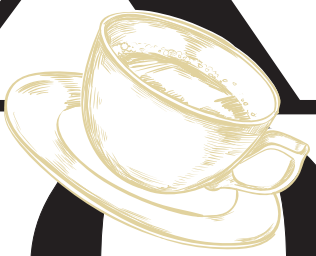
LA TERRASSE

— 1951 —

Maison Alexis

BOULANGERIE · PÂTISSERIE
CAFÉ RESTAURANT



Les formules

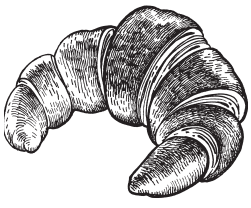
EXPRESS 49Dh
*Verre de jus d'orange pressé **ou** verre de jus de carottes frais, thé **ou** café*
*Bagel **ou** croffle **ou** ficelle aux graines **ou** 2 minis viennoiseries*
Beurre, confiture, miel

GOURMAND 59Dh
*Verre de jus d'orange pressé **ou** verre de jus de carottes frais, thé **ou** café*
New York Roll dessert au choix

TRADITIONNEL 95Dh
*Bouteille de jus d'orange pressé (50cl) **ou** bouteille jus de carottes frais (50cl)*
Boisson chaude au choix, œufs au plat Khlii (bœuf séché), corbeille de pain (meloui, harcha, baghrir, pain libanais), labneh libanais,
Amlou, miel, olives noires marinées

CONTINENTAL 95Dh
*Bouteille de jus d'orange pressé (50cl) **ou** bouteille de jus de carottes frais (50cl)*
Boisson chaude au choix, œufs au choix (sans saumon fumé), corbeille de pain & viennoiseries (2 ficelles, 1 mini croissant, 1 croffle nature, 1 mini pain choco)
Labneh libanais, beurre, confiture, miel, amlou

VEGAN 95Dh
*Bouteille de jus de gingembre citron (50cl) **ou** bouteille de jus d'orange pressé (50cl) **ou** bouteille de jus de carottes frais (50cl), boisson chaude au choix*
Chia bowl au lait de coco, coulis de fruits rouges, granola maison, fruits de saison
Tartine d'avocat écrasé sur bagel aux céréales



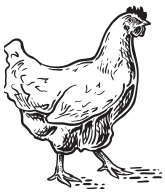
À la carte

CHIA-BOWL 69Dh
Graine de chia au lait de coco, coulis de fruits rouges, granola maison, fruits de saison

PANCAKES (3PC)
Nutella, framboise, caramel beurre salé 49Dh
Sirop d'érable 65Dh

CROFFLE (1PC) *croissant waffle cuit dans un gaufrier*
Nature, sucre, cannelle 15Dh
Nutella 19Dh
Fruits rouges, chantilly 30Dh

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 39Dh



Œufs frais de la ferme

2 ŒUFS BÉNÉDICTINE *sur une tartine de pain grillé*
Épinards sautés au beurre ***ou*** *avocat écrasé* 55Dh
Avec supplément saumon fumé 89Dh

2 ŒUFS AU PLAT 25Dh

2 ŒUFS AU PLAT KHLII 35Dh

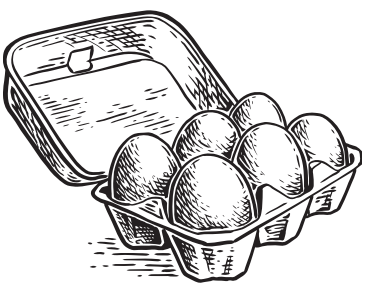
OMELETTE NATURE 29Dh

OMELETTE FROMAGE 29Dh

OMELETTE AUX FINES HERBES 35Dh

OMELETTE SAUMON FUMÉ 59Dh

OMELETTE BLANCHE 29Dh



LES ENTRÉES

Les salades

TARTE FINE AUX LÉGUMES DE SAISON 79Dh
Crème d'artichaut, fêta marinée, pistou basilic

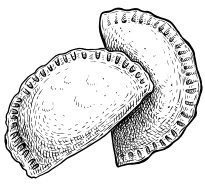
SALADE CÉSAR 79Dh
Salade romaine, poulet mariné grillé, croutons, œuf, parmesan, anchois, sauce césar

SALADE GAMBAS À LA PLANCHA 79Dh
Sucrine, brocolis, ananas, tomates cerise, vinaigrette aux agrumes épicés

SALADE GRECQUE + KEBAB 79Dh
Poivrons, tomates cerise, concombre, radis, romaine, fêta mariné, olives, huile d'olive, citron, brochette adana kebab

