



ENTREES

Burrata crémeuse, 130 Dhs
tarte fine tomates, huile verte de basilic

Ceviche de daurade minute, 95 Dhs
mangue, avocat.

Salade de gambas tandori, 95 Dhs
guacamole d'avocat, foccacia croustillante, sauce cocktail.

Carpaccio de merou fanfré, 95 Dhs
poivre vert, tomates cerises.

Bruschetta figues et fêta 85 Dhs
pain de campagne grillé, fêta rôti, chutney et salade de figue, crème de balsamique.

Antipasti de légumes grillés, 69 Dhs
au Zaatar, crème de sésame.

Aubergine grillée au feu de bois, 69 Dhs
kefta de bœuf épicé, tahini, tomates cerises.

Carpaccio de boeuf grillé aux épices, 85 Dhs
Câpres, roquette, parmesan, huile d'olive, citron.

Salade de chèvre fermier, 85 Dhs
mesclun de salade, focaccia, pomme verte, noix, vinaigrette miel.

Salade César, 79 Dhs
romaine, croutons dorés, blanc de volaille grillées, anchois, copeaux de parmesan, œuf poché, sauce césar.

Salade japonaise façon chirashi, 159 Dhs
riz à sushi, tataki de thon et saumon, avocat, omelette japonaise, wakamé mariné, sauce ponzu.

Bo bun vietnamien, 95 Dhs
romaine, nouille de riz, bœuf sauté, nem poulet gambas, crudités, sauce aigre douce.

Nem poulet gambas, 89 Dhs



PIZZAS (four à bois)

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

Végétarienne, 90Dhs
légumes grillés (aubergine, courgette, tomate, poivron,), sauce tomate, mozzarella fraîche, olives noires, pesto.

Sicilienne, 120Dhs
sauce tomate, mozzarella fraîche, câpres de safi, basilic, olives noires, anchois "Porticello".

Imanol, 120Dhs
crème de parmesan, oignon confit, chèvre fermier, magret fumé, noix grillées.

Pepperoni, 120Dhs
pepperoni «maison», champignons de Paris, sauce tomate, basilic, mozzarella.

Funghi, 120Dhs
crème de parmesan, cèpes, scamorza, tomates confites, pistou.

Margherita, 90Dhs
sauce tomate, mozzarella, stracciatella, olives noires, basilic frais.

Saumon fumé, 160Dhs
crème de parmesan, champignon frais, roquette, mozzarella, avocat.

Quatre fromages, 120Dhs
crème de parmesan, sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, scamorza, chèvre fermier.

PÂTES & RISOTTOS

Pad thai poulet, 139 Dhs
spécialité thaïlandaise à base de nouilles de riz sautées, blanc de volaille, ciboulette fraîche, tofu, oeuf, cacahuète, germe de soja, sauce tamarin.

Gnocchis gratinés, parmesan, gorgonzola, épinard, noix, 115 Dhs

Spaghetti aux gambas, 125 Dhs
ail, persil, huile d'olive.

Rigatoni alle melanzane, 95 Dhs
sauce tomate, aubergine grillée, basilic, burrata.

Risotto carnaroli au cèpes et champignon de Paris, 115 Dhs
lié au parmesan, tagliatelles de seiche.

Tagliatelles au saumon fumé, 125 Dhs
soubise d'oignon crémée, câpres, basilic, ciboulette.



POISSONS

Fish and chips, 95 Dhs
beignets de merlan croustillant, potatoes, sauce tartare

Filet de bar grillé au épices, 185 Dhs
mijoté de petit pois, champignons pleurotes, cebettes, sucrine.

Saumon croustillant, 165 Dhs
Sauce yakitori aux champignons, pousses de betteraves.

Crispy calamari à la mode indienne, 129 Dhs

Sole meunières, (300g), 179 Dhs
pomme de terre vapeur persillé.

Filet de daurade grillé, 179 Dhs
fondue de fenouil, vinaigrette orange argan.

VIANDES & VOLAILLE

Filet de boeuf grillé au feu de bois, 189 Dhs
180 grs, sauce, garniture au choix.

Faux filet grillé au feu de bois, 179 Dhs
220 grs, sauce, garniture au choix.

Zuo gong ji, 125 Dhs
poulet croustillant sauce aigre douce pimentée, bok choi.

Tartare de filet de boeuf au couteau, 150 Dhs
garni frites, salade verte.

Shawarma à la viande, 109 Dhs
condiments, sauce tahina, pain pita grillé, garniture au choix.

Filets de poulet croustillant et moelleux façon nuggets, 85 Dhs
3 pièces, sauce fromage, garniture au choix.

Chich-Taouk, 85 Dhs
poulet mariné à l'ail, garniture au choix.

