CAFÉ - RESTAURANT - LOUNGE

LA MAISON

FRESH & BIO

MENU DU JOUR

12H-22H

SG : Sans Gluten VEG : Vegan VEGT : Végétarien

NOS ENTREES

Habibi houmous légumes croquantes, chips de tortillas VEG

95 dh

Salade nordique aux saumon fumé, crevettes,

avocat et mangue, vinaigrette d'agrumes

110 dh

Salade poulet de grand-mère

90 dh

Mille-Feuille d'avocats aux grains de lin, vinaigrette fruit rouge (VEG)

95 dh

Tartare de saumon pomme granny Smith et échalote, vinaigrette de mangue à l'huile de pépin de raisin.

95 dh

Salade Burrata trio : tomate cerise, pistou de basilic, guacamole d'avocat (VEGT)

100 dh

TRAMEZZINI

Saumon **25 dh**

Thon **20 dh**

Truffe et brie **25 dh**

Tomate mozzarella **20 dh**

Poulet **20 dh**

NOS PIZZAS

Pizza Margherita **70 dh** (VEGT)

Pizza Norvégienne **90 dh**

Pizza végétarienne **75 dh** (VEGT)

Pizza fruits de mer **95 dh**

NOS SANDWICHS /WRAPS

Cheeseburger La Maison **120 dh**

Quésadilla poulet **100 dh**

Quésadilla végétarienne **90 dh** (VEGT)

Chicken fajitas **95 dh**

Wrap poulet **90 dh**

Wrap nordique **95 dh**

Wrap kebab **95 dh**

NOS PATES

Linguine fruit de mer

150 dh

Tagliatelle saumon

150 dh

Penne à la bolognaise

145 dh

SOUPES

Soupe chaleureuse aux potirons (VEG)

80 dh

Soupe de lentilles de Maman (VEG)

80 dh

Soupe de légumes frais du jardin (VEG)

80 dh

NOS PLATS PRINCIPAUX

Pave de saumon grille, pressé de pomme de terre et oignions caramélise, jus de coquillage au pistil de safran

190 dh

Risotto arborio aux gambas , émulsionne de crustacés

220 dh

Filet de Saint Pierre, en croute d'herbe saute d'épinard et champignons, sauce vierge au citron vert

180 dh

Selle d'agneau farci champignons et épinards, déclinaison autour du carotte, jus aux aromates

190 dh

Filet de bœuf pomme grenaille et champignons a la persillade jus de bœuf truffe.

210 dh

Suprême de volaille grillé, riz basmati, sauce moutarde à l'ancienne

160 dh

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pomme de terre (VEG)

45 dh

Riz basmati (VEG)

45 dh

Légumes bio a la vapeur (VEG)

45 dh

Mesclun de salade (VEG)

45 dh

NOS DESSERTS

Pudding de Chia/Chia pudding (VEG)

Chia Mangue et Datte Mejhoul

90 dh

Chia Kiwi

90 dh

Chia fruits rouge (Red fruits)

90 dh

Chia Myrtille (Blueberry)

90 dh

Chia framboise (Raspberry)

90 dh

Chia Matcha the vert (Matcha green tea)

80 dh

Chia fraise (Strawberry)

80 dh

Chia chocolat/ Banane

80 dh

BISCUITS ET PAINS / COOKIES AND BREADS

Pain aux bananes

20 dh

Biscuit chocolat

20 dh

Biscuits de dattes

20 dh

Biscuit aux carottes

20 dh

Macaron de maca

20 dh

Brownies mini crus

20 dh

CHEESE CAKE

Cheese-cake Saint-Sébastien

(Avec Coulis de fraise, framboise ou chocolat de votre choix)

90 dh

Cheese-cake à la New-Yorkaise.

80 dh

Cheese -cake Myrtille

85 dh

Cheese-cake Framboise

85 dh

Cheese –cake citron

85 dh

LA MAISON PATISSERIE

Fraisier version la maison

80 dh

Mille-feuille de maman

75 dh

Gâteau au chocolat

80 dh

Sachertorte

75 dh

Tiramisu

80 dh

Tarte passion /framboise

80 dh

Tarte ananas

75 dh

Tarte aux fruits rouges

80 dh

Brownies

70 dh

NOS CREPES / PANCAKES

Banana coco

85 dh

Amandes myrtilles

95 dh

Crêpes sans gluten

95 dh

Choco loco

110 dh

NOS GAUFRES / WAFFLES

Triple choco

105 dh

Fraises bio

95 dh

Chocolats et fruits rouges

85 dh

Fruits frais

85 dh

3 BOULES DE GLACES AU CHOIX

(ananas, basilic, chocolat, fruit rouge, fraise, framboise, mangue, vanille)

80 dh

FRESH FRUITS

Salade de fruits

55 dh

Assiettes de fruits

55 dh

+212 5 37 712 712 www.lamaison-freshandbio.com

@lamaisonfreshandbio @lamaisonfreshandbio