



OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

Menu

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

Guacamole d'avocat et galettes de nachos,	85 Dhs
Écrasé devant vous au mortier.	
Huîtres marinées de dakhla,	69 Dhs
Sashimi de daurade 3 pieces.	
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

la truffe (4 pièces),	75 Dhs
crousti fondante.	
Barbabuana (5 pièces),	55 Dhs
Épinards, blettes, ricotta, parmesan.	
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
Straciattella, chorizo, epinard, tentacules croustillantes.	

Entrées

Huîtres de Dakhla,

6 huîtres	140 Dhs
12 huîtres	270 Dhs

Ceviche de saint pierre mariné minute,	190 Dhs
perle de citron caviar, tobiko noir.	

Carpaccio de boeuf maturé (60gr), taillé au couteau,	139 Dhs
huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.	

Burrata crémeuse,	169 Dhs
tomates cerises marinées, condiment d'herbe fraîche, pistou, pistaches.	

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 épicé, câpres à queue, gelée de citron, basilic, croutons épicés.	

Crudo de loup/bar,	269 Dhs
Loup/ Bar entier reconstitué mariné, condiments rivieira (Tomates cerises, olives taggiasche, câpres à queue).	

Pizza (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.

Saumon laqué à la mélasse de grenade, 220 Dhs

tombé d'épinards, fumet de poisson crémé, moutarde à l'ancienne.

Filet de Saint Pierre grillé, 295 Dhs

risotto au citron confit.

Calamar entier snacké, 229 Dhs

pomme de terre fondante au safran, aïoli à l'encre de seiche.

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**

truffe 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), (minimum 600gr)
130 Dhs	(100gr), (minimum 150gr)
150 Dhs	(100gr), (minimum 250gr)
160 Dhs	(100gr), (minimum 150gr)
250 Dhs	(100gr), (minimum 200gr)

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,

Desserts à l'assiette

L'irrésistible mousse chocolat,	90 Dhs
Glace à la vanille de Madagascar, croustillant à la noisette « Maison », crumble pure Cacao.	
Poire caramélisé à la fève de Tonka,	80 Dhs
Biscuit financier et tuile aux amandes, crème glacée à la farine de seigle noire.	
La vraie profiterole,	80 Dhs
chocolat liquide, amandes caramélisées à la fleur de sel, chantilly à la vanille.	
Véritable Tiramisu à l'Amaretto, servi au plat	100 Dhs
Biscuit coulant au chocolat,	100 Dhs
Cœur de guanaja, glace vanille.	
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 »,	100 Dhs
Glace vanille, sorbet framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.	

Desserts à partager : (2 à 3 personnes)

Baba au vieux Rhum,	160 Dhs
Chantilly à la vanille de Madagascar.	
Soufflé à la marmelade de fruits rouges « Maison »,	149 Dhs
Crème montée à la vanille et mascarpone.	
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.	