

# Desserts

If you never try you'll never know

Pain perdu flambé Grand marnier ,	120 dhs
Suprême d'orange caramélisé, Glace vanille.	
Dubai Chocolat,	90 dhs
Crèmeux pistache, cheveux d'ange et pistaches caramélisées salées, sauce chocolat au lait.	
Confit d'orange et datte madjoule,	80 dhs
À la cannelle et fleur d'oranger, crumble aux noix, crème galcée aux dattes Madjoule	
Cheesecake framboise et crumble aux pralines roses,	100 dhs
Biscuit coulant au chocolat,	115 dhs
Cœur de guanaja, glace vanille.	
Salade de fruits rouges,	100 dhs
Crème mascarpone à la vanille.	

# Dessert à partager

pour 2 ou 3 personnes

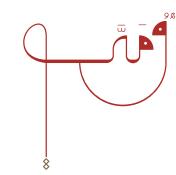
Pastilla au lait et fleur d'oranger,	149 dhs
Amandes caramélisées salées.	
Pastilla Dulcey,	149 dhs
Pralines et cacahuètes caramélisés.	
Pavlova fruits rouges,	170 dhs
Crème légère à la vanille, confit de fruits rouges, fruits rouges.	

# 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.

umayya  
CORNICHE, 94  


# Mezzes et Entrées

Assiettes à partager de différentes tailles dans un esprit de convivialité

<b>Betterave entière grillée au feu de bois ,</b> Labneh, mix de fruits à coque crunchy.	75 dhs
<b>Pizzetta zaatar,</b> Feta, mozzarella, miel, labneh.	79 dhs
<b>Muhammara Syrienne,</b> Poivrons rouge, noix, huile olive, ail ,citron, mélasse de grenade.	50 dhs
<b>Arayes libanais,</b> pain pita farci de viandes haché aux épices, potatoes zaatar, sauce tahina pimentée.	70 dhs
<b>Gambas entières en croûte de falafel,</b> Sauce tahina crevette.	69 dhs
<b>Tartare de daurade,</b> Sur un carpaccio de dattes majhoul, pistaches, pain challah toasté, labneh	149 dhs
<b>Poulpe,</b> Tentacule de poulpe caramélisé, houmous pistaches, feta.	139 dhs
<b>Tartare de thon rouge,</b> Pickles kiwi, menthe fraîche, noisettes.	70 dhs
<b>Kefta de Gaziantep,</b> Bœuf épice, sauce yaourt, sumac.	70 dhs
<b>Salade d'aubergine grillée au feu de bois,</b> Kefta de bœuf épice, tahini, tomates cerises, huile d'olive.	70 dhs
<b>Burrata crèmeuse,</b> Dans une tomate grillé à la flamme, chimichurri, caramel de tomates, pistaches à la fleur de sel.	179 dhs
<b>Carpaccio thon rouge mariné et poivrons grillés,</b> Capres frits, basilic.	95 dhs
<b>Baba ghanouj du Marché de Carmel,</b> Aubergines grillées au feu de bois, tahina, mélasse de grenades, pistaches.	45 dhs
<b>Cigares au sésame noir,</b> Farcis d'une sauce au yaourt, feta et tomates confites.	65 dhs
<b>Houmous Mesabecha,</b> Houmous de pois chiches	45 dhs
<b>Salade Sicilienne,</b> Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torréfiées	80 dhs
<b>Kebbé libanais</b> boeuf, boulgour, pignon de pin, labneh menthe	85 dhs
<b>Guacamole d'avocat</b> harissa, zaatar, sumac, coriandre, pain pita frit	99 dhs
<b>Salade fattouche</b> aux crevettes, poivrons, concombre, oignons, tomates cerises, vinaigrette mélasse, croutons zaatar	95 dhs
<b>Ceviche de loup bar</b> passion butternut, crème aigre, pain challah toasté	149 dhs

# De la boulangerie

Le bon pain prend du temps, et exige une attention particulière et beaucoup d'amour de la part de nos artisans.

<b>Kubana,</b> Pain Yéménite aux olives et à l'huile d'olive.	60 dhs
<b>Pita,</b> Pain de street food typique au moyen orient.	6 dhs

# Viandes

<b>Chawarma boeuf, poulet ( Sur une broche à partager),</b> Labneh, tahiné, pain pita	349 dhs
<b>Barbecue Mix grilled, (à partager)</b> Boeuf, volaille, foie de veau, marinés Frites de patates douces.	269 dhs
<b>Tajine de jarret de boeuf,</b> Blettes, épinard, pomme de terre, grenaille confite.	249 dhs
<b>Crispy fried chicken, mayonnaise saté.</b>	159 dhs
<b>Ribs de boeuf caramélisé aux épices,</b> Fine purée de patate douce, jus de cuissson.	290 dhs
<b>Kabab de viandes à la Grecque,</b> Réalisé avec les meilleurs morceaux du filet et du faux filet de boeuf, concassé de tomates confites, yaourt grec.	185 dhs
<b>Filet de bœuf aux saveurs d'orient,</b>	285 dhs
<b>Brochette de volaille mariné au yaourt grec,</b> Fine salade de légumes, et pickles croquants, pain libanais.	159 dhs
<b>Tajine de souri d'agneau confite,</b> Figue, noix, oignons au jus de grenade.	355 dhs

# Poissons

<b>Chawarma Poissons (Sur une broche à partager)</b> ombrine, calamar, crevettes tigrées, sauce tarator, pain pita	459 dhs
<b>Daurade en croûte de kadaif,</b> Pousse d'épinard mi-cuit, labneh, citron, sumac.	249 dhs
<b>Thon rouge de méditerranée,</b> Avocat, épinard, chimichurri raisins olives.	189 dhs
<b>Loup bar farci,</b> Crevettes, confit de tomates, gingembre, fekkas aux graines de fenouil, sauce curcuma.	280 dhs
<b>Saumon en croûte de sel,</b> parfumé aux herbes aromatiques et citron confits.	215 dhs
<b>Calamars farcis aux gambas,</b> Crème de tahina au sésame noir.	210 dhs

# Garnitures

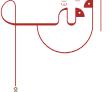
<b>Frites de patates douces épicées,</b>	39 dhs
<b>Risotto milanaise au safran et vieux parmesan,</b>	39 dhs
<b>Milles feuilles de pommes de terre</b>	39 dhs
<b>Potatoes au zaatar</b>	39 dhs
<b>Poêlon de légumes de saison</b>	39 dhs

# Pâtes

<b>Spaghetti fruits de mer,</b> crevettes, calamars, poulpes, crème de yaourt.	235 dhs
---	---------

# Burgers

<b>Nos burgers XXL au Pain Challah</b>	
<i>Le pain challah est un pain brioché façonné à la main sur 48h</i>	
<b>Tous nos burgers sont accompagnés de chips faites maison</b>	
<b>Pur Bœuf 180grs de viande,</b>	215 dhs
<i>Tchekhtchouka de tomates, cornichons, échalottes croustillantes, salade, tomates, straciella fondante, cheddar</i>	
<b>Club sandwich bœuf,</b>	215 dhs
<i>fine tranche de rôti de bœuf maturé, céleri rémoulade, russian sauce, pickles gaufrette de pommes de terre.</i>	
<b>Burger Thon,</b>	170 dhs
<i>Pain challah, oignons caramélisés, mozzarella fumé, Russian sauce.</i>	

umayya  
CORNICHE, 94  


*la cuisine du marché avec influence  
du moyen orient et de la méditerranée*

Street food des marchés : Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D'Istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.