

Le Petit Jardin

RESTAURATION



LE JARDIN DE
L'HIVERNAGE

BOISSONS

Le doux réveil



FRAÎCHES

NATUREL

Jus d'orange pressé	40 cl	25 DHS
Jus de mangue	40 cl	35 DHS
Jus d'ananas	40 cl	35 DHS
Jus de citron	40 cl	28 DHS
Jus de fruits de saison	40 cl	35 DHS

SODAS

Coca-Cola	33 cl	20 DHS
Coca-Cola Zéro	33 cl	20 DHS
Orangina	33 cl	25 DHS
Sprite	33 cl	25 DHS
Fanta	33 cl	25 DHS
Hawaiï	33 cl	25 DHS
Red Bull Classic	33 cl	40 DHS

EAUX

Eau minérale Sidi Ali	50 cl	15 DHS	150 cl	20 DHS
Eau pétillante Oulmès	50 cl	15 DHS	100 cl	20 DHS

CHAUDES

THÉS

Thé marocain	Théière	25 DHS
Thé à la verveine	20 cl	25 DHS
Thé noir chamomille	20 cl	30 DHS
Thé au jasmin	20 cl	32 DHS

CAFÉS

Expresso	6 cl	25 DHS
Double expresso	12 cl	32 DHS
Café crème	14 cl	28 DHS
Ness ness	18 cl	28 DHS
Cappuccino	20 cl	35 DHS
Americano	20 cl	29 DHS
Latte macchiato	30 cl	29 DHS

CHOCOLATS

Chocolat chaud	14 cl	30 DHS
Chocolat viennois	14 cl	35 DHS

GLACÉES

MILKSHAKES

Milkshake vanille	40 cl	45 DHS
Milkshake chocolat	40 cl	45 DHS
Milkshake fraise	40 cl	45 DHS

ICED

Iced Latte	40 cl	29 DHS
Iced Expresso	40 cl	25 DHS
Iced Americano	40 cl	29 DHS



SMOOTHIES

Les vitamines

40 cl



BREAKFAST BOOST

Banane, flocons d'avoine, lait d'amande, dattes.

45 DHS

CHOCO BANANA

Banane, lait d'amande, cacao, dattes.

45 DHS

TROPICAL BLISS

Mangue, ananas, yaourt nature, miel.

45 DHS

BERRY FRESH

Fruits rouges, yaourt nature, menthe fraîche.

45 DHS

GREEN DETOX

Épinard, pomme, menthe, gingembre, citron.

45 DHS

BANANA COCO

Banane, lait de coco, beurre de cacahuète.

45 DHS

AVOCADO CAROTTE

Avocat, carotte, vanille, fruits secs.

45 DHS

MOCKTAILS

La volupté

40 cl



VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse.

55 DHS

TROPICAL FRESH

Cocktail tropical : mangue, ananas, orange.

55 DHS

RED PUNCH

Fruits rouges, citron, sirop maison.

55 DHS

GREEN POWER

Menthe, concombre, épinard, pomme, citron.

55 DHS

ENERGY BOOST

Gingembre, citron, miel, pomme.

55 DHS



PETIT-DÉJEUNER

Le doux réveil



EXPRESS

Corbeille de pain croustillant, 3 mini-viennoiseries, beurre doux et confiture gourmande.

55 DHS

1 boisson chaude au choix & 1 jus d'orange frais

BRUNCH TRADITION

Omelette khlii, pain batbout moelleux et msemen doré, accompagnés d'amlou onctueux, de fromages artisanaux, de miel, de confitures artisanales, et d'huile d'olive vierge et d'olives noires parfumées.

75 DHS

1 boisson chaude au choix & 1 jus d'orange frais

BRUNCH VITALITÉ

Pancakes protéinés moelleux, salade de fruits, omelette (4 œufs) aux champignons et épinards.

85 DHS

1 smoothie protéiné cacao-banane

BRUNCH ESPAGNOL

Tortilla española maison aux pommes de terre et oignons, accompagnée de pan con tomate à l'huile d'olive, toast guacamole, salade fraîche aux olives et poivrons grillés, salade de fruits de saison.

85 DHS

1 boisson chaude au choix & 1 jus d'orange frais

BRUNCH NORVÉGIEN

Pain complet, garni de saumon gravlax et fromage frais, servi avec un yaourt nature au granola croustillant, œufs mimosa délicatement préparés.

95 DHS

1 boisson chaude au choix & 1 jus d'orange frais

BRUNCH DU JARDIN

Toasts à l'avocat servis avec une salade de fruits fraîche et un yaourt au granola croustillant, omelette au choix préparée à la minute.

