

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



LAGON & JARDIN
GREEN RESTAURANT

RESTAURANT LAGON & JARDIN

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

ENTRÉES

- Bar à salades | 200 MAD
- Duo de gazpachos | 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 Miraflops 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
La Tour Roslane	180
Macon-Villages	250
Art De Vivre	250

VINS ROSÉS

	Verre
Miraflops	180
Volubilia gris	130
R de Roubine	220

VINS ROUGES

	Verre
Volubilia Classic	130
Tandem	250
Azayi	250
Brouilly	250

VINS PÉTIILLANTS

	Verre
Prosecco	150
Lambrusco	150



*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