



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

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
baies, 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



RESTAURANT LAGON & JARDIN

« Que ton aliment soit ta seule médecine » Hippocrate, 460-370 av JC

ENTRÉES

Bar à salades | 200 MAD
Duo de gaspachos | 120 MAD 
Encore mieux avec une infusion de fenouil ou un verre de Prosecco
Langoustines croustillantes | 480 MAD
Encore mieux avec une infusion de coriandre ou une coupe de Taittinger champagne
Fines ravioles de crevettes, consommé de légumes | 190 MAD
Encore mieux avec une infusion de fenouil ou un verre de Miraffors rosé
Tartare de thon | 220 MAD
Encore mieux avec une 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
Encore mieux avec une 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
Encore mieux avec une infusion de thym ou un verre de Volubilia gris
Quenelle soufflée de daurade royale, coulis de bouillabaisse | 220 MAD  
Encore mieux avec une infusion ou un verre - Super Algues | Brouilly rouge | Art De Vivre blanc

VIANDES

Volaille fermière fondante, explosion de carottes | 240 MAD
Encore mieux avec une infusion de sauge ou un verre de Volubilia rouge
Joue de bœuf de 10 heures, lentilles caviar | 440 MAD
Encore mieux avec une infusion de géranium ou un verre de Tandem rouge
Agneau sur la braise, aubergines aux olives | 280 MAD
Encore mieux avec une infusion de thym et de verveine ou un verre de Azayi

VÉGÉTARIENS

Fine fricassée de champignons, sauce miso | 220 MAD 
Encore mieux avec une infusion de coriandre ou un verre de R de Roubine rosé
Pâtes paccheri bio à la semoule complète, pesto marocain | 180 MAD 
Encore mieux avec une infusion de sauge ou un verre de Volubilia blanc
Taktouka aux œufs de caille | 160 MAD
Encore mieux avec une infusion de thym et de verveine ou un verre de Lambrusco

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

Miraffors	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 produit de nos jardin, issus d'une culture biologique, authentique et traditionnelle.



CONTIENT
DU LACTOSE



CONTIENT
DU GLUTEN