

ENTRÉES / STARTERS

GASPACHO DE CONCOMBRE, CHÈVRE FRAIS, HUILE D'OLIVE & FINES HERBES <i>CUCUMBER GAZPACHO, FRESH GOAT CHEESE, OLIVE OIL & HERBS</i>	 75 DHS
SALADE D'ENDIVES COMPOSÉE DE ROQUETTE, POMMES, FROMAGE DE CHÈVRE ET ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE VINAIGRE À L'ANCIENNE AGRÉMENTÉE DE NOIX TORRÉFIÉES <i>ENDIVE SALAD WITH ARUGULA, APPLES, GOAT CHEESE SERVED WITH AN OLD-FASHIONED VINEGAR SAUCE, TOPPED WITH ROASTED WALNUTS</i>	 95 DHS
CHOU-FLEUR CONFIT À LA SAUCE TERIYAKI, LABNEH CORIANDRE & SÉSAME <i>SLOW COOKED CAULIFLOWER, TERIYAKI SAUCE, CORIANDER & SESAME LABNEH</i>	 110 DHS
CHAMPIGNONS, TRUFFES, CRÈME DE PARMESAN, ŒUF POCHÉ & CROUTON À L'AIL <i>MUSHROOMS, TRUFFLES, PARMESAN SAUCE, POACHED EGG & GARLIC CROUTONS</i>	 110 DHS
TATAKI DE BŒUF, SAUCE CITRONNELLE, SOJA, GINGEMBRE, OIGNONS FRITS & MAYONNAISE ÉPICÉE <i>BEEF TATAKI, LEMONGRASS, SOY SAUCE, GINGER, FRIED ONIONS & SPICY MAYONNAISE</i>	 120 DHS
CEVICHE DE PAGEOT, ORANGE, LAIT DE COCO, CORIANDRE, AVOCAT & CHIPS DE TORTILLAS <i>SEABREAM CEVICHE, ORANGE, COCONUT MILK, CORIANDER, AVOCADO & TORTILLA CHIPS</i>	 130 DHS

PLATS / MAIN DISHES

HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE FARCI AUX OLIVES, CORIANDRE, POMMES DE TERRE AU CURCUMA, CITRON CONFIT & PURÉE DE CAROTTES AU BEURRE NOISETTE <i>CHICKEN THIGH STUFFED WITH OLIVES, CORIANDER, TURMERIC POTATOES, CONFIT LEMON & BROWN BUTTER CARROT PUREE</i>	 160 DHS
MINI GNOCCHI MAISON, BISQUE DE CREVETTES & FONDUE DE POIREAUX <i>HOMEMADE MINI GNOCCHI, SHRIMP BISQUE & BRAISED LEEKS</i>	 150 DHS
FILET DE SAUMON, PURÉE DE MAÏS AU BEURRE NOISETTE, PESTO DE BROCOLIS, POMMES PARISIENNES & POPCORN <i>SALMON FILET, BROWN BUTTER CORN PUREE, BROCCOLI PESTO, PARISIAN POTATOES & POPCORN</i>	 190 DHS
PASTILLA À L'AGNEAU EFFILOCHÉ, SALADE DE JEUNES POUSSSES ET NAVET MARINÉ, HUILE DE CUMIN & LABNEH À LA MENTHE <i>SHREDDED LAMB PASTILLA, BABY GREENS & MARINATED TURNIP SALAD, CUMIN OIL & MINT LABNEH</i>	 180 DHS
MINI GNOCCHIS MAISON AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME DE PARMESAN (VÉGÉTARIEN) <i>HOMEMADE MINI GNOCCHI WITH MUSHROOMS AND PARMESAN CREAM (VEGETARIAN)</i>	 135 DHS
RAVIOLIS 4 FROMAGE SAUCE TOMATE BASILIC PARMESAN (VÉGÉTARIEN) <i>FOUR CHEESE RAVIOLI WITH A TOMATO BASIL PARMESAN SAUCE (VEGETARIAN)</i>	 110 DHS
RISOTTO AUX CAROTTES, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX ET HUILE D'ARGAN (VÉGÉTARIEN) <i>RISOTTO WITH CARROTS, GOAT CHEESE, WALNUTS AND ARGAN OIL (VEGETARIAN)</i>	 115 DHS
SUGGESTION DU STUDIO <i>STUDIO SUGGESTION</i>	 PRIX DU MARCHE



