

Desserts à l'assiette		
Cheesecake framboise et crumble pralines roses .....	100 Dhs	
Pain perdu flambé Grand marnier, ..... Supreme d'orange caramélisé, Glace vanille.	120 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	
Tiramisu à l'ancienne à l'amaretto, .....	100 Dhs	
Fine tarte aux pommes, ..... Glace vanille.	95 Dhs	
Salade de fruits rouges, ..... Crème mascarpone à la vanille.	100 Dhs	
Omelette norvégienne «15 minutes d'attente », ..... Glace vanille, glace framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.	115 Dhs	
Desserts à partager ( 2 à 3 personnes )		
Pastilla au lait et fleur d'oranger, ..... Amandes caramélisées salées.	149 Dhs	
Pastilla Dulcey, ..... Pralines et cacahuètes caramélisés.	149 Dhs	
Notre fantastique glace à la pistache, ..... 300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena, praliné pistache.	249 Dhs	
Pavlova fruits rouges, ..... Crème légère à la vanille, confit de fruits rouges, fruits rouges.	170 Dhs	
Glaces et sorbets		
Par boule, .....	15 Dhs	
Vanille	Citron yuzu	
Chocolat	Coco	
Pistache	Famboise	
	Mangue	
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

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

TAPAS	
*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 straciattella 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, straciattella truffe fondante	99 Dhs
ENTRÉES	
Carpaccio de gambas sauvages, ..... Mangue, avocat, leiche de tigre.	189 Dhs
Tartare de thon rouge, ..... Câpres, cebettes, ciboulettes, sauce anglaise, hollandaise citronné.	189 Dhs
Aubergine à la levantine, ..... Grillé au feu de bois, zaatar, tahina, herbes fraîches	139 Dhs
Carpaccio de sérieole, ..... 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
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, sel 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
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 rouge mi-cuit, haricots verts, pomme de terre, olives taggiasches, anchois, poivrons rouges, coeur de laitue, oeufs de caille, cebettes, vinaigrette aux herbes fraîches, basilic.	160 Dhs

PÂTES & RISOTTOS	
Gnocchi de pomme de terre gratinés, ..... Parmesan, gorgonzola, épinard, noix.	149 Dhs
Spaghetti al vongole, ..... Palourde cuisiné à la marinière, poutargue, parmesan.	289 Dhs
Risotto aux cèpes, ..... lié au vieux parmesan, jus de bœuf réduit.	229 Dhs
Linguine aux grosses gambas black tiger, ..... bisque des têtes, ail, tomates cerises, basilic, marjolaine.	310 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)	
Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, ..... Risotto quinoa vert, crème de petit pois wasabi, sauce tataki.	215 Dhs
Loup bar en papillon, ..... Mariné au satay, cuit à l'andalousienne.	275 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), ..... À 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)	
Côte de veau rôtie au sautoir (350g), ..... Ail confit, sauce aux anchois et herbes fraîches, garniture aux choix.	399 Dhs
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

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 150 Dhs 175 Dhs 180 Dhs
(100gr), (minimum 600gr) (100gr), (minimum 150gr) (100gr), (minimum 250gr) (100gr), (minimum 150gr)	
Sauces & Jus Sauce béarnaise, Jus de boeuf, Sauce poivre, Sauce roquefort, Sauce champignon,	Garnitures Supplémentaires 35 Dhs Purée de pomme de terre, Tombée d'épinards au beurre minute Potatoes épicées, Frites, Poêlon de légumes de saison, Frites de patates douces
PLAT À PARTAGER 2 OU 3 PERSONNES	
Épaule d'agneau confite 12h entierement désossée, ..... riz biryani ghormer sabzi, Jus réduit épicé	735 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 gambas, ..... Grosse gambas sauvages, beurre d'escargot citronnée.	125 Dhs
Crosta à la truffe noire, ..... Stracciatella, roquette, parmesan, champignons.	145 Dhs
Crosta mortadelle, ..... Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella, mozzarella, tomates confites.	145 Dhs
Crosta fruits de mer, ..... Crevettes, calamars, poulpes, sardines fumés, persillade, mozzarella.	145 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, stracciatella.	135 Dhs
Tous nos prix sont en Dhs, service et taxes compris.	

\* Rapidement servi, idéal pour patienter avec un apéritif.