

Online Menu Of WEST 91

SUSHIS

Assortiment 10 pièces	140.00	Assortiment 50 pièces	520.00
Assortiment 20 pièces	240.00		

ENTRÉES

Guacamole Maison	89.00	Pizetta thon	95.00
Préparé avec amour à votre table, avec avocat, tomate, citron, ananas, poivrons, jalapeños et pain Pita frit à l'origan.		Cœur de thon rouge à la purée de truffe noir, saupoudré de piment d'Espélette sur une pâte croustillante	
Barbecue coréen	95.00	Pizetta saumon	125.00
Fines tranches d'entrecôte, servies sur une pierre volcanique, accompagné de salade verte et de ses trois sauces : huile fumée, mojo veri, Chimichurri		Fines tranches de saumon gravelax à la betterave, assaisonnés à l'huile de truffe noir sur une pâte croustillante	
Assortiment de champignons	110.00	Pizetta champignons	115.00
Un assortiment de cèpes, girolles, morilles et champignon de Paris à la breise, jus de boeuf, crumble de chèvre		Une poêlée de champignon relevées au gout d'une persillade, saupoudrée de parmesan sur une pâte croustillante	
Huitres à la demi douzaine	95.00	Assortiment de tacos	85.00
		Thon rouge, fruits de mer, saumon	
Huitres à la douzaine	180.00	Assortiment de croquettes	75.00
		Crevettes, poulet, fromage	
Tartare de thon	110.00	Assortiment de Gyoza	85.00
Tartare de thon, avocat, sauce teryaki, wakame, thon frais, caviar de yuzu, glace de wasabi, tobiko, et ciabatta.		Boeuf, poulet, fruits de mer	
Duo de Ceviche	155.00		
Ceviche de daurade marinée au leche del tigre et moujarde Ceviche de saumon mariné au leche del tigre et coco, basilic et tomate cerise			

SALADES

César poulet	95.00	Carpaccio de boeuf	125.00
Salade César au poulet grillé, bacon de boeuf, tomates cerises, croûtons, parmesan et sauce César		Boeuf braisé au Jospier, pignons, parmesan, roquette, tomates râpées et confites, tartufata, croûtons	
Burrata	135.00	Vittalo Tonnato	110.00
Assortiment de tomates coupées, vinaigrette balsamique et truffe, feuilles de basilic et burrata		Cannelloni de veau farci d'une sauce napolitaine au thon, anchois, câpre, pecorino, endive rouge, roquette, olives noires en poudre, sauce vitello	
Chèvre-Chaud	135.00	Carpaccio de poulepe	95.00
Salade de chèvre-chaud avec mâche et roquette, noix et poire caramélisées, chutney de fruits rouges, brioche farcie à la confiture d'oignon et crème de chèvre.		Carpaccio de poulepe avec câpres, carottes, cornichons, vinaigrette d'huile d'olive, jus de citron, caviar de Yuzu et caviar de soja	

HEALTHY & BOWLS

California Bowl	135.00	Buddha Bowl Thon	135.00
Riz, quinoa, poulet troncé, hummus rose, chou rouge, tomates cerise, graines de grenade, edamame, concombre, carotte, wakame, crunch aux graines de courge et de tournesol, amandes effilées, le tout relevé avec une sauce à la mangue, pain grillé		Quinoa, champignons sautés, carotte grillée, radis, avocat guacamole, concombre, citron braisé, hummus rose, thon mariné, le tout relevé d'une sauce Teryaki, pain grillé	
Aloha Bowl	165.00	Buddha Bowl Poulet	135.00
Riz, kiwi, ananas, tomates cerise, pomme verte, fruits tropicaux, concombre, saumon fumé, carotte, gambas sautées, fruits rouges, hummus, le tout relevé d'une sauce Teryaki		Quinoa, champignon sautés, carotte grillée, radis, avocat, guacamole, concombre, citron braisé, hummus rose, poulet grillé, le tout relevé d'une sauce Teryaki, pain grillé	

FROMAGES ROTIS

Camembert rôti	125.00	Provolone rôti	115.00
Au four, confiture de figue et abricot, miel, mesclun de salade, pain grillé		Au four, sauce napolitaine, olive noir, basilic, tomates cerises, pain grillé	
Feta roti	89.00		
Au four, assortiment d'olives, citron confit et herbes aromatiques			

