

PIZZAS (four à bois) Notre pâte à pizza est façonnée à la main en fermentation lente. Son temps de préparation est de 3 jours.	
Pepperoni, Pepperoni «maison», champignons de Paris, sauce tomate, basilic, mozzarella.	135 Dhs
Margherita, Sauce tomate, mozzarella, stracciatella, basilic, olives noires.	105 Dhs
Saumon fumé, Crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.	185 Dhs
Fruits de mer, Crevettes, calamars, poulpes, palourdes, moules, persillade, mozzarella.	195 Dhs
Mortadella, Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella, mozzarella, tomates confites, roquette.	189 Dhs
Végétarienne, Crème de courgette, aubergines, poivrons, tomates confites, pickles d'oignons, mozzarella, poudre d'olive.	125 Dhs
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	
Chocolat en texture, Crème brûlée chocolat, croustillant noisettes, crème glacée et siphon au chocolat lait, tuile grue de cacao.	90 Dhs
Oreo Cheesecake, Crème glacée granola.	95 Dhs
Montblanc, Crème glacée marron, diplomate intense vanille, confit de cassis, vermicelle de marron.	90 Dhs
La vraie profiterole, chocolat liquide, amandes caramélisées à la fleur de sel, chantilly à la vanille.	95 Dhs
Biscuit coulant au chocolat, Cœur de guanaja, glace vanille.	115 Dhs
Véritable Tiramisu à l'Amaretto,	115 Dhs
Fine tarte aux pommes, Glace vanille.	95 Dhs
Assiette de fruits de saison, Sorbet citron/ glace framboise	100 Dhs
Omelette norvégienne «15 minutes d'attente », Glace vanille, glace framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.	115 Dhs
Coulant thé matcha, Crème glacée au thé matcha.	100 Dhs
DESSERTS À PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)	
Baba au vieux Rhum, Chantilly à la vanille de Madagascar.	185 Dhs
Soufflé à la marmelade de fruits rouges « Maison », Crème montée à la vanille et mascarpone.	170 Dhs
Notre fantastique glace à la pistache, 300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena, praliné pistache.	249 Dhs
GLACES ET SORBETS	
Par boule, Vanille, Chocolat, Spéculos, M&M's, Kinder, Citron, Framboise	Fève tonka Citron Yuzu Coco Mangue Banane
Supplément chantilly	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	
*Guacamole d'avocat et galettes de nachos, Ecrasé devant vous au mortier.	99 Dhs
Huîtres marinées de dakhla, Sashimi de daurade 3 pieces.	79 Dhs
*Sardines fumées maison, Marmelade de tomates, olives tagiashes	65 Dhs
Millefeuille de tartare de thon, Wonton, avocat, oignons frit.	79 Dhs
*Houmous, Pois chiche frit pimenté, toast croustillant.	65 Dhs
*Crèmeux straciatella thon, Olives taggiasches, câpres, pain aux graines toasté	95 Dhs
TAPAS CHAUDS	
*La truffe (4 pièces), crousti fondante.	85 Dhs
Assortiments de bouchées vapeur, Poulet, calamar, champignon, crevettes.	65 Dhs
Gambas pil pil, Ail, piment, huile d'olive.	99 Dhs
Gyozas au poulet, Sauce soja.	65 Dhs
Smashburger, Sauce cheddar.	65 Dhs
Patatas truffas, Pomme de terre grenaille croustillante, straciatella truffe fondante	99 Dhs
ENTRÉES	
Carpaccio de sérieole, Vinaigrette fruits de la passion, coriandre.	169 Dhs
Huîtres de Dakhla, 6 huîtres 12 huîtres	160 Dhs 295 Dhs
Pizzetta sardines fumées maison, Tomates confites, basilic, câpres frit.	95 Dhs
Tartare de daurade, Vinaigrette Miso, crème double, toast brioché.	189 Dhs
Ceviche de loup bar, Raisins, pickles, condiments, coriandre.	189 Dhs
Salade césar, terre / mer, Romaine, blanc de volaille, gambas, croutons, coupeaux de parmesan, bacon de canard, sauce césar.	165 Dhs
Brouillade d'œufs à la truffe noire, Foccacia croustillante au beurre de truffe	195 Dhs
Tataki de thon, Pastèque fumé rôti au four à bois, sésame	165 Dhs
Soupe de poisson, Garnie de salpicon de rouget, rouille, croûtons à l'ail.	140 Dhs

* Rapidement servi, idéal pour patienter avec un apéritif.

