

DESSERTS À L'ASSIETTE

Cheesecake framboise et crumble pralines roses	100 Dhs
Pain perdu flambé Grand marnier,	120 Dhs
Suprême d'orange caramélisé, Glace vanille.	
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.	
Tiramisu à l'ancienne à l'amaretto,	100 Dhs
Fine tarte aux pommes,	95 Dhs
Glace vanille.	
Salade de fruits rouges,	100 Dhs
Crème mascarpone à la vanille.	
Omelette norvégienne «15 minutes d'attente »,	115 Dhs
Glace vanille, glace framboise, framboises marinées dans leur jus, flambée au cognac.	

DESSERTS À PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)

Pastilla au lait et fleur d'oranger,	149 Dhs
Amandes caramélisées salées.	
Pastilla Dulcey,	149 Dhs
Pralinés et cacahuètes caramélisés.	
Notre fantastique glace à la pistache,	249 Dhs
300 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena, praliné pistache.	
Pavlova fruits rouges,	170 Dhs
Crème légère à la vanille, confit de fruits rouges, fruits rouges.	

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*

OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

TAPAS

*Guacamole d'avocat et galettes de nachos,	99 Dhs
Ecrasé devant vous au mortier.	
Huîtres marinées de dakhla,	79 Dhs
Sashimi de daurade 3 pieces.	
*Sardines fumées maison,	65 Dhs
Marmelade de tomates, olives taggiasches	
Millefeuille de tartare de thon,	79 Dhs
Wonton, avocat, oignons frit.	
*Houmous,	65 Dhs
Pois chiche frit pimenté, toast croustillant.	
*Crèmeux straciella thon,	95 Dhs
Olives taggiasches, câpres, pain aux graines toasté	
*La truffe (4 pièces),	85 Dhs
crousti fondante.	
*Assortiments de bouchées vapeur,	65 Dhs
Poulet, calamar, champignon, crevettes.	
Gambas pil pil,	99 Dhs
Ail, piment, huile d'olive.	
Gyozas au poulet,	65 Dhs
Sauce soja.	
Smashburger,	65 Dhs
Sauce cheddar.	
Patatas truffas,	99 Dhs
Pomme de terre grenaille croustillante, straciella truffe fondante	

ENTRÉES

Carpaccio de gambas sauvages,	189 Dhs
Mangue, avocat, leiche de tigre.	
Tartare de thon rouge,	189 Dhs
Câpres, cebettes, ciboulettes, sauce anglaise, hollandaise citronnée.	
Aubergine à la levantine,	139 Dhs
Grillé au feu de bois, zaatar, tahina, herbes fraîches	
Carpaccio de sériole,	169 Dhs
Vinaigrette fruits de la passion, coriandre.	
Huîtres de Dakhla,	
6 huîtres	160 Dhs
12 huîtres	295 Dhs
Tartare de loup bar,	189 Dhs
Vinaigrette Miso, crème double, toast brioché.	
Salade césar, terre / mer,	165 Dhs
Romaine, blanc de volaille, gambas, croutons, copeaux de parmesan, bacon de canard, sauce césar.	
Soupe de poisson,	140 Dhs
Garnie de salpicon de rouget, rouille, croûtons à l'ail.	
Araignée de mer,	145 Dhs
Chair d'araignée, mayonnaise épicee, pommes, céleri, sel fumé, avocat, toast brioché.	
Carpaccio de boeuf maturé (65gr), taillé au couteau,	159 Dhs
huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.	
Burrata crèmeuse,	179 Dhs
Dans une tomate grillé à la flamme, chimichurri, caramel de tomates, pistaches à la fleur de sel.	
Saumon fumé d'écosse,	195 Dhs
Crème cheese acidulée, pickles concombres, bagel aux graines.	
Terrine de foie gras extra,	279 Dhs
Canard du domaine d'aghbalou, chutney de figues épice, brioche toasté	
Salade Niçoise,	160 Dhs
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.	

