

## PIZZAS (four à bois)

Notre pâte à pizza est façonnée à la main en fermentation lente.  
Son temps de préparation est de 3 jours.

<b>Peperoni,</b> ..... 135 Dhs Peperoni «maison», champignons de Paris, sauce tomate, basilic, mozzarella.
<b>Margherita,</b> ..... 105 Dhs Sauce tomate, mozzarella, stracciatella, basilic, olives noires.
<b>Saumon fumé,</b> ..... 185 Dhs Crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.
<b>Fruits de mer,</b> ..... 195 Dhs Crevettes, calamars, poulpes, palourdes, moules, persillade, mozzarella.
<b>Mortadella,</b> ..... 189 Dhs Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella, mozzarella, tomates confites, roquette.
<b>Végétarienne,</b> ..... 125 Dhs Crème de courgette, aubergines, poivrons, tomates confites, pickles d'oignons, mozzarella, poudre d'olive.

OCEAN VIEW  
**CABESTAN**  
SINCE 1926

*The place to taste  
to share, to dream, to dance,  
to sing to live*

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

Tous nos prix sont en Dhs, service et taxes compris.

## DESSERTS À L'ASSIETTE

<b>Tarte fine aux abricots,</b> ..... 95 Dhs Crumble cacao, sorbet abricot verveine.
<b>Oreo Cheesecake,</b> ..... 95 Dhs Crème glacée granola.
<b>La myrtille au clou de girofle,</b> ..... 90 Dhs Cerises rôties au sumac, crème montée à la vanille de Madagascar, meringue au sumac.
<b>La vraie profiterole,</b> ..... 95 Dhs chocolat liquide, amandes caramélisées à la fleur de sel, chantilly à la vanille.
<b>Véritable Tiramisu à l'Amaretto, servi au plat,</b> ..... 115 Dhs
<b>Biscuit coulant au chocolat,</b> ..... 115 Dhs Cœur de guanaja, glace vanille.
<b>Fine tarte aux pommes,</b> ..... 95 Dhs Glace vanille.
<b>Assiette de fruits de saison,</b> ..... 100 Dhs Sorbet citron/ glace framboise
<b>Omelette norvégienne «15 minutes d'attente »,</b> ..... 115 Dhs Glace vanille, glace framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.

## DESSERTS À PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)

<b>Baba au vieux Rhum,</b> ..... 185 Dhs Chantilly à la vanille de Madagascar.
<b>Soufflé à la marmelade de fruits rouges « Maison »,</b> ..... 170 Dhs Crème montée à la vanille et mascarpone.
<b>Notre fantastique glace à la pistache,</b> ..... 185 Dhs 300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena et pistaches caramélisées.

## GLACES ET SORBETS

<b>Par boule,</b> ..... 15 Dhs
Vanille            Fève tonka
Chocolat        Lait salé
Spéculos        Citron Yuzu
M&M's            Coco
Kinder            Mangue
Citron            Banane
Framboise
<b>Supplément chantilly</b> 10 dhs

OCEAN VIEW  
**CABESTAN**  
SINCE 1926

# 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

<b>*Guacamole d'avocat et galettes de nachos,</b> ..... Écrasé devant vous au mortier.	99 Dhs
<b>Huîtres marinées de dakhla,</b> ..... Sashimi de daurade 3 pièces.	79 Dhs
<b>*Sardines fumées maison,</b> ..... Marmelade de tomates, olives tagiashes	65 Dhs
<b>Millefeuille de tartare de thon,</b> ..... Wonton, avocat, oignons frit.	79 Dhs
<b>*Houmous,</b> ..... Pois chiche frit pimenté, toast croustillant.	65 Dhs
<b>*Crèmeux straciatella thon,</b> ..... Olives taggiasches, câpres, pain aux graines toasté	95 Dhs

## TAPAS CHAUDS

<b>*La truffe (4 pièces),</b> ..... crousti fondante.	85 Dhs
<b>Assortiments de bouchées vapeur,</b> ..... Poulet, calamar, champignon, crevettes.	65 Dhs
<b>Gambas pil pil,</b> ..... Ail, piment, huile d'olive.	80 Dhs
<b>Gyozas au poulet,</b> ..... Sauce soja.	65 Dhs
<b>Smashburger,</b> ..... Sauce cheddar.	65 Dhs
<b>Patatas truffas,</b> ..... Pomme de terre grenaille croustillante, straciatella truffe fondante	99 Dhs

## ENTRÉES À PARTAGER ( 2 OU 3 PERSONNES )

<b>Carpaccio de Thon rouge ,</b> ..... Crème de maïs fumé, câpres frit, pop corn, maïs soufflé, vinaigre uberti, huile piquante.	249 Dhs
---	---------

## ENTRÉES

<b>Carpaccio de sériole,</b> ..... Vinaigrette fruits de la passion, coriandre.	159 Dhs
<b>Huîtres de Dakhla,</b>	
<b>6 huîtres</b> .....	160 Dhs
<b>12 huîtres</b> .....	295 Dhs
<b>Crevettes tigrées sauvages façon pil pil,</b> ..... Ail, piment, persil, huile d'olive.	149 Dhs
<b>Pizzetta sardines fumées maison,</b> ..... Tomates confites, basilic, câpres frit.	95 Dhs
<b>Ceviche de daurade,</b> ..... Condiments d'agrumes, citron caviar, basilic.	139 Dhs
<b>Tartare de bar,</b> ..... Fraises, Concombre, vinaigrette de fraise, huile verte.	135 Dhs
<b>Salade César, terre / mer,</b> ..... Romaine, blanc de volaille, gambas, croutons, coupeaux de parmesan, bacon de canard, sauce César.	165 Dhs

