

DESSERTS À L'ASSIETTE

Fine tarte aux figues, crème glacée gomme arabique, 100 Dhs Pâte à la farine de sarrasin, frangipane et noix caramélisées à la fleur de sel.
Chocolat en texture, 90 Dhs Crème brûlée chocolat, croustillant pistaches, crème glacée et siphon au chocolat lait, tuile grue de cacao.
Oreo Cheesecake, 95 Dhs Crème glacée granola.
Pain perdu, pêches rôties au miel et Sumac, 110 Dhs Brioche maison, pêches, mini magnum au lait d'amandes douces.
La vraie profiterole, 95 Dhs chocolat liquide, amandes caramélisées à la fleur de sel, chantilly à la vanille.
Biscuit coulant au chocolat, 115 Dhs Cœur de guanaja, glace vanille.
Véritable Tiramisu à l'Amaretto, 115 Dhs
Fine tarte aux pommes, 95 Dhs Glace vanille.
Assiette de fruits de saison, 100 Dhs Sorbet citron/ glace framboise
Omelette norvégienne «15 minutes d'attente», 115 Dhs Glace vanille, glace framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.
Vacherin pêche à l'eau de rose, 110 Dhs Sorbet pêche, confit de pêche acidulé.

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.
Notre fantastique glace à la pistache, 249 Dhs 300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena, praliné pistache.

GLACES ET SORBETS

Par boule, 15 Dhs
Vanille Fève tonka
Chocolat Citron Yuzu
Spéculos Coco
M&M's Mangue
Kinder Banane
Citron
Framboise
Supplément chantilly 10 dhs

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

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

OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

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

TAPAS	
Guacamole d'avocat et galettes de nachos, Écrasé 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
Crémeux straciatella thon, Olives taggiasches, câpres, pain aux graines toasté	95 Dhs
*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 sériole, Vinaigrette fruits de la passion, coriandre.	169 Dhs
Huîtres de Dakhla, 6 huîtres 12 huîtres	160 Dhs 295 Dhs
Tartare de loup bar, Vinaigrette Miso, crème double, toast brioché.	189 Dhs
Salade César, terre / mer, Romaine, blanc de volaille, gambas, croutons, coupeaux de parmesan, bacon de canard, sauce César.	165 Dhs
Ceviche de loup bar, Raisins, pickles, condiments, coriandre.	189 Dhs
Brouillade d'œufs à la truffe noire, Focaccia 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
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, Écrasé 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 figes épicé, brioche toasté	279 Dhs
Salade Niçoise, thon mi cuit, anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges, focaccia tapenade, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.	149 Dhs

* Rapidement servi, idéal pour patienter avec un apéritif.

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), Daurade (100gr), Turbot (100gr),	100 Dhs 75 Dhs 100 Dhs
rôti entier ou en tronçon, à la grenobloise.	

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 spaghetti crème de parmesan	245 Dhs
Magret de canard rôti aux épices, légumes grillés, fruits confits de saison, sauce gingembre.	260 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.	

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,

PLAT À PARTAGER 2 OU 3 PERSONNES	
-------------------------------------	--

Épaule d'agneau confite 12h entiereement 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

CROSTA AL FORNO (four à bois)	
Pizza gastronomique de 22cm	

Crosta à la truffe noire, Straciatella, roquette, parmesan, champignons.	145 Dhs
Crosta mortadelle, Mortadelle de canard, crème de pistaches, straciatella, mozzarella, tomates confites.	145 Dhs
Crosta fruits de mer, Crevettes, calamars, poulpes, sardines fumés, persillade, mozzarella.	145 Dhs
Crosta escargots, Escargot cuisiné, ail, pepperoni, noix, échalotte vin blanc, beurre d'escargot, mozzarella, sauce tomate.	135 Dhs
Crosta fromage Pecorino, Crème de parmesan, Pecorino, origan, poivre du moulin.	125 Dhs
Crosta pepperoni, Pepperoni « Maison », crème de poivrons fumée, champignons de Paris, straciatella.	135 Dhs

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