

SHALN
YOGN

La Cantine des yogis



A BOIRE

BOISSONS CHAUDES

Expresso	30
Expresso macchiato	30
Décaféiné	30
Double expresso	40
Cappuccino	40
Café latte / expresso allongé, lait	40
Matcha latte / matcha, lait, vanille	50
Chocolat chaud	40
Thé vert marocain Gunpowder et menthe fraîche	30

Thés Verts

Arabic Nights / gingembre et citronnelle	40
Sencha zen / thé vert	40

Thés Noirs

Masala Chaï / cannelle, poivre noir et cardamome	40
1001 nights / thé noir, pétales de rose et pétales fleur d'oranger	40

Infusions

Louisa	40
feuilles de verveine de la montagne	
Ginger Calm	40
gingembre, réglisse, citronnelle, lavande, camomille et pétales de rose	
Camomille Breeze	40
camomille, hibiscus, églantier, fleur d'orange, menthe et citronnelle	

BOISSONS FROIDES

Eau plate ou pétillante	40
Jus frais, préparés minute à partir de l'extracteur	
Skinjbir concombre, céleri, gingembre et citron	70
Bnine banane, lait, amande et datte	70
Limoun orange, carotte, pamplemousse et mangue	70
Ginger shot	70

Nous proposons du lait de vache, d'avoine, d'amande, de soja et de coco.
Merci de préciser votre préférence

A MANGER

Shhiwates du jour, faites maison

Duo de boules d'énergie	40
Cookie au chocolat	40
Crackers maison	40

Sabah Ennor

Omelette aux graines de courge et tournesol	70
Œufs brouillés sur « harcha » aux olives (*) (**)	80
Galette de son d'avoine, avocat, fromage blanc, citron	80
Chia Pudding aux fruits rouges et lait d'amandes, coco râpée et coulis gourmand	90
Granola-bowl : yaourt nature, granula maison, figues rôties, mangue, curcuma et miel	90

Bissaha A partir de midi

Soupe du moment, cèleri, cardamome, graines de coriandre et pistaches	90
Tartare de betteraves, avocats, pamplemousse et feta	110
Salade de quinoa, mangue, avocat, endives, graines de sésame, coriandre fraîche	110
Salade d'herbes, chou-fleur rôti, feta, tofu grillé, concombres, radis et sauce chimichurri	110
Filet de poulet au pesto, tomates confites et chèvre frais sur tartine de pain complet (*) (**)	180
Burger de tempeh, potatoes de patates douces rôties	180
Shala-bowl / riz, wakame, carottes, saumon gravlax, chou, pois gourmands, edamame, soja	180

Halawiyates

Fruits frais assaisonnés	70
Lassi à la mangue	70
Fondant chocolat-banane et cacahuètes	90
Gâteau aux myrtilles et à la crème de coco	90
Cheesecake à la pistache	90

Tous nos plats sont élaborés à partir de farine sans gluten sauf (*)

Tous nos plats sont végétariens sauf (**)

(*) : contient du gluten

(**) : non-végétarien



Hotel Tigmiza
Route de Bab Atlas
Tel : +212 (0) 5 24 39 37 00
www.hotel-tigmiza-marrakech.com

FOLLOW US

© [yogashala_tigmiza](#)