BURGERS

Raclette Burger	110.00	César Burger	105.00
Steak de boeuf haché, champignons, crème de truffe, oignons caramélisés, tomate, roquette, raclette fondue et pommes frites gourmandes		Poulet crispy, tomate, romaine croquante, parmesan, sauce César, frites gourmandes	
Smashed Burger	105.00	House Burger	120.00
Double steak de boeuf haché, double cheddar fondu, crunch d'oignons, sauce barbecue, frites gourmandes		Steak de boeuf haché, champignons sautés, oignons caramélisés, sauce cheddar et frites gourmandes	

PATES & RISOTTOS

Pâtes au saumon fumé Sauce rose, quenelles à la crème fraîche et aneth	135.00	Pâtes à l'encre de seiche Pâtes à l'encre de seiche, calamar, parmesan	135.00
Lasagnes épinards Sauce bolognaise, ricotta, béchamel épinards	95.00	Pâtes Arrabiata sauce tomate piquante, tomate cerise, parmesan	95.00
Pâtes Napoli Linguines à la sauce napolitaine, demi-langouste grillée et persillade à la tomate fraîche et au parmesan	175.00	Pâtes à la truffe sauce aux cèpes et à la truffe	115.00
Spaghetti Carbonara avec bacon de boeuf, champignons, oignons, sauce blanche et parmesan	95.00	Risotto aux champignons Risotto de champignons hongos à la truffe, cèpes, morilles et fromag pecorino	150.00
Pâtes poulettes à la viande hâchée, sauce tomate	110.00	Risotto noir Risotto à l'encre de seiche avec calamar rôti au four à bois, persillade à la tomate fraîche, basilic et parmesan, crème aioli	190.00
Pâtes au pesto Sauce pesto avec parmesan et poudre d'olives noires	95.00		

PIZZAS

Pizza Margarita Pizza à la sauce tomate, mozzarella, basilic	95.00	Pizza à la truffe Pizza aux champignons et à la crème de truffes, huile à la truffe, crème parmesan, crème balsamique	145.00
Pizza Salmon Pizza au saumon fumé, straciatella, avocat, tomates cerises, parmesan, mozzarella, et roquette	155.00	Pizza Pascata Pizza aux calamars, gambas, crème parmesan, mozzarella et pesto	145.00
Pizza Pepperoni Pizza à la sauce tomate, mozzarella, pepperoni, tomates cerises, origan	145.00	Pizza César Pizza au poulet mariné, tomates cerise, crème parmesan, mozzarella, romaine, roquette et sauce César	110.00
Pizza 7 fromages Pizza au fromage bleu, mozzarella, edam, ricotta, parmesan	110.00	Pizza Jambon Pistache Pizza au bacon de boeuf, pistaches et sauce au miel	115.00
Pizza Carbonara Pizza au jambon de boeuf fumé, oeuf, crème de parmesan, straciatella, parmesan, mozzarella et origan	135.00	Pizza Burrata Pizza à la burrata, champignons, tomates cerises, roquette, pesto, basilic, sauce tomate et mozzarella	145.00
Pizza Napolitaine Pizza à la sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, tomates cerises	135.00	Pizza poire bleu Pizza à la poire, fromage bleu, crème de parmesan	125.00

POISSONS ET CRUSTACES

Loup bar rôti Loup bar rôti au four à bois, farci aux crevettes et épinards, sauce aioli maison, légumes grillés	195.00	Langouste à la braise 700gr avec beurre clarifié, citron grillé, salade verte	495.00
Filet de loup bar aigre doux Pavé de poisson blanc mariné, reposant dans une sauce aigre doux	165.00	Curry rouge fruits de mer Fruits de mer au curry rouge façon thaï, citronnelle, galanga, basilic, sauce teriyaki au yuzu	189.00
Filet de daurade royale grillé Filet de daurade royale grillé au four à bois avec persillade à la tomate fraîche, câpres Légumes grillés et écrasé de pomme de terre avec olive noir et tomate	195.00	Poulpe piquant Poulpe croquant cuit à la braise, sauce chipotle, pomme au four, légumes grillés	175.00
Saumon teriyaki Pavé de saumon mariné et grillé avec en accompagnement des nouilles sautées aux légumes	195.00	Wok de lotte Filet de lotte sauté, champignons noir et une sauce à l'ail croustillante, gingembre	189.00