PÂTES & RISOTTOS

Gnocchi de pomme de terre gratinés,	149 Dhs
Parmesan, gorgonzola, épinard, noix.	
Spaghetti al vongole,	289 Dhs
Palourde cuisiné à la marinière, poutargue, parmesan.	
Risotto aux cèpes,	229 Dhs
lié au vieux parmesan, jus de bœuf réduit.	
Linguine aux grosses gambas black tiger,	310 Dhs
bisque des têtes, ail, tomates cerises, basilic, marjolaine.	
Tagliatelle au saumon fumé,	205 Dhs
Oignons confits, ail, câpres.	
Risotto à la truffe noire,	269 Dhs
Rocher de parmesan	

POISSONS & CRUSTACES (CUISSON AU FOUR À BOIS ARGENTIN)

Thon rouge de Méditerranée mi-cuit,	215 Dhs
Risotto quinoa vert, crème de petit pois wasabi, sauce tataki.	
Loup bar en papillon,	275 Dhs
Mariné au satay, cuit à l'andalousienne.	
Filet de Saint Pierre grillé,	330 Dhs
risotto au citron confit.	
Calamar entier snacké,	265 Dhs
pomme de terre fondante au safran, aïoli à l'encre de seiche.	
Saumon grillé,	249 Dhs
Rougail de mangue ,sauce coco tomate épice.	
Filet de sole farci aux cèpes,	285 Dhs
Gnocchis de pommes de terre, parmesan, tomates cerises confites.	

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

Sole meunière au beurre demi sel (100gr),	85 Dhs
Servie au plat.	
Homard vivant du vivier (100gr),	140 Dhs
Cuit à la plancha ou rôti en cocotte à l'américaine, flambé ou non au cognac.	
Grosse crevettes tigrées (100gr),	85 Dhs
À la plancha, grillé ou pil pil.	
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.	

VIANDES & VOLAILLES (CUISSON AU FOUR À BOIS ARGENTIN)

Côte de veau rôtie au sautoir (350g),	399 Dhs
Ail confit, sauce aux anchois et herbes fraîches, garniture aux choix.	
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
Véritable escalope milanaise,	245 Dhs
Tartufata, œuf parfait.	
Accompagnée de spaghetti crème de parmesan	
Magret de canard rôti aux épices,	260 Dhs
légumes grillés, fruits confits de saison, sauce gingembre.	

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,	105 Dhs	(100gr), (minimum 600gr)
Faux filet,	150 Dhs	(100gr), (minimum 150gr)
Entrecôte,	175 Dhs	(100gr), (minimum 250gr)
Filet,	180 Dhs	(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 épiciées,	
Frites,	
Poêlon de légumes de saison,	
Frites de patates douces	

PLAT À PARTAGER 2 OU 3 PERSONNES

Épaule d'agneau confite 12h entièrement désossée,	735 Dhs
riz biryani ghormer sabzi, Jus réduit épice	

BURGERS

Cheeseburger pur boeuf,	179 Dhs
bun moelleux maison, sauce gourmande, vieux cheddar, pastrami grillé, potatoes épiciées.	

Burger de thon rouge,	170 Dhs
pain challah, sauce wasabi, oignons rouges caramélisés, câpres, roquette, mozzarella, potatoes épiciées.	

CROSTA AL FORNO (four à bois)

Pizza gastronomique de 22cm

Crosta gambas,	125 Dhs
Grosse gambas sauvages, beurre d'escargot citronnée.	
Crosta à la truffe noire,	145 Dhs
Straciattella, roquette, parmesan, champignons.	
Crosta mortadelle,	145 Dhs
Mortadelle de canard, crème de pistaches, straciattella, mozzarella, tomates confites.	
Crosta fruits de mer,	145 Dhs
Crevettes, calamars, poulpes, sardines fumés, persillade, mozzarella.	
Crosta fromage Pecorino,	125 Dhs