DESSERTS À L'ASSIETTE

Baba au rhum , ... **110 Dhs**
Chantilly extra vanille.

Ile flotonte orange noisette, ... **90 Dhs**
crème anglaise. croustillant à la noisette et écorsse d'orange confit.

Souflé grand marnier, ... **110 Dhs**
sorbet grand marnier.

Cheesecake framboise et crumble pralines roses, ... **110 Dhs**

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.

Café gourmand, ... **120 Dhs**
Tartelette framboise, tarte chocolat noix de pécan,
éclair café, madeleine citron..

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.

Notre fantastique glace à la pistache, ... **249 Dhs**
250 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.

Bogue coco sorbet minute réalisé à la plancha Thaï, ... **205 Dhs**
gelée citronnelle, craquelin cacahuète et écume de curry jaune,
praliné cacahuètes maison
À partager selon votre appétit.

GLACES ET SORBETS

Par boule, ... **25 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.

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
19 100 20
26 26

MEZZÉS PÉRUVIENS

Ceviche de loup bar, ... **99 Dhs**
Avocat, maïs frits, sauce leche de tigre, pousses d'herbes fraîches.

Guacamole d'avocat, ... **99 Dhs**
Galettes de nachos au sumac, écrasé devant vous au mortier.

Parillada, ... **155 Dhs**
gambas, poulpes, daurades, calamars, palourdes, aïoli coco.

Tacos ragoût de boeuf, ... **85 Dhs**
Guacamole, crème d'ail, pickels d'oignons, tomates, herbes fraîches.

Tacos ventrèche de thon snacké, ... **95 Dhs**
Guacamole, crème de câpres, sauce tamarin, tomates, herbes fraîches, sumac.

Calamars croustillants, ... **125 Dhs**
Sauce tarator (tahini), popcorn à l'encre de seiche.

Houmous, ... **65 Dhs**
Pois chiches frits pimentés, pain pita.

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.

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf maturé, taillé au couteau, ... **195 Dhs**
Mille-feuille croustillant de pommes de terre, labneh aux capres de Safi, parmesan, roquette.

Homard Bleu d'Atlantique, ... **295 Dhs**
Caviar de vinaigre Kalamansi, tuile de corail, pistou à l'estragon.

Poêlée de champignons pleurotes « black pearl », ... **160 Dhs**
Œufs mollet pané amandes noisettes, jus de bœuf réduit.

Salade de chèvre chaud, ... **175 Dhs**
Pain Kubana aux olives, endives, pickles de poire, crunchy d'arachides, vinaigrette miel coriandre.

Carpaccio de gambas sauvages, ... **189 Dhs**
Mangue, avocat, leche de tigre.

Carpaccio de thon rouge, ... **179 Dhs**
Tortilla croustillante, condiments raifort, pickels de betterave, gel citron.

Aubergine à la levantine, ... **139 Dhs**
Grillés au feu de bois, zaatar, tahina, herbes fraîches.

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, croûtons,
coupeaux 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 épicée, pommes, céleri, sel fumé, avocat, toast brioché.

Burrata crémeuse, ... **179 Dhs**
Dans une tomate grillée 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 fruits épicé, brioche toasté

Salade Niçoise, ... **160 Dhs**
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.

POISSONS & CRUSTACES
(CUISSON AU FOUR À BOIS ARGENTIN)

Thon rouge de Méditerranée mi cuit en croûte de noisettes, ... **249 Dhs**
Mille-feuille de céleri épicé , hollandaise citron sumac, pousses d'herbes.

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**
pommes de terre fondantes au safran, aïoli à l'encre de seiche.

Saumon grillé, ... **249 Dhs**
Rougail de mangue, sauce coco, tomate epicée.

Filet de sole farci aux cèpes, ... **285 Dhs**
Gnocchis de pommes de terre gratinées aux vieux 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, Daurade, Turbot, Saint pierre
Grillé ou en croûte de sel, beurre blanc. Garniture au choix.

Saint pierre (100gr), ... **100 Dhs**
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 spaghettis crème de parmesan

Magret de canard rôti aux épices, ... **260 Dhs**
légumes grillés, fruits confits de saison, sauce gingembre.

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 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 Supplementaires 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, ... **735 Dhs**
riz biryani ghormer sabzi, Jus réduit épicé

BURGERS

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

Burger de thon et seiche, ... **179 Dhs**
Bun moelleux Maison, têtes de calamars croustillantes, sauce tartare, potatoes épicées.

CROSTA AL FORNO
(four à bois)

Pizza gastronomique de 22cm

Crosta gambas, ... **159 Dhs**
Avocat grillé, tomate confite, parmesan, chimichurri.

Crosta à la truffe noire, ... **145 Dhs**
Stracciatella, roquette, parmesan, champignons.

Crosta mortadelle, ... **145 Dhs**
Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella, mozzarella, tomates confites.

Crosta fruits de mer, ... **145 Dhs**
Crevettes, calamars, poulpes, sardines fumées, persillade, mozzarella.

Crosta cacio e pepe, ... **125 Dhs**
Crème de parmesan, Pecorino, origan, poivre du moulin.

Crosta pepperoni, ... **135 Dhs**
Pepperoni « Maison », crème de poivrons fumée, champignons de Paris, stracciatella.

PÂTES & RISOTTOS

Gnocchi de pomme de terre gratinés, ... **169 Dhs**
Parmesan, gorgonzola, épinard, noix.

Risotto aux cèpes, ... **229 Dhs**
lié aux vieux parmesan, jus de bœuf réduit.

Spaghetti al vongole, ... **289 Dhs**
Palourdes cuisinées à la marinière, poutargue, parmesan.

Linguine aux grosses gambas black tiger, ... **310 Dhs**
Bisque des têtes, ail, tomates cerises, basilic, marjolaine.

Tagliatelle au saumon fumé, ... **225 Dhs**
Oignons confits, ail, câpres.

Risotto à la truffe noire, ... **269 Dhs**
Rocher de parmesan