VIANDE & VOLAILLE

Filet de boeuf 250 gr Filet de boeuf de 250gr, snacké au grill et cuit au charbon avec son os à moelle et son jus de boeuf, purée de pomme de terre saveur Aji Amarillo et assortiment de légumes grillés	215.00	Filet de boeuf 600gr Filet de boeuf de 600g au beurre flambé, moutarde à l'ancienne et échalote, pommes de terre rôties, sauce gorgonzola	480.00
Rib Eye 400gr Entrecôte mûr 20 jours de 400gr servi avec son os à moelle, pomme au four et légumes grillés	260.00	Steak tartare Steak tartare cru authentique préparé à votre table, pomme au four, salade verte	145.00
Terre & Mer ½ langouste, faux-filet de 160gr avec Bleck Tiger de 160gr rôti au four, assaisonné avec une huile aux herbes, piment mexicain, pomme au four et légumes grillés	485.00	Demi-poulet fermier rôti Demi-poulet fermier rôti au four à bois avec pommes rôties et sauce mojo picón, salade verte	189.00
Tomahawk Steak Mûr 20 Jours 1kg Côte de boeuf flambée, maïs rôti, pomme au four et légumes grillés	620.00	Wok de boeuf au poivre Boeuf sauté, oignons, poivrons, endive, jalapenos, sauce sichuan	185.00
		Carré d'agneau Mariné dans de la moutarde à l'ancienne, pomme au four et légumes grillés	185.00

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes au jospet	25.00	Mais	25.00
Pomme de terre au four	25.00	Salade	25.00
Frites maison	25.00		

DESSERTS

Glaces en chariot (2 personnes)	140.00	Cheese cake dans les nuages	75.00
Assortiment de glaces à partager à la fraise, vanille, chocolat, pistache, présenté dans un chariot de glaces miniature		Servi avec nuage de barbe à papa et fruits rouges	
Glace Dulce de Leche moléculaire (4 personnes)	160.00	Pavlova sous un nuage	75.00
Dulce de Leche glacé à l'azote à votre table, perles de chocolat, copeaux de coco et cacahuètes caramélisées		Nuage de barbe à papa, meringue farcie de fruits rouges, glace vanille, crème chantilly	
Churros caseros	69.00	Cookies chaud	70.00
Churros authentiques et leurs sauces : Chocolat blanc, chocolat noir, fruits rouges, amande effilées		Avec coulis de chocolat noir, glace vanille	
Tiramisu coulant	85.00	Pain perdu au caramel	70.00
		Lait de coco au caramel beurre salé, fruits rouges, glace vanille	
Tarte au citron flambée	75.00	Popcorn azote	120.00
Tarte au citron flambée		Popcorn au yuzu	
		Fondant au chocolat	70.00

BOISSONS FROIDES

Apple Mint	65.00	Happy sunset	45.00
Smoothie menthe, jus de pomme, fraise et passion		Thé à la mangue, fraise, framboise, citron	
Sweet fusion	65.00	Virgin Mojito Classic	45.00
Smoothie mangue et fraise		Virgin Mojito fruits rouges	55.00
Coco Mango	65.00	Virgin Blue pina colada	45.00
Smoothie mangue, coco, fruit de la passion		Jus d'orange	35.00
Tropical	65.00	Jus de Carotte	35.00
Smoothie pêche, mangue, passion		Jus de Citron	35.00
Afterwork	65.00	Jus de Citron Gingembre	40.00
Smoothie orange, carotte, gingembre, pomme verte, miel		Sid'All 75CL	35.00
Vitamine	65.00	Sid'All 50CL	20.00
Smoothie kiwi, brocoli, pomme verte, épinards		Oulmès 25CL	20.00
Avocado	65.00	Oulmès 1L	35.00
Smoothie avocat, dattes, miel, lait		Coca-Cola	40.00
Sweet mango	65.00	Coca-Cola Zero	40.00
Smoothie mangue fraîche, orange		Sprite	40.00
Chocolat Boom	90.00	Schweppes Citron	40.00
Milkshake chocolat		Schweppes Tonic	40.00
Délice Framboise	90.00	Fanta Orange	40.00
Milkshake framboise		San Pellegrino 75cl	50.00
Caramel Chic	90.00	san pellegrino 50cl	35.00
Milkshake caramel		Red Bull	50.00
Choco Inspiration	90.00		
Milkshake chocolat			
Nuage de Marshmallow	90.00		
Milkshake marshmallow			
Strawberry vanilla	45.00		
Ice tea fraise fraîche, sucre vanille maison			
Mango mint	45.00		
Ice tea mangue, menthe fraîche			
Concombre kiwi	45.00		
Thé vert gingembre			

