

OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

Menu

Entrées

Huîtres de Dakhla, 6 huîtres	160 Dhs
12 huîtres	295 Dhs
Pizzetta sardines fumées maison,	95 Dhs
Tomates confites, basilic, câpres frit.	
Ceviche de daurade,	110 Dhs
radis, avocat, piment, vinaigrette sésame, orange, coco	
Tartare de bar,	135 Dhs
Fraises, Concombre, vinaigrette de fraise, huile verte.	
Salade césar, terre / mer,	165 Dhs
Romaine, blanc de volaille, gambas, croutons, coupeaux de parmesan, bacon de canard, sauce césar.	
Araignée de mer,	145 Dhs
Chaire d'araignée, mayonnaise épicée, pommes, céleri, citron fumé, avocat, toast brioché.	
Carpaccio de boeuf maturé (60gr), taillé au couteau,	159 Dhs
huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.	
Guacamole d'avocat et Tartare de gambas,	115 Dhs
Burrata crémeuse,	189 Dhs
tomates marinées, condiment d'herbe fraîche, pistou, pistaches.	
Saumon fumé d'écosse,	195 Dhs
Crème cheese acidulée, pickles concombres, bagel aux graines.	
Tarte fine de légumes de saison ,	145 Dhs
crus, cuits, marinés, copeaux de parmesan, caviar d'aubergine.	
Salade Niçoise,	149 Dhs
thon mi cuit, anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges, foccacia tapenade, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.	
Pizzetta à la truffe noire,	149 Dhs
stracciatella, roquette, parmesan, champignons.	

Entrées à partager: (2 ou 3 personnes)

Carpaccio de thon,	250 Dhs
Sur un carpaccio de poivrons épicé, câpres à queue, gelée de citron, basilic, croutons épicés.	
Crudo de loup/bar,	295 Dhs
Loup/ Bar entier reconstitué mariné, condiments riviera (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,	135 Dhs
Pepperoni «maison», champignons de Paris, sauce tomate, basilic, mozzarella.	
Margherita,	105 Dhs
Sauce tomate, mozzarella, stracciatella, basilic, olives noires.	
Saumon fumé,	185 Dhs
Crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.	
Fruits de mer,	195 Dhs
Crevettes, calamars, poulpes, palourdes, moules, persillade, mozzarella.	
Mortadella,	189 Dhs
Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella, mozzarella, tomates confites, roquette.	
Végétarienne,	125 Dhs
Crème de courgette, aubergines, poivrons, tomates confites, pickles d'oignons, mozzarella, poudre d'olive.	

Le Banc De L'écailler

(Selon l'arrivage)

Sole meunière au beurre demi sel (100gr), 85 Dhs
Croute d'amandes, servie au plat.

Homard ou langouste vivant du vivier (100gr), 130 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), 100 Dhs

Daurade (100gr), 75 Dhs

Turbot (100gr), 100 Dhs
rôti entier ou en tronçon, à la grenobloise.

Pâtes & Risottos

Risotto aux cèpes, 229 Dhs
lié au vieux parmesan, jus de bœuf réduit.

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

Linguine aux grosses gambas black tiger, 310 Dhs
bisque des têtes, ail, tomates cerises, basilic, marjolaine.

Gnocchi gratinés au four à bois, 149 Dhs
Parmesan, épinard, noix, gorgonzola.

Tagliatelle au saumon fumé, 205 Dhs
Oignons confits, ail, câpres.

Poissons & Crustacés

(cuisson au four à bois argentin)

Thon mariné aux épices mi cuit a la plancha, 189 Dhs
riz au lait de coco

Filet de Saint Pierre grillé, 330 Dhs
risotto au citron confit.

Calamar entier snacké, 265 Dhs
pomme de terre fondante au safran, aioli à l'encre de seiche.

Saumon grillé, 205 Dhs
fine purée de pois chiches, oignons confits à la grenade, sauce anchois

Filet de sole farci aux cèpes, 285 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), **225 Dhs**

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

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

garni frites, salade verte.

Option cuit aller-retour :

classique 100g **180 Dhs**

truffe 100g **200 Dhs**

Plat à Partager

2 ou 3 Personnes

Épaule d'agneau confite 12h entièrement désossée , **735 Dhs**

riz biryani ghormer sabzi, Jus réduit épicé

Véritable escalope milanaise, **320 Dhs**

Tartufata, œuf parfait.

Accompagnée de spaghettis crème de parmesan.

Burgers

Cheeseburger pur boeuf, **179 Dhs**

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

Burger de thon rouge, **170 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.

	MIN 45 J	MIN 60 J
Côte de boeuf,	105 Dhs (100gr), (minimum 600gr)	
Faux filet,	150 Dhs (100gr), (minimum 150gr)	
Entrecôte,	175 Dhs (100gr), (minimum 250gr)	180 Dhs (100gr),
Filet,	180 Dhs (100gr), (minimum 150gr)	

Sauces & Jus

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

Garnitures Supplémentaires

(35 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 (valrhona),	105 Dhs
Glace à la vanille de Madagascar, croustillant à la noisette « Maison », crumble pure Cacao.	
La vraie profiterole,	95 Dhs
chocolat liquide, amandes caramélisées à la fleur de sel, chantilly à la vanille.	
Véritable Tiramisu à l'Amaretto, servi au plat	115 Dhs
Biscuit coulant au chocolat,	115 Dhs
Cœur de guanaja, glace vanille.	
Fine tarte aux pommes,	95 Dhs
Glace vanille.	
Assiette de fruits de saison,	100 Dhs
Deux boules de sorbet citron/framboise.	
Omelette norvégienne «15 minutes d'attente »,	115 Dhs
Glace vanille, sorbet framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.	

Desserts à partager : (2 à 3 personnes)

Baba au vieux Rhum,	185 Dhs
Chantilly à la vanille de Madagascar.	
Soufflé à la marmelade de fruits rouges « Maison »,	170 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,	185 Dhs
300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena et pistaches caramélisées.	

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,** 99 Dhs
Écrasé devant vous au mortier.
- Huîtres marinées de dakhla,** 79 Dhs
Sashimi de daurade 3 pieces.
- Sardines fumées maison,** 69 Dhs
Vieux manchego, tomates confite,
focaccia frotté à l'ail, câpres frit.
- Millefeuille de tartare de thon,** 79 Dhs
Wonton, avocat, oignons frit.
- Tataki de saumon,** 99 Dhs
Cerise, olives vertes, sésame.

Tapas Chauds

- la truffe (4 pièces),** 85 Dhs
crousti fondante.
- Assortiments de bouchées vapeur,** 65 Dhs
Poulet, calamar, champignon, crevettes.
- Gambas pil pil,** 80 Dhs
Ail, piment, huile d'olive.
- Gyozas au poulet,** 65 Dhs
Sauce soja.
- Smashburger,** 65 Dhs
Sauce cheddar.
- Calamars farcis grillés au feu de bois,** 79 Dhs
Straciatella, chorizo, epinard, tentacules croustillantes.