



BRUNCH ☹ CAFÉ ☹ RESTAU



15bis rue Mohamed El Beqal, 40000 Marrakech

Oublie le réveil, souviens toi du brunch.





FORMULE S'BREAKFAST



65

TOAST PAIN COMPLET OU MSEMEN
Servi avec confiture, miel, fromage Beldi
+
OMELETTE OU OEUFs BROUILLÉS
+
PAIN BAGUETTE
+
1 JUS PRESSÉ AU CHOIX
+
1 BOISSON CHAUDE Café ou Thé



FORMULE BRUNCH EGGS

95

MENEMEN ou TAJINE KHLII (+ 5 MAD) ou CHAKCHOUKA (+ 5 MAD)
+
PAIN BAGUETTE
+
1 JUS PRESSÉ AU CHOIX
+
1 BOISSON CHAUDE Café ou Thé



FORMULE BRUNCH TOAST

145

1 TOAST AU CHOIX
+
1 JUS PRESSÉ AU CHOIX
+
1 BOISSON CHAUDE Café ou Thé
+
1 DESSERT



SUPPLÉMENTS

SUPP BOISSON SPÉCIALE Chaude ou froide
SUPP FROMAGE
SUPP TOAST

10
5
5


LES GOURMANDISES SALÉES




Pain de campagne persillé à l'ail ou nature

- THON DE TATA** 45
Rillettes de thon Maison, citron, olives noires, fromage frais, herbes fraîches
-  **GUACA LOCA** 40
Guacamole Maison
-  **GREEN HOUMOUS** 45
Pois chiches, ail, citron, persil, huile de sésame & touche de miel
-  **BÖREK TURC** 55
Börek, fêta, épinards, persil
-  **DOUCEUR PERSE** 40
Soupe chaude de lentilles corail à la turque
- TUNA WRAP** 40
Rillettes de thon maison, concombre, tomates, oignons rouges, sumac, salade verte
- CHICKEN WRAP** 45
Poulet émincé, sauce algérienne allégée maison, concombre, tomates, oignons rouges, salade verte

OEUFS CHAUDEMENT BONS

-  **MENEMEN** 55
Oeufs mijotés à la turque, poivrons, tomates, oignon, fêta
- TAJINE KHLII** 55
Oeufs, viande séchée de boeuf à la marocaine (khlii), poivrons et oignons doux
- SB CHAKCHOUKA** 60
Oeuf, chakchouka maison, merguez, fromage beldi

LES SALADES FRAÎCHEURS

- SB POKÉ CHOICE** 85
Au choix : Poulet mariné ou Saumon fumé (+ 10 MAD)
Riz, fêta, mangue, concombre, tomates cerises, edamame, pickles de chou rouge
-  **GRECQUE PASTÈQUE** 75
Tomates, fêta, pastèque, concombre, olives noires, oignon rouge, origan
- SALADE COCOTTE** 85
Mini rigatoni, poulet émincé, oeuf dur, edam, haricots verts, tomates cerises, noix de pécan, salade, vinaigrette moutarde miel



Les Hot Drinks

EXPRESSO	20	LATTE MACCHIATO	30
DOUBLE EXPRESSO	35	CAPPUCCINO	30
CAFÉ ALLONGÉ	25	CHOCOLAT CHAUD	30
THÉ Vert ou noir	20		



Les Boissons Fraîches

LES ICED COFFEES	40
Noisette, vanille, cookie, ou caramel	
CAFÉS FRAPPES	40
Café avec lait frappé vanille, caramel, noisette ou cookie	
LES THÉS GLACÉS	30
Thé Vert Glacé pêche, citron, menthe, mangue	
LES LIMONADES	20
Pêche, citron, grenadine	
LES SOFTS	20
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Schweppes Tonic, Shweppes citron	
VIRGIN MOJITOS	35
Fraise, menthe, mangue	
LES EAUX MINÉRALES	
Eau plate, 33 cl	10
Eau Gazeuse, 50 cl	12
Plate ou Gazeuse, 1 L	20



Les Vitaminés

LES SMOOTHIES	40
TROPICAL PARADISE	
Banane, mangue, passion, curcuma	
RED PULSE	
Banane, fruits rouges, miel, basilic, lait d'avoine	
VITAMIN MAX	
Carotte, pamplemousse, orange, gingembre	
HEALTHY GREEN	
Kiwi, basilic, eau de coco et concombre	
LES JUS PRESSÉS	30
(Sans sucres ajoutés)	
Orange, Citron, Pamplemousse ou Carotte	

PLATS GOURMANDS

-  **LINGUINE VERDE** 80
Linguine, stracciatella, pesto maison, tomates cerises
- SB WOK** 105
Wok boeuf, nouilles asiatiques et légumes sautés de saison
- PASTA POULET** 90
Mini rigatoni, émincé de poulet avec au choix :
Sauce crème ou sauce pesto, parmesan, tomates cerises
(version veggie  sur demande)
- POULETTE LÉGUMES** 90
Emincé de poulet, sauce crème, riz et / ou légumes sautés de saison

PLATS DU JOUR

Chaque jour, notre Chef propose un plat du jour selon ses inspirations et produits du moment.

DEMANDEZ LE PLAT DU JOUR AU SERVEUR !

TOASTS SIGNATURE

- TONO VERDE** 75
Rillettes de thon, stracciatella, tomates cerises, roquette, pesto
-  **NAPPO VERT** 75
Stracciatella, tomates cerises, graines, guacamole, ciboulette, vinaigre balsamique
-  **MAGHREB POACHED** 70
Chakchouka maison, oeuf poché, fêta, roquette
- NORDIK TOAST** 75
Oeufs brouillés, saumon fumé, tomates cerises, guacamole, pickles de chou rouge
- CHAK TOAST** 65
Chakchouka maison, lamelles de volaille grillées, olives noires, tomates cerises, roquette
-  **SWEET CHÈVRE** 65
Houmous maison, chèvre chaud croustillant, miel, noix, roquette

Notre cuisine est faite maison, à partir de produits frais et de saison.
Tous les prix sont en MAD (Dirham Marocain). CB acceptée.

LES DOUCEURS DU SB



SALADE DE FRUITS DE SAISON

45

Préparée chaque matin avec des fruits frais du moment

MOUSSE AU CHOCOLAT

40

Fondante en bouche. Un classique qui fait toujours l'unanimité

CARROT CAKE



40

Moelleux, parfumé, servi avec un filet de caramel et une boule de glace vanille



SUNNY BALI BOWL



50

Au choix : mangue ou fruits rouges

Base beurre de cacahuète, bananes, dattes, et lait d'amande, granola nature (version cacao sur demande)

RIZ AU LAIT VANILLÉ



50

Riz au lait vanillé, caramel, pop-corn



COCO CHIA LOVE

45

Graines de Chia, lait de coco, yaourt nature, vanille, miel avec des fruits de saison

BANANAMLOU

45

Toasts, bananes caramélisées, sauce onctueuse amlou, éclats de pistaches

SB CRÊPES



35

Au choix :

Sucre, confiture fraise, Miel, Nutella

Nutella + banane (+ 5 MAD)

Notre cuisine est faite maison, à partir de produits frais et de saison.

Tous les prix sont en MAD (Dirham Marocain). CB acceptée.