

## DESSERTS À L'ASSIETTE

<b>Fantastique mille feuille à la vanille de Madagascar</b> ,.....	139 Dhs
Crème anglaise extra vanille.	
<b>Cheesecake framboise et crumble pralines roses</b> ,.....	110 Dhs
<b>Pain perdu flambé Grand marnier</b> ,.....	120 Dhs
Suprême d'orange caramélisé, Glace vanille.	
<b>La vraie profiterole</b> ,.....	95 Dhs
chocolat liquide, amandes caramélisées à la fleur de sel, chantilly à la vanille.	
<b>Biscuit coulant au chocolat</b> ,.....	115 Dhs
Cœur de guanaja, glace vanille.	
<b>Tiramisu à l'ancienne à l'amaretto</b> ,.....	100 Dhs
<b>Fine tarte aux pommes</b> ,.....	95 Dhs
Glace vanille.	
<b>Salade de fruits rouges</b> ,.....	100 Dhs
Crème mascarpone à la vanille.	
<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>Pastilla au lait et fleur d'oranger</b> ,.....	149 Dhs
Amandes caramélisées salées.	
<b>Notre fantastique glace à la pistache</b> ,.....	249 Dhs
250 gr de glace, financiers, baguettes torsadées à la pistache, cerises amarena, praliné pistache.	
<b>Pavlova fruits rouges</b> ,.....	170 Dhs
Crème légère à la vanille, confit de fruits rouges, fruits rouges.	

## GLACES ET SORBETS

<b>Par boule</b> , .....	15 Dhs
Vanille	Citron yuzu
Chocolat	Coco
Pistache	Framboise
	Mangue
<b>Supplément chantilly</b>	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.




Scan to explore  
our English menu

OCEAN VIEW  
CABESTAN  
SINCE 1926

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

OCEAN VIEW  
CABESTAN  
19 20  
26 26

## MEZZÉS PÉRUVIENS

<b>Ceviche de loup bar,</b> Avocat, maïs frits, sauce leche de tigre, pousses d'herbes fraîches.	99 Dhs
<b>Guacamole d'avocat,</b> Galettes de nachos au sumac, écrasé devant vous au mortier.	99 Dhs
<b>Parillada,</b> gambas, poulpes, daurades, calamars, palourdes, aioli coco.	155 Dhs
<b>Tacos ragoût de boeuf,</b> Guacamole, crème d'ail, pickels d'oignons, tomates, herbes fraîches.	85 Dhs
<b>Tacos ventrèche de thon snacké,</b> Guacamole, crème de câpres, sauce tamarin, tomates, herbes fraîches, sumac.	95 Dhs
	
<b>Calamars croustillants,</b> Sauce tarator (tahini), popcorn à l'encre de seiche.	125 Dhs
<b>Houmous,</b> Pois chiches frits pimentés, toast croustillant.	65 Dhs
<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.	99 Dhs
<b>Gyozas au poulet,</b> Sauce soja.	65 Dhs
<b>Smashburger,</b> Sauce cheddar.	65 Dhs

## ENTRÉES

<b>Carpaccio de gambas sauvages,</b> Mangue, avocat, leche de tigre.	189 Dhs
<b>Carpaccio de thon rouge,</b> Tortilla croustillante, condiments raifort, pickels de betterave, gel citron.	179 Dhs
<b>Aubergine à la levantine,</b> Grillés au feu de bois, zaatar, tahina, herbes fraîches.	139 Dhs
<b>Tataki de sérieole,</b> Pastèque rôtie fumée.	169 Dhs
<b>Huîtres de Dakhla,</b> 6 huîtres.....	160 Dhs
12 huîtres.....	295 Dhs
<b>Tartare de loup bar,</b> Vinaigrette Miso, crème double, toast brioché.	189 Dhs
<b>Salade César, terre / mer,</b> Romaine, blanc de volaille, gambas, croûtons, coupeaux de parmesan, bacon de canard, sauce César.	165 Dhs
<b>Soupe de poisson,</b> Garnie de salpicon de rouget, rouille, croûtons à l'ail.	140 Dhs
<b>Araignée de mer,</b> Chair d'araignée, mayonnaise épicée, pommes, céleri, sel fumé, avocat, toast brioché.	145 Dhs
<b>Carpaccio de boeuf mûré (65gr), taillé au couteau,</b> huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.	159 Dhs
<b>Burrata crémeuse,</b> Dans une tomate grillée 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'Aghbalou, chutney de fruits épicé, brioche toasté	279 Dhs
<b>Salade Niçoise,</b> Thon rouge mi-cuit, haricots verts, pommes de terre, olives taggiasches, anchois, poivrons rouges, coeur de laitue, oeufs de caille, cebettes, vinaigrette aux herbes fraîches, basilic.	160 Dhs

