



VIBES

THE STYLISH RESTAURANT LOUNGE
AGADIR

BY DJANGO



MENU

TAPAS

Tortilla	40 Dhs
Patatas al aioli ou Bravas	40 Dhs
Anchois marinés	40 Dhs
Nachos de maïs et guacamole d'avocat	40 Dhs
Croquettes de fromage	45 Dhs
Croquettes de jambon (Halal)	45 Dhs
Croquettes de poisson (5 pièces)	55 Dhs
Poulpe grillé & Houmous de pois chiches	65 Dhs
Cassolette de Moules Pil Pil	70 Dhs
Cassolette de Poulpe Pil Pil	70 Dhs
6 mini brochettes (viande hachée, poulet, poisson)	80 Dhs
La bruschetta gambas	80 Dhs
La bruschetta végétarienne aux copeaux de parmesan	60 Dhs
Cassolette de moules et palourdes	60 Dhs
Friture de calamar	55 Dhs
3 mini burgers (viande, poulet, poisson)	80 Dhs
Assortiment Le Patio « 4 Tapas » (Croquettes fromage, croquettes jambon, cassolette moules et palourdes, 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 » à partager... (3 mini burgers, cassolette moules et palourdes, Friture de calamar, croquettes de poisson, patatas al aioli)	250 Dhs
Assortiment Terre-Mer « 6 Tapas » à partager (3 mini burgers, cassolette de moules, cassolette de poulpe, 6 mini brochettes, croquettes de jambon, patatas bravas)	345 Dhs

CRUS

Huîtres de Dakhla (6 pièces)	110 Dhs
Carpaccio de filet de bœuf Fines lamelles de bœuf, jeunes pousses de roquette, billes de câpres, et lamelles de parmesan.	95 Dhs
Marinade de deux poissons (Saumon, poisson blanc)	100 Dhs
Meli mélo de saumon aux pluches d'aneth et jus d'agrumes frais	95 Dhs
Carpaccio de poulpe	95 Dhs

ENTRÉES FROIDES

La salade Caesar Cardini (Poulet ou Gambas) Fines lamelles de volaille grillée, croûtons à l'ail doux, feuilles de salade romaine croquante, lamelles de parmesan et authentique sauce César.	85 / 110 Dhs
La Végan Quinoa, avocat grillé, saumon fumé, roquette, mâche, vinaigrette passion.	95 Dhs
Le bol de crudités Mesclun de salade, pomme de terre, tomate cerise, carotte, concombre, oignon, poivron, champignons frais, œuf poché et sa vinaigrette maison.	80 Dhs
La burrata Recette composée d'une délicate burrata fondante, roquette et tomates cerise multicolores déglacées au balsamique de tradition.	120 Dhs
La salade océane Déclinaison des trésors de la mer tel que calamar, gambas, crevettes, poissons «retour de pêche» sur un lit de mesclun de salade.	90 Dhs
Salade Gambas Salade signature maison composée de fines lamelles de mangue, trésor d'avocat croustillant et gambas juste saisis sur un lit de salade romaine croquante.	130 Dhs

ENTRÉES CHAUDES

Bisque de crevettes Recette inspirée de la célèbre bouillabaisse et servie avec une sauce rouille et croûtons de pain à l'ail rôti.	80 Dhs
Palourdes à la provençale	110 Dhs
La cassolette de crevettes Pil Pil Sautées à l'ail doux et confit, et au piment de caractère.	90 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.	85 Dhs

VIANDES & VOLAILLES

Entrecôte maturée et grillée 250g / 500g Sauce poivre, ou champignons frais ou roquefort.	150 / 290 Dhs
Filet mignon de bœuf juste grillé 200g Sauce poivre, ou champignons frais ou roquefort.	160 Dhs
Côte de bœuf grillée 600g à partager ou pas.... Sauce poivre, ou champignons frais ou roquefort.	290 Dhs

GARNITURES (cascade de découvertes du marché)

Poêlée de légumes de saison - Purée de pomme de terre.
Riz Basmati - Haricots verts en persillade - Frites maison.

Souris d'agneau confite 6 heures, jus délicat au thym et romarin frais	140 Dhs
Le traditionnel émincé de bœuf aux champignons frais et à l'ail doux	140 Dhs
Émincé de poulet revisité « Vibes » Aux champignons forestiers ou à la délicate moutarde à l'ancienne.	110 Dhs
Médaille de poulet farci aux champignons frais et sa purée de pomme de terre	110 Dhs

POISSONS & CRUSTACÉS

Filet de saint pierre « retour de pêche » Grillé ou à la sauce façon homardine, crevettes et bisque de champignons.	140 Dhs
Délice de Mer déclinaison des trouvailles de notre chef sur l'étal du poissonnier. (Crevettes, calamars, palourdes et poisson blanc).	140 Dhs
Sole du jour grillée ou façon meunière Beurre moussant, jus de citron frais et câpres.	140 Dhs
Loup bar grillé	160 Dhs
Pavé de saumon grillé ou à l'oseille & légumes poêlés	160 Dhs
Filet de daurade sauce safranée	160 Dhs
Gambas à la plancha ou à la provençale	140 Dhs
Parillada de la mer servie pour 2 personnes Assortiments de crustacés et coquillages frais (huitres, gambas, palourdes, moules, calamar et saint pierre grillé)	590 Dhs

PÂTES

Penné forestière	110 Dhs
Julienne de poulet mariné et saisi, champignons blancs de Paris, ail frais dans une délicate sauce blanche création maison.	
Tagliatelle à la nordique	120 Dhs
Dès de saumon norvégien et fumé au bois de hêtre, sauce crémeuse à l'aneth.	
Linguine aux fruits de mer	120 Dhs
Linguine aux gambas	140 Dhs
Spaghetti bolognaise	95 Dhs

RISOTTOS

Risotto aux gambas	140 Dhs
Plat mythique à base de riz rond Arborio, délicatement cuit, relevé de gambas et d'une sauce rosée façon homardine.	
Risotto aux cèpes et au parmesan	140 Dhs

DESSERTS

Crème brûlée revisitée	45 Dhs
La tarte fine aux pommes	50 Dhs
Lamelles de pommes caramélisées, et boule de glace.	
Fondant au chocolat Callebaut au cœur coulant	70 Dhs
Accompagné de sa boule de glace à la vanille (15mn).	
Salade de fruits de saison	60 Dhs



VIBES

THE STYLISH RESTAURANT LOUNGE
AGADIR

BY DJANGO



f/📷:vibesagadir

Tél : (+212) 6 53 42 41 32 - (+212) 7 02 77 74 44

www.vibesrestaurantlounge.com

46 complexe touristique Agador, bd du 20 Août, Agadir