

PIZZAS (four à bois)

Notre pâte à pizza est façonnée à la main en fermentation lente.
Son temps de préparation est de 3 jours.

Pepperoni, 135 Dhs Pepperoni «maison», champignons de Paris, sauce tomate, basilic, mozzarella.
Margherita, 105 Dhs Sauce tomate, mozzarella, stracciatella, basilic, olives noires.
Saumon fumé, 185 Dhs Crème de parmesan, champignons frais, roquette, mozzarella.
Fruits de mer, 195 Dhs Crevettes, calamars, poulpes, palourdes, moules, persillade, mozzarella.
Mortadella, 189 Dhs Mortadelle de canard, crème de pistaches, stracciatella, mozzarella, tomates confites, roquette.
Végétarienne, 125 Dhs Crème de courgette, aubergines, poivrons, tomates confites, pickles d'oignons, mozzarella, poudre d'olive.

OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

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

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

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

DESSERTS À L'ASSIETTE

Oreo Cheesecake, 95 Dhs Crème glacée granola.
Montblanc, 90 Dhs Crème glacée marron, diplomate intense vanille, confit de cassis, vermicelle de marron.
La vraie profiterole, 95 Dhs chocolat liquide, amandes caramélisées à la fleur de sel, chantilly à la vanille.
Véritable Tiramisu à l'Amaretto, servi au plat, 115 Dhs
Biscuit coulant au chocolat, 115 Dhs Cœur de guanaja, glace vanille.
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.
Coulant thé matcha, 100 Dhs Crème glacée au thé matcha.

DESSERTS À PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)

Chocolat en texture, 169 Dhs Crème brûlée chocolat, croustillant noisettes, crème glacée et siphon au chocolat lait, tuile grue de cacao.
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 Lait salé
Spéculos Citron Yuzu
M&M's Coco
Kinder Mangue
Citron Banane
Framboise
Supplément chantilly 10 dhs

OCEAN VIEW
CABESTAN
SINCE 1926

TAPAS

Le mot tapas vient du verbe cône, qui signifie «couvrir», et en espagnol, une tapas est aussi le mot pour un couvercle. Selon l'un des récits les plus populaires sur l'émergence du tapas, les barmans ont commencé à couvrir les boissons de leurs clients avec une tranche de pain et un petit morceau de fromage et de jambon pour empêcher la poussière et les mouches de pénétrer dans le verre du patron. Le «tapas» est né.

TAPAS FROIDS

*Guacamole d'avocat et galettes de nachos, Écrasé devant vous au mortier.	99 Dhs
Huîtres marinées de dakhla, Sashimi de daurade 3 pièces.	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 straciatella thon, Olives taggiasches, câpres, pain aux graines toasté	95 Dhs

TAPAS CHAUDS

*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 À PARTAGER (2 OU 3 PERSONNES)

Carpaccio de Thon rouge , Crème de maïs fumé, câpres frit, pop corn, maïs soufflé, vinaigre uberti, huile piquante.	249 Dhs
---	---------

ENTRÉES

Carpaccio de sériole, Vinaigrette fruits de la passion, coriandre.	159 Dhs
Huîtres de Dakhla,	
6 huîtres	160 Dhs
12 huîtres	295 Dhs
Crevettes tigrées sauvages façon pil pil, Ail, piment, persil, huile d'olive.	149 Dhs
Pizzetta sardines fumées maison, Tomates confites, basilic, câpres frit.	95 Dhs
Ceviche de daurade, Condiments d'agrumes, citron caviar, basilic.	139 Dhs
Tartare de bar, Fraises, Concombre, vinaigrette de fraise, huile verte.	135 Dhs
Salade César, terre / mer, Romaine, blanc de volaille, gambas, croutons, coupeaux de parmesan, bacon de canard, sauce César.	165 Dhs

Araignée de mer, Chaire d'araignée, mayonnaise épicée, pommes, céleri, citron fumé, avocat, toast brioché.	145 Dhs
Carpaccio de boeuf maturé (60gr), taillé au couteau, huile d'olives, citron, poudre de câpres, parmesan, roquette.	159 Dhs
Antipasti de légumes grillés, Ecrasé d'avocats, chimichurri, féta 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 figues épicé, brioche toasté	279 Dhs
Salade Niçoise, thon mi cuit, anchois "porticello", haricots verts, pommes de terre, poivrons rouges, foccacia tapenade, cœur de laitue, vinaigrette aux condiments.	149 Dhs
Pizzetta à la truffe noire, straciatella, roquette, parmesan, champignons.	149 Dhs

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

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 au vieux manchego, tomates cerises confites.	285 Dhs

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

Sole meunière au beurre demi sel (100gr), Croute d'amandes, servie au plat.	85 Dhs
Homard ou langouste vivant du vivier (100gr), Cuit à la plancha ou rôti en cocotte à l'américaine, flambé ou non au cognac.	130 Dhs
Loup ou daurade, Grillé ou en croûte de sel, beurre blanc. Garniture au choix.	
Loup (100gr),	100 Dhs
Daurade (100gr),	75 Dhs
Turbot (100gr), rôti entier ou en tronçon, à la grenobloise.	100 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. Elles sont importées de France et sont de race : Salers, Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Aubrac. Nous vous conseillons une cuisson saignante pour une meilleure dégustation.

	MIN 45 J	MIN 60 J
Côte de boeuf,	105 Dhs (100gr), (minimum 600gr)	
Faux filet,	150 Dhs (100gr), (minimum 150gr)	
Entrecôte,	175 Dhs (100gr), (minimum 250gr)	180 Dhs (100gr)
Filet,	180 Dhs (100gr), (minimum 150gr)	

Sauces & Jus	Garnitures Supplémentaires
Sauce béarnaise,	(35 Dhs le marmiton)
Jus de boeuf,	Purée de pomme de terre,
Sauce poivre,	Millefeuille de pomme de terre,
Sauce roquefort,	Potatoes épicées,
Sauce champignon,	Frites,
	Poêlon de légumes de saison,

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	180 Dhs
truffe 100g	200 Dhs

PLAT À PARTAGER 2 OU 3 PERSONNES

Épaule d'agneau confite 12h entièrement désossée, riz biryani ghormer sabzi, Jus réduit épicé	735 Dhs
Véritable escalope milanaise, Tartufata, œuf parfait. Accompagnée de spaghettis crème de parmesan.	320 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

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