



OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

Menu

Entrées

Huîtres de Dakhla,

6 huîtres 140 Dhs
12 huîtres 270 Dhs

Carpaccio de boeuf maturé (60gr), taillé au couteau,
Huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.

Burrata crémeuse, 169 Dhs

tomates cerises marinées, condiment d'herbe fraîche, pistou, pistaches .

Ceviche de daurade de ligne, 149 Dhs
agrumes, tobiko noir, sésame.

Salade de grosses gambas black tiger, 159 Dhs
kadaif, quinoa, mangue, avocat.

Saumon fumé maison, 169 Dhs
bagel aux graines, condiments, cream cheese acidulé.

Tarte fine de légumes de saison, 135 Dhs
crus, cuits, marinés, copeaux de parmesan, tapenade d'olive noire.

Salade Niçoise, 129 Dhs
thon mi cuit, anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges, focaccia tapenade, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.

Salade César, 95 Dhs
salade romaine, croûtons dorés, blancs de volaille grillés, copeaux de parmesan, sauce Caesar.

Poulpe croustillant caramélisé, 139 Dhs
taboulé libanais, labneh, sumac.

Pizzetta à la truffe noire, 130 Dhs
stracciatella, roquette, parmesan, champignons.

Entrées à partager: (2 ou 3 personnes)

Carpaccio de thon, 220 Dhs

Sur un carpaccio de poivrons épice, câpres à queue, gelée de citron, basilic, croutons épices.

Crudo de loup/bar, 269 Dhs

Loup/ Bar entier reconstitué mariné, condiments rivieira (Tomates cerises, olives taggiasche, câpres à queue).

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.

Pepperoni, 120 Dhs

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

Margherita, 90 Dhs

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

Saumon fumé, 160 Dhs

Crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.

Fruits de mer, 189 Dhs

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

Mortadella, 169 Dhs

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

Végétarienne, 110 Dhs

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

Le Banc De L'écailler

(Selon l'arrivée)

Sole meunière au beurre demi sel (100gr), **65 Dhs**

Servie au plat.

Homard ou langouste vivant du vivier (100gr), **115 Dhs**

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

Loup ou daurade,

Grillé ou en croûte de sel, beurre blanc. Garniture au choix.

Loup (100gr), **90 Dhs**

Daurade (100gr), **65 Dhs**

Turbot (100gr), **85 Dhs**

rôti entier ou en tronçon, à la grenobloise.

Pâtes & Risottos

Risotto aux cèpes , **199 Dhs**
lié au vieux parmesan, jus de bœuf réduit.

Penne rigate alla puttanesca, **169 Dhs**
olives taggiasches, anchois, câpres à queue, tomates, basilic straciella.

Linguine aux grosses gambas black tiger , **279 Dhs**
bisque des têtes, ail, tomates cerises, basilic, marjolaine.

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

Tagliatelle au saumon fumé, **180 Dhs**
Oignons confits, ail, câpres.

Calamar entier snacké, **229 Dhs**
pomme de terre fondante au safran, aïoli à l'encre de seiche .

Saumon laqué teriyaki, **199 Dhs**
Pakchoï, sésames, citron grillé.

Filet de saint pierre grillé, **279 Dhs**
mariné chimichurri, caponata, olives taggiasches, tomates confites.

Pavé de thon mi cuit , **230 Dhs**
croûte de câpres, suc de tomates épices.

Tournedos d'espadon grillé aux épices, **190 Dhs**
courgettes fondantes, sauce cacahuète.

Filet de sole farci aux cèpes, **250 Dhs**
Gnocchis de pommes de terre au vieux manchego, tomates cerises confites.

Viandes & Volailles

(cuisson au four à bois argentin)

Butter chicken, (noix de cajou) 195 Dhs

véritable recette indienne, naan frotté au beurre d'ail, riz sauté à l'huile de sésame.

Côte de veau rôtie en croute de parmesan , 299 Dhs

millefeuille de pomme de terre, jus truffé.