SALADE NIÇOISE 79Dh
Thon, poivrons rouges, pomme de terre, haricots verts, oignons, anchois, olives, œufs, vinaigrette aux herbes

BURRATINA CRÉMEUSE 79Dh
Salade de tomates au thym, pistou, basilic



GYOZA 55Dh
Ravioli japonais farçi à la volaille, sauce soja

NEMS POULET GAMBAS 85Dh
Sauce sweet chili

MEZZÉS LIBANAIS 85Dh
Babaghanouj, muhammara, houmous, taboulé, falafel, boreck épinards, pain libanais, sauce tahina

LA SANDWICHERIE

Les baguettes *au levain*

BAGUETTE BRIE ET POIRE 59Dh
Crème de fromage, poire, miel, thym

BAGUETTE RÔTIE DE BŒUF 69Dh
Oignons confits, chimichurri, pistou rouge cacahuètes

Focaccias artisanales

FOCACCIA CHEEZY BEEF 69Dh
Ragout de rumsteck braisé, champignons, oignons frits, mozzarella, pistou rouge, cacahuètes

PASTRAMI DE VOLAILLE 69Dh
Crème d' artichaut, pistou basilic, crumble pistache, straciatella

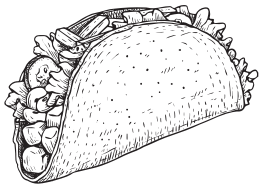
FOCACCIA VÉGÉTARIENNE 59Dh
Courgettes, aubergines, tomates confites, poivrons rouges, pistou basilic, crème de fromage, tapenade d'olives noires

Les challahs

CHALLAH AU SAUMON FUMÉ 69Dh
Sucrine, concombre, radis, oignons rouges, câpres, ciboulette, crème aigre

CHALLAH AU THON 59Dh
Sucrine, tomates, oignons rouges, concombre, radis, anchois, tapenade d'olives noires, mayonnaise citron

CHALLAH PASTRAMI DE BŒUF 69Dh
Carottes, cornichons, celeri rave, ciboulette, mayonnaise tahina



Pitas garnies

PITA CHAWARMA 69Dh
Salade méchouia, tomates, pickles d'oignon rouge, crème tahina

PITA VEGAN 59Dh
Falafel, salade méchouia, tomates, pickles d'oignon rouge, cornichons, crème tahina

Les burgers *avec frites*

CHEESE BURGER 95Dh
Steak haché pur boeuf, cheddar, cornichons, oignons confits, salade, tomates

CRISPY CHICKEN BURGER 80Dh
Filet de volaille, salade, tomates, oignons, sauce tartare, cheddar

CRISPY FISH BURGER 80Dh
Filet de poisson, salade, tomates, oignons, sauce tartare

LA SANDWICHERIE

Special Roll Salé

New York Roll 69Dh
Jambon de bœuf, straciatelle, cheddar, avocat, œuf, laitue, moutarde à l'ancienne

LES PLATS

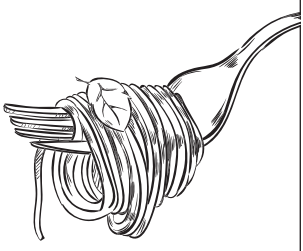
Les plats

Poké bowl saumon 159Dh
Riz basmati, avocat, oignons frits, sésame, sauce soja

Faux filet grillé + Frites 199Dh
Sucrine, sauce poivre

Cordon bleu + Frites 110Dh
Volaille roulée aux graines, jambon de dinde fumé, emmental, mozzarella, sucrine, crème de pois chiche

Pizza margherita 105Dh
Sauce tomate, burratina, mozzarella, olives, basilic, pistou basilic



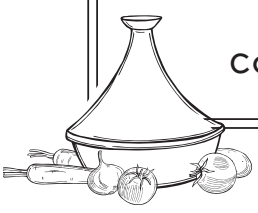
Les pâtes

Tagliatelles au saumon fumé 159Dh
Oignons confits, tomates cerise, câpres, basilic

Nouilles au poulet 125Dh
Carottes, haricots verts, poivrons, oignons rouge, ail, gingembre, coriandre, sauce zuo gong ji

Le couscous du vendredi

Couscous viande 129Dh



New York Rolls

Fruits rouges praline rose 20Dh

Vanille 20Dh

Citron 20Dh

Pistache 20Dh

Chocolat noisette 20Dh

Tartes & Gâteaux

Le merveilleux 29Dh
Chocolat au lait, praliné, noisettes croquantes, meringue

Pavlova 32Dh
Meringue, confit de framboise, fruits de saison, crème chantilly, vanille