BOISSONS CHAUDES

Espresso	27.00	Mochaccino	40.00
Double Espresso	37.00	Café crème	30.00
Café Décaféiné	27.00	Café Royal	35.00
		préparé avec de la crème fraîche	
Cappuccino Viennois	35.00	Thé marocain à la menthe	30.00
servi avec crème Chantilly		Thé américain	35.00
Cappuccino Italien	35.00	Thé noir Earl Grey	45.00
servi avec mousse de lait		Thé noir Pluie d'Été	45.00
Latte Macchiato	35.00	Thé vert - Fleur de cerise japonaise	45.00
Caramel Macchiato	35.00	Infusion Réglisse & Anis	45.00
Café Viennois	40.00	Infusion Gingembre & Miel	45.00
Chocolat Chaud	35.00	Infusion Piña colada	45.00
Chocolat Viennois	40.00		
Chocolat à l'ancienne	45.00		

FORMULES PETIT-DEJEUNER

LE CONTINENTAL 70.00

Corbeille de viennoiserie / Corbeille de pain / Assortiment: huile d'olive, miel, amlou, fromage frais, tapenade fumée / Boisson chaude / Boisson froide : jus d'orange ou jus de carotte

BELDI 95.00

Oeuf au choix: Khili, Shakshouka, Jben aux herbes / Corbeille de pain / Assortiment: huile d'olive, miel, amlou, fromage frais, tapenade fumée / Assortiment beldi : mssemen, batbout, hercha / Verrine de fromage / Boisson chaude / Boisson froide: jus d'orange ou jus de carotte

GOURMET 110.00

Oeuf benedict au choix avec sa petite salade maison: Nature, Verrine de fromage frais / Salade de fruit frais / Boisson chaude / Boisson froide : jus d'orange ou jus de carotte (supplément de 25 dhs pour le saumon ou bacon de bœuf)

LE BIG HEALTHY 130.00

Acai bowl / Tartine avocat et hummus rose / Verrine de fromage / Boisson chaude / Boisson froide: jus d'orange ou jus de carotte

LE BRUNCHY 120.00

Œufs brouillés ou au plat / Tartine au saumon avec son fromage frais / Corbeille de pain / Guacamole / Verrine de chia / Boisson chaude / Boisson froide : jus d'orange ou jus de carotte

LE BIG BRUNCHY 110.00

Omelette au choix (3 ingrédients: fromage, champignon, poivron, jalapenos, oignon, tomate, charcuterie) / Corbeille de pain / Assortiment: huile d'olive, miel, amlou, fromage frais, tapenade fumée / Pancake au choix (Miel, sirop d'érable, Nutella, fruits rouges, caramel) / Verrine de fromage /

PETIT-DEJEUNER A LA CARTE

Oeufs au khili 40.00

Oeufs shakshouka 40.00

Œufs pochés avec jben aux herbes 45.00

Oeufs au plat avec cumin et huile d'olive 35.00

Oeufs brouillés 35.00

Omelette 45.00

3 choix : Fromage, champignons, poivron, Jalapenos, oignon, tomate, charcuterie

Œuf bénédicte nature 70.00

Œuf bénédicte saumon 85.00

Œuf bénédicte bacon de bœuf 85.00

Corbeille de viennoiserie : Pain au chocolat, pain suisse, schneick, croissant 30.00

Corbeille ch'hiwate : Batbout, mssemen, hercha 25.00

Poêle de mssemen 25.00

Poêle de mini beghrir 25.00

Acai Bowl 90.00

Tartine de hummus rose, avocat et œuf poché 70.00

Tartine de saumon, crème et ciboulette 85.00

Verrine de fruits de saison 30.00

Verrine de fromage frais 30.00

Verrine de chia 30.00