<b>Araignée de mer,</b> ..... Chaire d'araignée, mayonnaise épicée, pommes, céleri, citron fumé, avocat, toast brioché.	145 Dhs
<b>Carpaccio de boeuf maturé (60gr), taillé au couteau,</b> ..... huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.	159 Dhs
<b>Antipasti de légumes grille,</b> ..... Ecrasé d'avocats, chimichurri, féta marinée.	120 Dhs
<b>Burrata crémeuse,</b> ..... Dans une tomate grillé à la flamme, chimichurri, caramel de tomates, pistaches à la fleur de sel.	179 Dhs
<b>Saumon fumé d'écosse,</b> ..... Crème cheese acidulée, pickles concombres, bagel aux graines.	195 Dhs
<b>Terrine de foie gras extra,</b> ..... Canard du domaine d'aghalou, chutney de figues épicé, brioche toasté	279 Dhs
<b>Salade Niçoise,</b> ..... thon mi cuit, anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges, foccacia tapenade, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.	149 Dhs
<b>Pizzetta à la truffe noire,</b> ..... straciatella, roquette, parmesan, champignons.	149 Dhs

## PÂTES & RISOTTOS

<b>Risotto aux cèpes,</b> ..... lié au vieux parmesan, jus de bœuf réduit.	229 Dhs
<b>Penne rigate alla puttanesca,</b> ..... olives taggiasches, anchois, câpres à queue, tomates, basilic straciatella.	169 Dhs
<b>Linguine aux grosses gambas black tiger,</b> ..... bisque des têtes, ail, tomates cerises, basilic, marjolaine.	310 Dhs
<b>Gnocchis légumes grille</b> ..... Straciatella fondante, pistou basilic, noix torefié.	159 Dhs
<b>Tagliatelle au saumon fumé,</b> ..... Oignons confits, ail, câpres.	205 Dhs

## POISSONS & CRUSTACES

(cuisson au four à bois argentin)

<b>Bar de ligne à la plancha,</b> ..... Légumes verts de saison, sauce tom yum.	285 Dhs
<b>Thon mariné aux épices mi cuit a la plancha,</b> ..... riz au lait de coco	189 Dhs
<b>Filet de Saint Pierre grillé,</b> ..... risotto au citron confit.	330 Dhs
<b>Calamar entier snacké,</b> ..... pomme de terre fondante au safran, aioli à l'encre de seiche.	265 Dhs
<b>Saumon grillé,</b> ..... Rougail de mangue ,sauce coco tomate épicé.	249 Dhs
<b>Filet de sole farci aux cèpes,</b> ..... Gnocchis de pommes de terre au vieux manchego, tomates cerises confites.	285 Dhs

## LE BANC DE L'ÉCAILLER ( SELON L'ARRIVAGE )

<b>Sole meunière au beurre demi sel (100gr),</b> ..... Croute d'amandes, servie au plat.	85 Dhs
<b>Homard ou langouste vivant du vivier (100gr),</b> ..... Cuit à la plancha ou rôti en cocotte à l'américaine, flambé ou non au cognac.	130 Dhs
<b>Loup ou daurade,</b> ..... Grillé ou en croûte de sel, beurre blanc. Garniture au choix.	
<b>Loup (100gr),</b> .....	100 Dhs
<b>Daurade (100gr),</b> .....	75 Dhs
<b>Turbot (100gr),</b> ..... rôti entier ou en tronçon, à la grenobloise.	100 Dhs

## 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
<b>Côte de boeuf,</b> .....	105 Dhs (100gr), (minimum 600gr)	
<b>Faux filet,</b> .....	150 Dhs (100gr), (minimum 150gr)	
<b>Entrecôte,</b> .....	175 Dhs (100gr), (minimum 250gr)	180 Dhs (100gr)
<b>Filet,</b> .....	180 Dhs (100gr), (minimum 150gr)	

<b>Sauces &amp; Jus</b>	<b>Garnitures Supplémentaires</b>
Sauce béarnaise,	(35 Dhs le marmiton)
Jus de boeuf,	Purée de pomme de terre,
Sauce poivre,	Millefeuille de pomme de terre,
Sauce roquefort,	Potatoes épicées,
Sauce champignon,	Frites,
	Poêlon de légumes de saison,

## VIANDES & VOLAILLES ( CUISSON AU FOUR À BOIS ARGENTIN )

<b>Butter chicken, (noix de cajou),</b> ..... véritable recette indienne, naan frotté au beurre d'ail, riz sauté à l'huile de sésame.	225 Dhs
--	---------

<b>Tartare de filet de bœuf maturé au couteau préparé devant vous,</b> garni frites, salade verte. Option cuit aller-retour :	
<b>classique 100g</b> .....	180 Dhs
<b>truffe 100g</b> .....	200 Dhs

## PLAT À PARTAGER 2 OU 3 PERSONNES

<b>Épaule d'agneau confite 12h entierement désossée</b> ..... riz biryani ghormer sabzi, Jus réduit épicé	735 Dhs
--	---------

<b>Véritable escalope milanaise</b> ..... Tartufata, œuf parfait. Accompagnée de spaghettis crème de parmesan.	320 Dhs
--	---------

## BURGERS

<b>Cheeseburger pur boeuf,</b> ..... bun moelleux maison, sauce gourmande, vieux cheddar, pastrami grillé, potatoes épicées.	179 Dhs
---	---------

<b>Burger de thon rouge,</b> ..... pain challah, sauce wasabi, oignons rouges caramélisés, câpres, roquette, mozzarella, potatoes épicées.	170 Dhs
---	---------

Tous nos prix sont en Dhs, service et taxes compris.