Araignée de mer, Chaire d'araignée, mayonnaise épicée, pommes, céleri, citron fumé, avocat, toast brioché.	145 Dhs
Carpaccio de boeuf maturé (65gr), taillé au couteau, huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.	159 Dhs
Antipasti de légumes grillés, Ecrasé d'avocats, chimichurri, fêta marinée.	120 Dhs
Burrata crémeuse, Dans une tomate grillé à la flamme, chimichurri, caramel de tomates, pistaches à la fleur de sel.	179 Dhs
Saumon fumé d'écosse, Crème cheese acidulée, pickles concombres, bagel aux graines.	195 Dhs
Terrine de foie gras extra, Canard du domaine d'aghalou, chutney de figues épicé, brioche toasté	279 Dhs
Salade Niçoise, thon mi cuit, anchois “porticello”, haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges, foccacia tapenade, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.	149 Dhs
Pizzetta à la truffe noire, straciatella, roquette, parmesan, champignons.	149 Dhs
PÂTES & RISOTTOS	
Risotto aux cèpes, lié au vieux parmesan, jus de bœuf réduit.	229 Dhs
Penne rigate alla puttanesca, olives taggiasches, anchois, câpres à queue, tomates, basilic straciatella.	169 Dhs
Linguine aux grosses gambas black tiger, bisque des têtes, ail, tomates cerises, basilic, marjolaine.	310 Dhs
Gnocchis légumes grillés Straciatella fondante, pistou basilic, noix torefié.	159 Dhs
Tagliatelle au saumon fumé, Oignons confits, ail, câpres.	205 Dhs
Risotto à la truffe noire, Rocher de parmesan	269 Dhs
POISSONS & CRUSTACES (CUISSON AU FOUR À BOIS ARGENTIN)	
Bar de ligne à la plancha, Légumes verts de saison, sauce tom yum.	285 Dhs
Thon mariné aux épices mi cuit a la plancha, riz au lait de coco	189 Dhs
Filet de Saint Pierre grillé, risotto au citron confit.	330 Dhs
Calamar entier snacké, pomme de terre fondante au safran, aioli à l'encre de seiche.	265 Dhs
Saumon grillé, Rougail de mangue ,sauce coco tomate épicé.	249 Dhs
Filet de sole farci aux cèpes, Gnocchis de pommes de terre, parmesan. tomates cerises confites.	285 Dhs
LE BANC DE L'ÉCAILLER (SELON L'ARRIVAGE)	
Sole meunière au beurre demi sel (100gr), Servie au plat.	85 Dhs
Homard vivant du vivier (100gr), Cuit à la plancha ou rôti en cocotte à l'américaine, flambé ou non au cognac.	140 Dhs
Grosse crevettes tigrées (100gr), A la plancha, grillé ou pil pil.	85 Dhs
Loup ou daurade, Grillé ou en croûte de sel, beurre blanc. Garniture au choix.	
Loup (100gr),	100 Dhs
Daurade (100gr),	75 Dhs
Turbot (100gr), 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	
Côte de boeuf, Faux filet, Entrecôte, Filet,	105 Dhs (100gr), (minimum 600gr) 150 Dhs (100gr), (minimum 150gr) 175 Dhs (100gr), (minimum 250gr) 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,
VIANDES & VOLAILLES (CUISSON AU FOUR À BOIS ARGENTIN)	
Butter chicken, (noix de cajou), véritable recette indienne, naan frotté au beurre d'ail, riz sauté à l'huile de sésame.	225 Dhs
Tartare de filet de bœuf maturé au couteau préparé devant vous, garni frites, salade verte. Option cuit aller-retour : classique 100g truffe 100g	180 Dhs 200 Dhs
Véritable escalope milanaise, Tartufata, œuf parfait. Accompagnée de spaghettis crème de parmesan	245 Dhs
Magret de canard rôti aux épices, légumes grillés, fruits confits de saison, sauce gingembre.	260 Dhs
PLAT À PARTAGER 2 OU 3 PERSONNES	
Épaule d'agneau confite 12h entierement désossée, riz biryani ghormer sabzi, Jus réduit épicé	735 Dhs
Côte de veau façon cordon bleu, Mortadelle de canard, syphon emmental, jus de veau réduit, garniture au choix	489 Dhs
BURGERS	
Cheeseburger pur boeuf, bun moelleux maison, sauce gourmande, vieux cheddar, pastrami grillé, potatoes épicées.	179 Dhs
Burger de thon rouge, pain challah, sauce wasabi, oignons rouges caramélisés, câpres, roquette, mozzarella, potatoes épicées.	170 Dhs
Tous nos prix sont en Dhs, service et taxes compris.	