



VIBES

THE STYLISH RESTAURANT LOUNGE
AGADIR

BY DJANGO



M E N U

TAPAS

Tortilla	40 Dhs
Patatas al aioli ou Bravas	40 Dhs
Anchois marinés	40 Dhs
Nachos de maïs et guacamole d'avocat	65 Dhs
Croquettes de fromage	45 Dhs
Croquettes de jambon (Halal)	45 Dhs
Croquette de poisson	50 Dhs
Nems aux crevettes	70 Dhs
4 Mini brochettes (viande hachée, poulet)	70 Dhs
La bruschetta gambas	80 Dhs
La bruschetta végétarienne aux copeaux de parmesan	60 Dhs
Calamar frits	70 Dhs
2 Mini burgers (viande, poulet)	60 Dhs

Planches à partager

Assortiment Le Patio « 4 Tapas » (Croquettes fromage, croquettes jambon, croquettes poissons, friture de calamar)	175 Dhs
Assortiment L'Hacienda « 4 Tapas » (Bruschetta gambas & végétarienne, Patatas al aioli, anchois marinés)	195 Dhs
Assortiment Le Vibes « 5 Tapas » (2 mini burger, 4 mini brochettes, friture de calamar, croquettes de poisson, patatas bravas).	250 Dhs
Assortiment Terre-Mer « 7 Tapas » à partager (2 mini burgers, 4 mini brochettes, nems aux crevettes, croquettes de jambon, tortilla cassolette de gambas pil pil, nachos de maïs et guacamole d'avocat).	345 Dhs

CRUS

Huitres de Dakhla 6pcs / 10pcs

Selon arrivage

130 / 200 Dhs

Carpaccio de filet de bœuf

Fines lamelles de bœuf, jeunes pousses de roquettes, billes de câpres, et lamelles de parmesan.

95 Dhs

ENTRÉES FROIDES

La salade Caesar Cardini Poulet ou Gambas

Fines lamelles de volaille grillée, croûtons à l'ail doux, feuilles de romaine croquante, lamelles de parmesan et authentique sauce César.

90 / 110 Dhs

La salade Vegan

Quinoa, concombre, mangue, kiwi, pomme.

120 Dhs

Tartare de Gambas, Avocat & Mangue

Salade signature maison composée de fines lamelles de mangue, trésor d'avocat et gambas juste saisis sur un lit de salade romaine croquante.

130 Dhs

ENTRÉES CHAUDES

La cassolette de crevettes pilpil

Sautées à l'ail doux et confit, et au piment de caractère.

95 Dhs

La salade Montagnarde

Pain toasté au chèvre affiné, mesclun de jeunes salades, pommes caramélisées et noix torréfiées, figues locales juste tranchées, rehaussés d'une petite vinaigrette au miel des montagnes et moutarde douce.

95 Dhs

Gambas panées aux amandes

130 Dhs

VIANDES & VOLAILLES

Entrecôte grillée 250g Frites maison et légumes sautées avec sauce au poivre vert, ou aux champignons frais.	160 Dhs
Filet de bœuf 200g Sauce au poivre vert.	170 Dhs
Côte de bœuf grillée 600g à partager ou pas... Sauce au poivre vert, ou aux champignons frais.	310 Dhs
Le Vibes Burger Oignons caramélisés et frites maison.	150 Dhs
Le traditionnel émincé de bœuf Aux champignons frais et à l'ail doux.	140 Dhs
Roulades de poulet Aux champignons frais et sa purée de pomme de terre.	110 Dhs
Joue de bœuf confite Purée maison et jus de viande réduit.	180 Dhs

POISSONS & CRUSTACÉS

Filet de Saint pierre « retour de pêche » à la sauce façon homardine, crevettes et bisque de champignons.	150 Dhs
Palourdes au citron à la Portugaise Amêijoas à Bulhão Pato	150 Dhs
Filet de Daurade sauce vierge	160 Dhs
Pavé de saumon à la crème d'aneth & citron	160 Dhs
Gambas à la plancha ou à la provençale	150 Dhs

PÂTES & RISOTTOS

Penné au poulet et sa sauce forestière Julienne de poulet mariné et saisi, champignons blancs de Paris, ail frais dans une délicate sauce blanche création maison.	110 Dhs
Tagliatelle au Saumon, aneth et zest de citron	120 Dhs
Tagliatelle aux fruits de mer Crevettes, calamars et palourdes	140 Dhs
Spaghetti bolognaise	95 Dhs
Ravioli Ricotta épinard	140 Dhs
Risotto aux gambas Plat mythique à base de riz rond Arborio, délicatement cuit, relevé de gambas et d'une sauce rosée façon homardine.	140 Dhs

DESSERTS

Crème brûlée du Chef	50 Dhs
La tarte fine aux pommes Lamelles de pomme caramélisées et boule de glace.	60 Dhs
Fondant au chocolat Callebaut au cœur coulant Accompagné de sa boule de glace à la vanille (15mn).	70 Dhs
Pavlova aux fruits exotiques	70 Dhs
Salade de fruits de saison	60 Dhs



VIBES

THE STYLISH RESTAURANT LOUNGE
AGADIR

BY DJANGO



[f](#)/[@](#):vibesagadir

Tél : +212 653424132

www.vibesrestaurantlounge.com

46, complexe touristique Agador, Bd. du 20 Août. Agadir