Souris d'agneau braisé , 245 Dhs

gnocchi de pomme de terre, tomates, olives, persil, citron confit, jus de cuisson.

Tartare de filet de bœuf maturé au couteau préparé devant vous,

garni frites, salade verte.

Option cuit aller-retour :

classique 100g 159 Dhs

truffé 100g 175 Dhs

Burgers

Cheeseburger pur boeuf, 150 Dhs

bun moelleux maison, sauce gourmande, vieux cheddar, potatoes épicées.

burger de thon rouge, 149 Dhs

bun caroube sésame, sauce wasabi, oignons rouges caramélisés, câpres, roquette, mozzarella, 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 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.

Côte de boeuf,
Faux filet,
Entrecôte,
Filet,
Filet prestige,
feuille d'or et sauce perigourdine truffé

MIN 45 J

90 Dhs (100gr),
130 Dhs (100gr),
150 Dhs (100gr),
160 Dhs (100gr),
250 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)

- Purée de pomme de terre,
- Millefeuille de pomme de terre,
- Potatoes épicées,
- Frites,
- Poêlon de légumes de saison,

TOUS NOS PRIX SONT EN DHS, SERVICE ET TAXES COMPRIS

Desserts à l'assiette

La vraie profiterole,	80 Dhs
chocolat liquide, amandes caramélisées à la fleur de sel, chantilly à la vanille.	
Tiramisu, servi au plat	80 Dhs
Panacotta vanille, thé matcha,	80 Dhs
Confit de framboise, crumble pistaches caramélisées à la fleur de sel.	
Biscuit coulant au chocolat,	90 Dhs
Cœur de guanaja, glace vanille.	
Vacherin fruits rouges à l'eau de rose,	90 Dhs
Marmelade de fruits rouges et leur sorbet à l'eau de rose.	
Fine tarte aux pommes,	80 Dhs
Glace vanille.	
Assiette de fruits de saison,	90 Dhs
Deux boules de sorbet citron/framboise.	
Omelette norvégienne «15 minutes d'attente »,	90 Dhs
Glace vanille, sorbet framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.	

Desserts à partager : (2 à 3 personnes)

Gâteau au fromage du pays Basque,	149 Dhs
Fruits rouges, coulis de framboise et ibiscus.	
Notre fantastique glace à la pistache,	149 Dhs
300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena et pistaches caramélisées.	
Soufflé à la marmelade de fruits rouges « Maison »,	149 Dhs
Crème montée à la vanille et mascarpone.	

Tapas

Le mot tapas vient du verbe cône, qui signifie «couvrir», et en espagnol, une 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

Huîtres marinées de dakhla,	69 Dhs
Sashimi de daurade 3 pieces.	
Jambon de thon rouge maison,	75 Dhs
Focaccia frotté à l'ail, poivrons rouge marinés.	
Rillette d'araignée,	69 Dhs
Langue d'ousins, citron vert, gingembre, toast de pain de campagne.	
Sardines fumées maison,	59 Dhs
Vieux manchego, tomates confite, focaccia frotté à l'ail, câpres frit.	
Millefeuille de tartare de thon,	69 Dhs
Wonton, avocat, oignons frit.	
Tataki de saumon,	85 Dhs
Cerise, olives vertes, sésame.	

Tapas Chauds

Carpaccio de boeuf maturée mi cuit,	75 Dhs
Chimichurri, noisette croquante.	
Assortiments de bouchées vapeur,	55 Dhs
Poulet, calamar, champignon, crevettes.	
Gambas pil pil,	70 Dhs
Ail, piment, huile d'olive.	
Carabineros sauvages,	89 Dhs
Flambé au pastis, guacamole d'avocat.	
Gyozas au poulet,	55 Dhs
Sauce soja.	
Huîtres rockefeller,	89 Dhs
Epinards, chorizo, parmesan 3 pieces.	
Smashburger,	55 Dhs
Sauce cheddar.	
Calamars farcis grillés au feu de bois,	69 Dhs
Straciella, chorizo, epinard, tentacules croustillantes.	