



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

ENTRÉES

Bar à salades | 200 MAD

Velouté gourmand aux légumes du Potager Du Bled* | 120 MAD 

Infusion de fenouil ou un verre de Prosecco

Langoustines croustillantes | 480 MAD

Infusion de coriandre ou une coupe de Taittinger champagne

Fines ravioles de crevettes, consommé de légumes | 190 MAD

Infusion de fenouil ou un verre de Miraflores rosé

Tartare de thon | 220 MAD

Infusion de sauge ou un verre de La Tour Roslane blanc

POISSONS

Langouste nacrée, nage de canard bio du Potager Du Bled* et quinoa gourmand | 690 MAD

Infusion de géranium ou un verre de Mâcon-Villages blanc

Poulpe grillé au feu de bois, ragoût de pois chiches et piquillos fumés | 240 MAD

Infusion de thym ou un verre de Volubilia gris

Saint-Pierre de Petit Bateau, verts du Potager Du Bled*, coulis de cèpes | 250 MAD

Infusion de Super Algues ou un verre de Brouilly Rouge

VIANDES

Volaille fermière fondante, explosion de carottes | 240 MAD

Infusion de sauge ou un verre de Volubilia rouge

Filet de bœuf au feu de bois, asperges vertes, sauce secrète du Lagon | 440 MAD 

Infusion de géranium ou un verre de Tandem rouge

Agneau sur la braise, aubergines aux olives | 280 MAD

Infusion de thym et de verveine ou un verre de Azay

VÉGÉTARIENS

Fine fricassée de champignons, sauce miso | 220 MAD 

Infusion de coriandre ou un verre de R de Roubine rosé

Pâtes paccheri bio à la semoule complète, pesto marocain | 180 MAD 

Infusion de sauge ou un verre de Volubilia blanc

Taktouka aux œufs de caille | 160 MAD

Infusion de thym et de verveine ou un verre de Lambrusco



ACCORDS METS ET VINS SUGGESTION



CONTIENT DU LACTOSE



CONTIENT DU GLUTEN

Prix nets en dirhams marocains (MAD) | Imprimé sur papier recyclé

PLAISIRS À BOIRE SANS MODÉRATION | 90 MAD

MOCKTAILS

Tonique à la betterave
Oriental
Poivron vert
Vitalisant à la romaine
Vert pomme
Vitaminé

JUS FRAIS BIO, AU CHOIX, PRESSÉS À LA MINUTE

Carotte, betterave, fenouil, pomme
poire, kiwi, melon, grenade
orange, raisin, cranberry
ananas

SMOOTHIES

Tonique à la banane
Ananas, mangue et citron
Orange & mangue
Tropical au chou kale
Smoothie alcalinisant

INFUSIONS GLACÉES (NOTRE SPÉCIALITÉ)

Géranium
Coriandre
Sauge
Fenouil
Thym & verveine
Super algues

NOS VINS POUR SUBLIMER VOS PLATS

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
Taittinger blanc Brut	350	1 800
Taittinger rosé Prestige	600	2 600

VINS BLANCS

	Verre	
Volubilia	130	600
La Tour Roslane	180	700
Macon-Villages	250	900
Art De Vivre	250	950

VINS ROSÉS

Miraflors	180	700
Volubilia gris	130	600
R de Roubine	220	800

VINS ROUGES

Volubilia Classic	130	600
Tandem	250	950
Azayi	250	950
Brouilly	250	900

VINS PÉTILLANTS

Prosecco	150	700
Lambrusco	150	700



*Chaque jour, notre potager fournit en fruits et légumes frais les tables du Es Saadi. Saison après saison, les chefs de nos différents restaurants subliment avec talent toutes les saveurs des produits de nos jardins, issus d'une culture biologique, authentique et traditionnelle.