## POISSONS & CRUSTACÉS (CUISSON AU FOUR À BOIS ARGENTIN)

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

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

<b>Sole meunière au beurre demi sel (100gr),</b> Servie au plat.	85 Dhs
<b>Homard vivant du vivier (100gr),</b> Cuit à la plancha ou rôti en cocotte à l'américaine, flambé ou non au cognac.	140 Dhs
<b>Grosse crevettes tigrées (100gr),</b> À la plancha, grillé ou pil pil.	85 Dhs
<b>Loup, Daurade, Turbot, Saint pierre</b> Grillé ou en croûte de sel, beurre blanc. Garniture au choix.	
<b>Saint pierre (100gr),</b>	100 Dhs
<b>Loup (100gr),</b>	100 Dhs
<b>Daurade (100gr),</b>	75 Dhs
<b>Turbot (100gr),</b>	100 Dhs
rôti entier ou en tronçon, à la grenobloise.	

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

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

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

## VIANDES MATURÉES QUALITÉ EXTRA

(cuisson au four à bois argentin)

Nos viandes sélectionnées par nos soins sont mûrées dans nos armoires de maturation pendant 45 jours minimum.

### MIN 45 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)
<b>Filet,</b> ..... 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 épicées,  
Frites,  
Poêlon de légumes de saison,  
Frites de patates douces

## PLAT À PARTAGER 2 OU 3 PERSONNES

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

## BURGERS

<b>Cheeseburger pur boeuf,</b> bun moelleux maison, sauce gourmande, vieux cheddar, pastrami grillé, potatoes épicées.	179 Dhs
<b>Burger de thon et seiche,</b> Bun moelleux Maison, têtes de calamars croustillantes, sauce tartare, potatoes épicées.	179 Dhs

## CROSTA AL FORNO (four à bois)

Pizza gastronomique de 22cm

<b>Crosta gambas,</b> Avocat grillé, tomate confite, parmesan, chimichurri.	159 Dhs
<b>Crosta à la truffe noire,</b> Stracciatella, roquette, parmesan, champignons.	145 Dhs
<b>Crosta mortadelle,</b> Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella, mozzarella, tomates confites.	145 Dhs
<b>Crosta fruits de mer,</b> Crevettes, calamars, poulpes, sardines fumées, persillade, mozzarella.	145 Dhs
<b>Crosta cacio e pepe,</b> Crème de parmesan, Pecorino, origan, poivre du moulin.	125 Dhs
<b>Crosta pepperoni,</b> Pepperoni « Maison », crème de poivrons fumée, champignons de Paris, stracciatella.	135 Dhs

## PÂTES & RISOTTOS

<b>Gnocchi de pomme de terre gratinés,</b> Parmesan, gorgonzola, épinard, noix.	169 Dhs
<b>Risotto aux cèpes,</b> lié aux vieux parmesan, jus de bœuf réduit.	229 Dhs
<b>Spaghetti al vongole,</b> Palourdes cuisinées à la manière, poutargue, parmesan.	289 Dhs
<b>Linguine aux grosses gambas black tiger,</b>	310 Dhs
Bisque des têtes, ail, tomates cerises, basilic, marjolaine.	
<b>Tagliatelle au saumon fumé,</b> Oignons confits, ail, câpres.	225 Dhs
<b>Risotto à la truffe noire,</b> Rocher de parmesan	269 Dhs