95 DHS

1 boisson chaude au choix & 1 jus d'orange frais



ENTRÉES

Sur le pouce



ŒUFS MIMOSA TRUFFÉS

Œufs mimosa onctueux, délicatement parfumés à la truffe, garnis d'une crème légère et savoureuse.

45 DHS

SALADE GRECQUE

Aubergines, carottes et courgettes rôties, accompagnées de tomates confites, feta crémeuse et pesto parfumé, le tout sublimé par une touche de roquette fraîche.

75 DHS

SALADE CÉSAR

Salade romaine croquante, suprêmes de poulet marinés et grillés, tomates cerises, croûtons maison à l'ail, parmesan affiné, le tout nappé d'une sauce césar du chef.

80 DHS

SALADE QUINOA SAUMON

Tartare frais de mangue et d'avocat, éclats d'amandes croquantes et saumon mariné, servi sur un lit de quinoa. Le tout relevé d'une vinaigrette miel-moutarde.

90 DHS

BURRATA DU JARDIN

Burrata crémeuse accompagnée d'un gaspacho onctueux tomate-fraise, mariage frais et parfumé, agrémenté d'une sauce pesto.

95 DHS



PLATS

Le déjeuner



SUPRÊME DE VOLAILLE

Suprême de volaille braisée et parfumée, accompagné d'une sauce aux champignons Shiitaké.

95 DHS

Servi sur une purée maison.

BOËUF THAÏ BRIOCHÉ

Brioche moelleuse garnie de bœuf thaï sauté aux saveurs parfumées, relevée d'une sauce crème truffée et accompagnée de carottes finement marinées.

115 DHS

Servi avec une généreuse portion de frites dorées.

PAVÉ DE SAUMON

Pavé de saumon mariné aux herbes.

145 DHS

Servi avec un petit plomb délicatement parfumé.

RÖSTI VÉGÉTARIEN

Galette de pomme de terre croustillante garnie d'un œuf poché fondant, accompagnée d'oignons caramélisés et de tomates confites.

80 DHS

Servi avec un mesclun frais et une sauce hollandaise.

FILET DE BŒUF

Filet de bœuf parfaitement saisi et jus de bœuf réduit aux arômes intenses.

145 DHS

Servi avec des légumes frais.



SNACKING

Le petit plaisir



BURGER EFFILOCHÉ

Burger gourmand garni d'effiloché de bœuf mijoté, de pommes caramélisées et d'oignons crispy pour une touche croquante, le tout dans un pain brioché doré.

95 DHS

Servi avec une généreuse portion de frites dorées.

SMASH BURGER

Deux steaks hachés smashés bien croustillants, cheddar fondant et sauce sweet chili légère pour un parfait équilibre sucré-épicé, le tout dans un pain brioché moelleux.

120 DHS

Servi avec une généreuse portion de frites dorées.

RÖSTI FUSION

Deux galettes de pomme de terre croustillantes renfermant un steak smashé juteux, accompagnées d'oignons caramélisés et de tomates confites.

95 DHS

Servi avec un mesclun frais et une sauce hollandaise.

CRISPY CHICKEN BURGER

Poulet croustillant parfaitement doré, installé dans un pain brioché moelleux, accompagné d'une sauce tartare maison, d'un filet de mélasse de grenade pour une touche sucrée-acidulée, ainsi que de salade, tomates et crudités fraîches.

85 DHS

Servi avec une généreuse portion de frites dorées.

PAIN PITA POULET

Pain pita garni d'effiloché de poulet, poivrons, cheddar fondant et sauce sweet chili.

90 DHS

Servi avec une généreuse portion de frites dorées.



DESSERTS

La note sucrée



FONDANT CHOCOLAT

55 DHS

Fondant moelleux au chocolat noir à la poudre d'amande, servi chaud avec une boule de glace vanille.

PAIN PERDU MAISON

60 DHS

Pain perdu doré et fondant, nappé de crème coco, servi avec une boule de glace vanille.

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

65 DHS

Crème onctueuse infusée à la vanille de Madagascar, surmontée d'une fine croûte caramélisée.

ASSIETTE DE FRUITS

45 DHS

Assortiment frais et coloré de fruits de saison, coupés minute et délicatement parfumés.



Le
Petit
Jardin

   @jardinhivernagemarrakech

 contact@jardinhivernage.com |  www.jardinhivernage.com



LE JARDIN DE
L'HIVERNAGE