rouget, rouille, croutons à l'ail.	
Palourdes au four à bois,	95 Dhs
flambé au pastis.	
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.

Fruits de mer, 189 Dhs

Crevettes, calamars, poulpes, palourdes, moules,
persillade, mozzarella.

Mortadella, (Notre best seller) 169 Dhs

Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella,
mozzarella, tomates confites, roquette.

Pepperoni, 120 Dhs

pepperoni «maison», champignons de Paris,
sauce tomate, basilic, mozzarella.

Pastrami, 179 Dhs

Pastrami de boeuf, crème de parmesan, artichauts,
shitakes, pistou, mozzarella.

Margherita, 90 Dhs

sauce tomate, mozzarella, stracciatella, basilic, olives noires.

Végétarienne, 110 Dhs

Crème de courgette, aubergines, poivrons, tomates confites,
pickles d'oignons, mozzarella, poudre d'olive.

Saumon fumé, 160 Dhs

crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.

Quatre fromages, 120 Dhs

crème de parmesan, sauce tomate, gorgonzola, mozzarella,
scamorza, chèvre fermier.

Pâtes & Risottos

Tortiglioni aux champignons, 169 Dhs
pousse épinards, noisettes.

Risotto aux cèpes, brunoise de seiche, 195 Dhs
jus de boeuf à l'encre de seiche, tomates confites.

Gnocchi gratinés au four à bois, 129 Dhs
parmesan, épinard, noix, gorgonzola.

Penne rigate alla napolitaine, 109 Dhs
tomates, basilic, origan.

Spaghetti carbonara, 139 Dhs
aux lardons de canard fumé.

Linguini aux crevettes sauvages tigrées, 199 Dhs
creme d'ail, persil, tomates .

Tagliatelle au saumon fumé, 160 Dhs
oignons confits, ail, câpres.

Poissons & Crustaces

(cuisson au four à bois argentin)

Tournedos d'espadon grillé aux épices, courgettes fondantes, sauce cacahuète.

Calamar grillé au feu de bois, écrasé de pomme de terre, persillade, encré de seiche.

Filet de Saint-Pierre grillé au tandoori, risotto carnaroli, courgette, citron confit.

Filet de daurade royale croustillante, spaghetti de courgettes, poivrons rouges, calamar, sauce vierge.

Filet de saumon en croûte de quinoa, sauce tartare au wasabi, salade de jeunes pousses.

Filet de sole farci aux cèpes, gnocchis de pommes de terre au vieux manchego, tomates cerises confites.

Filet de bar de ligne grillé, garni comme une niçoise.

Turbot cuit vapeur, pleurotes, petit pois, chorizo, chlorophylle d'herbes.

Burger de thon rouge, Bun challah aux sésames, sauce wasabi, oignons rouges caramélisés, câpres, roquette, mozzarella, potatoes épicées.

190 Dhs

180 Dhs

280 Dhs

249 Dhs

190 Dhs

250 Dhs

279 Dhs

250 Dhs

149 Dhs

Le Banc De L'écailler

(Selon l'arrivée)

Homard du vivier (100gr), **105 Dhs**

cuit à la plancha ou rôti en cocotte à l'américaine, flambé ou non au cognac. Garniture au choix.

Loup ou daurade, grillé ou en croûte de sel, beurre blanc. Garniture au choix.

Loup (100gr), **70 Dhs**

Daurade (100gr), **50 Dhs**

Sole meunière (100gr), **50 Dhs**
servie au plat.
Garniture au choix.

Turbot, (100gr), **75 Dhs**

rôti entier, à la grenobloise.

Garniture au choix.