SAUCES

Sauce béarnaise - Sauce poivre - Sauce champignon - Sauce Chimichuri

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES, 14 Dhs (le marmiton)

Haricots verts - Purée - Frites - Mesclun de salade - Légumes de saisons

SUR PLACE, OU A EMPORTER de MAISON ALEXIS



HAMBURGER Pain challah ou bun burger moelleux au choix.

Vegan burger, 85 Dhs

steak de falafel et d'avoine, coleslaw garniture au choix.

Cheese burger, 109 Dhs

steak haché pur boeuf, cheddar, concassé de tomate, oignons confit cornichons, sauce alexis, garniture au choix.

Crispy chicken, 69 Dhs

filet de poulet croustillant, salade, tomates, oignons, cornichons, pickles, sauce tartare, sauce fromagère, garniture au choix.

Thon rouge, 115 Dhs

sauce wasabi, oignons rouges caramélisés, câpres, roquette, mozzarella, garniture au choix.

Crispy fish, 75 Dhs

filet de merlan croustillant, salade, tomate, oignons, sauce tartare, garniture au choix.

PITA GARNIE pita artisanal.

Poulet, 55 Dhs

Pain pita, poulet mariné, mechouia, salade, tomate, pickles, oignons, sauce tahina.

Shawarma, 79 Dhs

pain pita, viande shawarma, salade, tomate, pickles d'oignons, sauce tahina.

Vegan, 55 Dhs

Pain pita, falafels, légumes grillés, sauce tahina, pois chiche.

FOCACCIA focaccia artisanale.

Rosbeef, 65 Dhs

Focaccia, rosbeef, cornichons, salade, tomate, oignons, sauce cocktail.



DESSERTS

Tarte tradition crème d'amandes et fruits secs, 60 Dhs
glace cannelle.

Calzone amande romarin, Crème glacée Dulcé de l'éché, 49 Dhs

Big Profiterole, 50 Dhs

1 gros choux chocolat, croustillant cacahuètes, glace vanille, sauce chocolat.

Mouhalabia, 45 Dhs

pistaches, rose-framboise, sorbet à la framboise.

Les Gourmands d'abord, 55 Dhs

mélange de deux cookies, nutella, marshmallow, caramel beurre salé,
glace à la vanille, éclats de cacahuètes caramélisées.

Biscuit coulant au chocolat, 55 Dhs
cœur de guanaja, rocher glace vanille.

Croffle (1 pièces), croissant cru grillé dans une gaufrière,

Nature, sucre, canelle, 15 Dhs

Nutella, 19 Dhs

Fruits rouges, chantilly, 30 Dhs

Pancakes (2 pièces),

Nutella, framboise, caramel beurre salé, 39 Dhs

Sirop érable, 55 Dhs

Glaces : vanille - chocolat, 15 Dhs la boule

Sorbet : citron-framboise, 15 Dhs la boule

Café Gourmand, 49 Dhs

expresso ou café allongé, finger caramel, cookie chocolat, bounty maison.

Assiettes de fruits, 39 Dhs

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

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

Ouvert tous les jours de 7h à 1h du matin



PETITS PLATS À PARTAGER

Assortiments de mezzés, 79 Dhs

Babaghanouj, muhammara, houmous, salade fattouch, falafel, boreck epinards, pain libanais.

Assortiments de dim sum, 85 Dhs

shumai, poisson blanc calamar, ha kao, champignons.

Nachos de maïs, guacamole d'avocats, 55 Dhs

guacamole d'avocats.

Poulpe à la gallega, 85 Dhs

ail confit, piment.

Sardines marinées fumé, 49 Dhs

sur toast pain campagne, poivrons confits, chèvre frais.

Crevettes pil pil, 75 Dhs

sautés à l'ail, piment, huile d'olive.

Ailerons de poulet Buffalo (6 pcs), 49 Dhs

sauce piquante épicée.

Patatas brayas, 49 Dhs

sauce cheddar chorizo et oignons frits

Croquettes de fromage et de charcuterie de canard (4 pcs), 49 Dhs

Mac and cheese, 49 Dhs

maccaroni aux fromages gratinés.

Gyoza au poulet, 49 Dhs

vinaigre de riz noir.

Cigares au sésame noir, 69 Dhs

farcis d'une sauce au yaourt, feta et tomates confites.

Piadine à partager, 49 Dhs

Pate à pizza cuite au four à bois, arrosé d'huile d'olive, romarin frais, accompagné de crème de thon.

Demi camembert rôti au four à bois, 69 Dhs

confiture d'oignons, pain aux fruits secs.

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

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

Ouvert tous les jours de 7h à 1h du matin