

# Desszerts

If you never try you'll never know

**Pain perdu flambé Grand marnier , ..... 120 dhs**

*Supreme d'orange caramélisé, Glace vanille.*

**Dubai Chocolat, ..... 90 dhs**

*Crémeux 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.*



Mezzes et Entrées		
Assiettes à partager de différentes tailles dans un esprit de convivialité		
Betterave entière grillée au feu de bois , Labneh, mix de fruits à coque crunchy.	75 dhs	
Pizzetta zaatar, Feta, mozzarella, miel, labneh.	79 dhs	
Muhammara Syrienne, Poivrons rouge, noix, huile olive, ail ,citron, mélasse de grenade.	50 dhs	
Arayes libanais, pain pita farci de viandes haché aux épices, potatoes zaatar, sauce tahina pimentée.	70 dhs	
Gambas entières en croûte de falafel, Sauce tahina crevette.	69 dhs	
Tartare de daurade, Sur un carpaccio de dattes majhoul, pistaches, pain challah toasté, labneh	149 dhs	
Poulpe, Tentacule de poulpe caramélisé, houmous pistaches, feta.	139 dhs	
Tartare de thon rouge, Pickles kiwi, menthe fraîche, noisettes.	70 dhs	
Kefta de Gaziantep, Bœuf épicé, sauce yaourt, sumac.	70 dhs	
Salade d'aubergine grillée au feu de bois, Kefta de bœuf épicé, tahini, tomates cerises, huile d'olive.	70 dhs	
Burrata crémeuse, Dans une tomate grillé à la flamme, chimichurri, caramel de tomates, pistaches à la fleur de sel.	179 dhs	
Carpaccio thon rouge mariné et poivrons grillés, Capres frits, basilic.	95 dhs	
Baba ghanouj du Marché de Carmel, Aubergines grillées au feu de bois, tahina, mélasse de grenades, pistaches.	45 dhs	
Cigares au sésame noir, Farcis d'une sauce au yaourt, féta et tomates confites.	65 dhs	
Houmous Mesabecha, Houmous de pois chiches	45 dhs	
Salade Sicilienne, Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torréfiées	80 dhs	
Kebbé libanais bœuf, boulgour, pigeonons de pin, labneh menthe	85 dhs	
Guacamole d'avocat harissa, zaatar, sumac, coriandre, pain pita frit	99 dhs	
Salade fattouche aux crevettes, poivrons, concombre, oignons, tomates cerises, vinaigrette mélasse, croutons zaatar	95 dhs	
Ceviche de loup bar passion butternut, crème aigre, pain challah toastél	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.		
Kubana, Pain Yéménite aux olives et à l'huile d'olive.	60 dhs	
Pita, Pain de street food typique au moyen orient.	6 dhs	
Viandes		
Chawarma boeuf, poulet ( Sur une broche à partager), Labneh, tahiné, pain pita	349 dhs	
Barbecue Mix grilled, (à partager) Boeuf, volaille, foie de veau, marinés Frites de patates douces.	269 dhs	
Tajine de jarret de boeuf, Blettes, épinard, pomme de terre, grenaille confite.	249 dhs	
Crispy fried chicken, mayonnaise saté.	159 dhs	
Ribs de boeuf caramélisé aux épices, Fine purée de patate douce, jus de cuisson.	290 dhs	
Kabab de viandes à la Grecque, Réalisé avec les meilleurs morceaux du filet et du faux filet de boeuf, concassé de tomates confites, yaourt grec.	185 dhs	
Filet de bœuf aux saveur d'orient,	285 dhs	
Brochette de volaille mariné au yaourt grec, Fine salade de légumes, et pickles croquants, pain libanais.	159 dhs	
Tajine de souri d'agneau confite, Figue, noix, oignons au jus de grenade.	355 dhs	
Poissons		
Chawarma Poissons (Sur une broche à partger) ombrine, calamar, crevettes tigrées, sauce tarator, pain pita	459 dhs	
Daurade en croûte de kadaif, Pousse d'épinard mi-cuit, labneh, citron, sumac.	249 dhs	
Thon rouge de méditerranée, Avocat, epinard, chimichurri raisins olives.	189 dhs	
Loup bar farci, Crevettes, confit de tomates, gingembre, fekkas aux graines de fenouil, sauce curcuma.	280 dhs	
Saumon en croute de sel, parfumé aux herbes aromatiques et citron confits.	215 dhs	
Calamars farcis aux gambas, Crème de tahina au sésame noir.	210 dhs	

Garnitures		
Frites de patates douces épicées,	39 dhs	
Risotto milanaise au safran et vieux parmesan,	39 dhs	
Milles feuilles de pommes de terre	39 dhs	
Potatoes au zaatar	39 dhs	
Poêlon de légumes de saison	39 dhs	
Pâtes		
Spaghetti fruits de mer, crevettes, calamars, poulpes, crème de yaourt.	235 dhs	
Burgers		
Nos burgers XXL au Pain Challah Le pain challah est un pain brioché façonné à la main sur 48h Tous nos burgers sont accompagnés de chips faites maison		
Pur Bœuf 180grs de viande,	215 dhs	
Tchektchouka de tomates, cornichons, échalottes croustillantes, salade, tomates,straciatella fondante, cheddar		
Club sandwich boeuf,	215 dhs	
fine tranche de rôti de bœuf maturé, céleri rémoulade, russian sauce, pickles gaufrette de pommes de terre.		
Burger Thon,	170 dhs	
Pain challah, oignons caramélisés, mozzarella fumé, Russian sauce.		
<div><div>umayya</div><div>CORNICHE, 94</div><div></div></div> <p>La cuisine du marché avec influence du moyen orient et de la méditerranée</p> <p>Street food des marchés : Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D'istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.</p>		