Viandes & Volailles

(cuisson au four à bois argentin)

Faux-filet grillé au feu de bois (250gr),	215 Dhs
beurre de moelle. Garniture et sauce au choix.	
Filet de boeuf (250gr),	279 Dhs
grillé au feu de bois. Garniture et sauce au choix.	
Côte de boeuf (600gr),	395 Dhs
cuite sur le grill, fleur de sel et poivre mignonnette. Garniture et sauce au choix.	
Côte de veau rôtie au sautoir,	290 Dhs
écailles de champignons, ail confit, jus minute légèrement crémé. Garniture au choix.	
Volaille fermière,	179 Dhs
farce fine aux champignons, sauce suprême à la truffe, millefeuille de pomme de terre croustillant .	
Souris d'agneau braisée,	245 Dhs
jus aux condiments, polenta au sésame.	
Cheeseburger pur boeuf,	160 Dhs
bun moelleux maison, sauce gourmande, vieux cheddar, potatoes épicées.	

Sauces & Jus

- Sauce béarnaise,
- Jus de boeuf,
- Sauce poivre,
- Sauce roquefort,
- Sauce champignon,

Garnitures Supplémentaires

(30 Dhs le marmiton)

- Jetée d'épinards au beurre, • Poêlée de légumes de saison
- Purée de pomme de terre, • Riz Basmati,
- Haricots verts en persillade, • Salade verte,
- Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive, • Frites,
- Potatoes épicées,

Viandes Maturées Qualité Extra

(cuisson au four à bois argentin)

Nos viandes sélectionnées par nos soins sont maturées dans nos armoires de maturation. 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.

Côte de boeuf,
Faux filet,
Entrecôte,
Filet,

MIN 45 J
90 Dhs (100gr),
130 Dhs (100gr),
150 Dhs (100gr),
160 Dhs (100gr),

MIN 60 J
180 Dhs (100gr),

Sauces & Jus

- Sauce béarnaise,
- Jus de boeuf,
- Sauce poivre,
- Sauce roquefort,
- Sauce champignon,

Garnitures Supplémentaires

(30 Dhs le marmiton)

- Jetée d'épinards au beurre, • Poêlée de légumes de saison
- Purée de pomme de terre, • Riz Basmati,
- Haricots verts en persillade, • Salade verte,
- Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive, • Frites,
- Potatoes épicées,

TOUS NOS PRIX SONT EN DHS, SERVICE ET TAXES COMPRIS

Desserts

Pour les fous de chocolat,	90 Dhs
crumble et biscuit chocolat, juanduja noisette, sorbet chocolat au lait.	
Panacotta vanille, thé matcha,	60 Dhs
confit de framboise, pistache caramélisées à la fleur de sel.	
Baba au vieux Rhum ananas, gingembre,	80 Dhs
chantilly à la vanille.	
Soufflé au Grand Marnier,	90 Dhs
crème citron acidulée, glace au grand marnier.	
Veritable cheesecake new-yorkais, monté minute,	70 Dhs
croustillant de granola maison.	
Tiramisu,	70 Dhs
cerises amarena, glace café.	
Les Gourmands d'abord,	70 Dhs
cookies, Nutella, marshmallow, caramel beurre salé, glace à la vanille, éclats de cacahuètes caramélisées.	
Biscuit coulant au chocolat,	90Dhs
coeur de guanaja, glace vanille.	
fine tarte aux pommes,	70Dhs
glace vanille.	
La vraie profiterole,	70Dhs
glace vanille bourbon, chocolat chaud et chantilly.	
Assiette de fruits de saison,	90Dhs
deux boules de sorbet citron/framboise.	
Merveilleux « SNICKER » dulce de léché et sa crème glacée,	70Dhs
Baklawa pistaches « FAÇON CHEESECAKE »,	80Dhs
marmelade fruits rouges, sorbet yaourt.	
Crème brûlée chocolat oréo, glace marshmallow,	70Dhs
Notre fantastique glace à la pistache à partager,	149Dhs
300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena et pistaches caramélisées.	
Omelette norvégienne «15 minutes d'attente »,	70Dhs
glace vanille, sorbet framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.	

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