



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

La nuit s'éveille en douceur et élégance au Lagon & Jardin. Laissez-vous porter par une cuisine subtile et créative, sublimée par les récoltes de notre potager. Sous les étoiles, profitez d'une atmosphère feutrée pour une parenthèse sensorielle placée sous le signe de la sérénité.

Bienvenue au Lagon & Jardin, votre oasis gourmande.

MOCKTAIL (120 MAD)

APPLE VIRGIN

Menthe, jus de citron, sirop de cannelle, jus de pomme

SUMMER THYME

Jus d'orange, sirop de pastèque, thym frais

IKURA

Jus de cranberry, jus de pamplemousse, yuzu, sirop de rose

EXOTIC SPICY

Jus d'ananas, fruit de la passion, sirop de piment

LONG DRINK (200 MAD)

LAVANDER FIZZ

Gin Beefeater, sirop de lavande, jus de citron, eau pétillante

RED MOJITO

Bacardi, jus de citron, purée de fruits rouges, eau gazeuse

HIBI-SAKI COLLINS

Vodka, saké, yuzu, sirop d'hibiscus, tonic

PINK ROYAL

Bacardi blanc, sirop de pastèque, prosecco

SHORT DRINK (200 MAD)

GOLDEN MEDINA

Vodka, jus de citron, jus de gingembre, Tangia cordial

CINNAMON WHISKEY SOUR

Whiskey Bourbon infusé à la cannelle, jus de citron, sirop de cannelle, gouttes de homemade Angostura, blanc d'œuf

MARRAKECH HEAT

Tequila infusée au piment, triple sec, jus d'ananas, jus de citron, sirop de fruit passion

GREEN ELIXIR

Gin, jus de citron, sirop de sucre, huile d'olive basilic, blanc d'œuf

Fruits frais, herbes aromatiques et produits de saison proviennent du Potager du Bled, notre ferme familiale, une culture dans le respect de la nature et des saisons, selon des méthodes majoritairement biologiques.

Le dimanche, à partir de 12h30, le Lagon & Jardin devient le rendez-vous de notre brunch gourmand et festif. Prolongez l'expérience avec notre Day Pass piscine incluant le déjeuner, pour une journée de détente absolue.



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

NOTRE CARTE

ENTRÉES

Tartare de thon et avocat au sésame 
250 MAD

Duo de gaspachos 
120 MAD

Mosaïque de bœuf sauce vitello  
230 MAD

Salade Lagon
210 MAD

Gambas nacrées 
280 MAD

Aubergine rôtie, laquée à la mélasse de grenades 
160 MAD

Anti-pasti de légumes grillés au feu de bois 
200 MAD



CONTIENT DU LACTOSE

|



CONTIENT DU GLUTEN



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

NOTRE CARTE

POISSONS

Pâtes maison au homard  
600 MAD

Poulpe grillé au feu de bois, délice de
pois chiches et tendres piquillos
240 MAD

Bar sauvage en croûte de sel
Pour 2 personnes
880 MAD

Poisson du jour en filet, tout en verdure 
350 MAD

VIANDES

Filet de boeuf au feu de bois, 
sauce au poivre
440 MAD

Coquelet grillé, jus de volaille, 
mouseline truffée
380 MAD

Chou frisé farci au tendre veau 
de nos campagnes
360 MAD

Agneau sur braises, légumes printaniers 
290 MAD

VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux Primavera 
200 MAD



CONTIENT DU LACTOSE



CONTIENT DU GLUTEN



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE DESSERTS
ET BOISSONS CHAUDES

SELECTION DE VINS
Au verre

VINS MAROCAINS

Volubilia
Blanc
Gris
Rouge
Rosé

150 MAD

VINS FRANÇAIS

Chablis Christophe & Fils Blanc
Château Sainte Marguerite Rosé
Côtes du Rhône Chemin des Papes Rouge

200 MAD