Le Studio

DESSERTS

CAKE AU SAFRAN, CONFITURE DE MANGUE & CRÈME
CHIBOUST AU SAFRAN | 80 DHS

SAFFRON CAKE, MANGO JAM & SAFFRON CHIBOUST CREAM

DULCE DE LECHE AU CHOCOLAT, MORCEAUX DE
BROWNIES, GLACE ARTISANALE AU CHOCOLAT
& CACAHUÈTES ÉPICÉES | 80 DHS

CHOCOLATE DULCE DE LECHE, BROWNIE PIECES,
CHOCOLATE ICE CREAM & SPICY PEANUTS

MOUSSE DE POIRE, CARAMEL AU MISO, SALADE DE
POIRES, CRUMBLE D'AVOINE & SÉSAME NOIR | 80 DHS

PEAR MOUSSE, MISO CARAMEL, PEAR SALAD, OAT & BLACK
SESAME CRUMBLE

COOKIE AU BEURRE NOISETTE, CHOCOLAT NOIR, ÉCLAT
DE NOISETTES & FLEUR DE SEL | 50 DHS

BROWN BUTTER COOKIE, DARK CHOCOLATE, HAZELNUT
FLAKES & FLEUR DE SEL

ASSIETTE DE GLACE EXOTIQUE | 70 DHS
EXOTIC ICE CREAM PLATE

Coco, Glace Banane, Sorbet Mangue, Colis De Fruit rouge,
Chantilly

Coconut, Banana Ice, Mango Sorbet, Red Fruit Parcel, Chantilly

ASSIETTE DE GLACE HIVER PARFUME | 70 DHS
WINTER PERFUME ICE CREAM PLATE

Glace Lavande et Gingembre, Glace Safran, Glace Ricotta et
Cannelle

Lavender and Ginger Ice Cream, Saffron Ice Cream, Ricotta and
Cinnamon Ice Cream

CAFÉ GOURMAND | 95 DHS

BROWNIE | 50 DHS

BANANA CAKE | 40 DHS

CARROT CAKE | 40 DHS

GLACES ARTISANALES / BOULE | 25 DHS

ARTISANAL ICE CREAM / SCOOP

AMANDE / ALMOND

CARAMEL & BEURRE SALÉ / CARAMEL & SALTED BUTTER

CHOCOLAT / CHOCOLATE

SORBET FRAMBOISE / RASPBERRY SORBET

BANANE / BANANA

MANGUE / MANGO

LAVANDE GINGEMBRE / LAVENDER GINGER

SAFRAN / SAFFRON

RICOTTA CANNELLE / RICOTTA CINNAMON

SUPPLÉMENTS / EXTRA

CRÈME CHANTILLY / WHIPPED CREAM | 20 DHS

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

ESPRESSO | 25 DHS

AMERICANO | 25 DHS

CAFÉ CRÈME | 35 DHS

CAPPUCCINO | 35 DHS

THÉ À LA MENTHE / MINT TEA | 35 DHS

THÉ MOROCCAN BOTANIST | 35 DHS

CHOCOLAT CHAUD | 50 DHS

AMBER MAGIQUE | 60 DHS

Café américain avec glace gingembre et lavande

American coffee with ginger and lavender ice cream

SUPPLÉMENTS / EXTRA

LAIT D'AMANDE / ALMOND MILK | 15 DHS

LAIT DE SOJA / SOYA MILK | 15 DHS

ICED COFFEE / VERSION CHAUD

ICED COFFEE / HOT VERSION

ICED MOROCCAN BOTANIST | 50 DHS

ICED DOUBLE BLACK | 55 DHS

ICED LATTE | 40 DHS

ICED VANILLA LATTE | 70 DHS

ICED CARAMEL MACCHIATO | 70 DHS

ICED MOCHA | 70 DHS

ICED NOISETTE | 70 DHS

ICED COCO | 70 DHS

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

EAU PLATE / STILL WATER 75CL | 35 DHS

EAU GAZEUSE / SPARKLING WATER 33CL | 25 DHS

EAU GAZEUSE / SPARKLING WATER 75CL | 35 DHS

MOCKTAILS / JUS NATURELS

MOCKTAILS / NATURAL JUICES

JUS D'ORANGE / FRESH ORANGE JUICE | 30 DHS

JUS DE CITRON / FRESH LEMON JUICE | 40 DHS

L'ÉCLAT DE STUDIO | 80 DHS

Ananas frais, lait de coco, citron vert, grenadine.

Fresh pineapple, coconut milk, lime, grenadine.

OCEAN BREEZE | 80 DHS

Yuzu, fruit de la passion, curaçao bleu, sprite.

Yuzu, passion fruit, blue curaçao, sprite.

TROPICAL COCONUT | 80 DHS

Coco, mangue, ananas.

Coconut, mango, pineapple.

RED FIRE | 70 DHS

Betterave, banane, citron, vanille, grenadine.

Beetroot, banana, lemon, vanilla, grenadine.

SUPER DETOX | 70 DHS

Coriandre, céleri, Pomme, concombre, citron

Coriander, celery, apple, cucumber, lemon

ORANGE FRESHNESS | 70 DHS

Orange, citron givré, feuilles de menthe, gingembre.

Orange, frosted lemon, mint leaves, fresh ginger.

MOCKTAIL DU JOUR / MOCKTAIL OF THE DAY | 80 DHS

BIG VIRGIN MOJITO / MOJITO DU JOUR | 100 DHS

Citron vert, feuilles de menthe, soda.

Lime, Mint Leaves, soda



FONDATION
JARDIN MAJORELLE

musée
YVES SAINT LAURENT
marrakech