Cheese cake caramel 32Dh
Biscuit sablé, cacahuètes caramélisées, sauce caramel, guimauve

Le royal 32Dh
Dacquoise noisette, croustillant praliné feuilletine, mousse au chocolat guanaja

Le framboisier 29Dh
Framboises, pâte d'amandes, dacquoise amande, crème diplomate pistache

Tarte chocolat pécan 35Dh
Crémeux chocolat au lait, noix de pécan caramélisées, sablé cacao

Red velvet 32Dh
Biscuit Red Velvet, marmelade de fruits rouges, confit de framboise

Tarte au citron 29Dh
Crème citron acidulée et meringue italienne

Tous les desserts Maison Alexis peuvent être servis à table !

Les boissons chaudes

Arabica *illy*

Espresso 28Dh

Espresso italien 28Dh

Double espresso 35Dh

Café américain 29Dh

Nos nos 29Dh

Cappuccino 32Dh

Latté macchiato */ Café au lait, mousse de lait*

Classique 39Dh

Caramel beurre salé 45Dh

Mocaccino */ Cappuccino, chocolat, poudre de cacao*

Traditionnel 45Dh

Viennois 48Dh

Chocolat chaud

À l'ancienne 40Dh

Viennois 48Dh

Verre de lait 12Dh

Décaféiné ou lait d'amande ou caramel ..... **+5 DH**

Supplément Shot de café ou chantilly ..... **+9 DH**

Thés & infusions

Thé à la menthe 30Dh

verveine 30Dh

Mix tea 35Dh

Gingembre frais, menthe, citron, miel, eau chaude

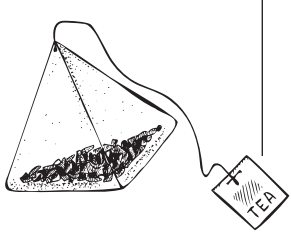
Sélection de thés 35Dh

Vallées des Roses : *Thé vert, menthe verte, pétales de rose*

Sencha Japan : *100% Thé vert*

Earl Grey : *Thé noir, bergamote*

Manchester Breakfast Tea : *Mélange de thés noirs*



Cocktails *sans alcool*

SMOOTHIE MELI MELO 69Dh
Fraises, mangue, jus d'orange, sirop de fraise

SMOOTHIE LADY MARMELADE 69Dh
Mangue, jus d'orange, dattes

MOROCCAN STYLE 79Dh
Avocat, banane, lait, amandes, dattes

Milkshake

MILKSHAKE FRAISE 69Dh
Lait, fraises, glace vanille, chantilly

MILKSHAKE SOLERO 69Dh
Lait de coco, mangue, passion, glace vanille, chantilly

Ice tea

CONCOMBRE MENTHE 69Dh
Thé vert, menthe, concombre, citron, sirop de canne

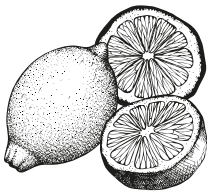
GINGEMBRE CRANBERRY 69Dh
Thé vert, gingembre, cranberry, citron, sirop de canne

Cafés glacés

FRAPPUCCINO 60Dh
Caramel beurre salé

DALGONA COFFEE 60Dh

LES BOISSONS FROIDES



Jus frais *Bouteille 50 cl*

ORANGE	39Dh
CAROTTE	39Dh
CAROTTE ORANGE	39Dh
CITRON	39Dh
CITRON GINGEMBRE	45Dh

Sodas *33 cl*

COCA-COLA	30Dh
COCA-COLA ZERO	30Dh
SCHWEPPES TONIC	30Dh
SCHWEPPES CITRON	30Dh
SPRITE	30Dh
DOUBLE 7 (ENERGY DRINK, 25 CL)	39Dh

Eaux minérales & gazeuses

SIDI ALI (75CL)	40Dh
SIDI ALI (33CL)	20Dh
EVIAN (75CL)	50Dh
OULMÈS (50CL)	28Dh
OULMÈS (75CL)	40Dh

Capital Tower, Angle Main Street et boulevard Moulay Abdellah Benchrif
Zone CFC, Casablanca · maisonalexis.com
MaisonAlexisCasablanca MaisonAlexis

LA TERRASSE

— 1951 —

Maison Alexis

COMMANDE & LIVRAISON

06 62 30 94 42

Téléchargez notre carte pour vos commandes 7/7j de 8h à 22h