



GARDEN
BRUNCH





GARDEN BRUNCH

Bonjour, Casablanca.

Parc Urbain du Vélodrome
Construit dans les années 1920



Espace emblématique au cœur du centre-ville de Casablanca, le Vélodrome se distingue depuis sa réouverture en 2021 comme l'un des parcs urbains les plus agréables de la métropole. Initié en 2017, son projet de réaménagement et de valorisation s'inscrivait dans le cadre d'une stratégie globale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine culturel, matériel, immatériel et naturel de la ville de Casablanca. Construit en 1922, les vestiges de l'histoire de ce haut lieu du sport casablancais demeurent sa tribune, édifiée en 1927 et réhabilitée lors de la requalification, ainsi que le tracé de sa piste de 320 mètres dont profitent les marcheurs et les coureurs. Les familles s'y retrouvent aussi volontiers depuis que ses espaces verts sont dotés de 300 m² d'aires de jeux. Et si cette oasis urbaine était idéale pour que petits et grands s'octroient une parenthèse de détente et de divertissement, elle l'est d'autant mieux à présent qu'elle abrite les tous nouveaux Garden Brunch, Garden Room et Garden Bake's. De quoi régaler les gourmands et les gourmets tout au long de la journée.



Conçu comme une halte gourmande et trendy au cœur du parc urbain du Vélodrome, le Garden Brunch prend idéalement place face à la tribune, offrant ainsi une vue privilégiée sur l'espace vert environnant. Résolument moderne, sa conception efface avantageusement les frontières entre extérieur et intérieur grâce à sa terrasse accueillante et son espace de restauration baigné de lumière. Cette harmonie outdoor-indoor est renforcée par sa décoration d'inspiration naturelle, qui décline les matières et les tonalités brutes et authentiques comme le cannage, le bois clair et le grège. Le tout est réhaussé par quelques plantations et par un clin d'œil à la faune sauvage. Quant à son expérience gustative, le Garden Brunch souhaite partager avec les visiteurs un menu rendant également hommage à la diversité des saveurs et des couleurs de la nature. Du brunch au déjeuner en passant par des encas raffinés, le chef associe des produits frais et de saison, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur goût, pour élaborer des plats alliant légèreté, créativité et gourmandise.



GARDEN
BRUNCH

Petit déj sur le pouce

Servi du lundi au vendredi, hors weekends et jours fériés de 08h00 à 11h00

Le Pressé Gourmand	45
Jus d'orange, boisson chaude*, viennoiserie au choix*.	
Le Réveil Salé	55
Jus d'orange, boisson chaude*, omelette, pain pistolet.	
Le Boost Matinal	65
Jus d'orange, boisson chaude*, viennoiserie* , granola ou panacotta.	

*Huile d'olives ou olives noires ou fromage blanc.

Supplément : 10 dhs

*Viennoiseries incluses pain suisse , croissant, pain au chocolat,
pain aux raisins.

Supplément : 10 dhs

*Toutes les boissons chaudes, sauf viennois, chocolat chaud,
lattes, Nespresso et thés.

Supplément : 15 dhs



GARDEN BRUNCH

Les Brunchs

Servi du lundi au vendredi de 08h00 à 13h00,
Servi les weekends et jours fériés de 08h00 à 14h00

- Just Brunch** 120
Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, œufs brouillés à la truffe ou nature.
Sélection de mini viennoiseries, mini pistolets, panna cotta au lait de coco
accompagnée de fruits tropicaux.
- Green Brunch** 130
Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, œufs pochés mollés sur un croissant
pressé avec jambon, tomates et oignons confits. Accompagné avec des potatoes
sablés sauce nappés de sauce cheddar fondu, bol de granola au yaourt et fruits rouges.
- Beni AVO Brunch** 140
Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, tartine multigrain au guacamole,
surmontée de deux œufs pochés, nappés de sauce hollandaise maison et sauce
chimichurri. Accompagnée d'un mesclun de salade verte, sélection de mini
viennoiseries. Panna cotta au lait de coco et fruits tropicaux.
- Beldi Brunch** 140
Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, mini chakchouka au khali gratinée
au fromage, sélection de mini harcha, mssemen. Talbina au miel et fruits secs.
- Veggie Brunch** 150
Toast grillé, pain tomate, légumes de saison grillés, ricotta crémeuse,
pignons toastés, pesto de basilic, fruits frais en tranches et granola croustillant
au yaourt aux fruits rouges.
- Scandinavian Brunch** 160
Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, bagel au saumon fumé, avocat
et fromage acidulé à l'aneth, œufs pochés. Brioche suédoise à la cannelle,
mousse au chocolat au gingembre confit, crème fouettée et fruits rouges.



GARDEN BRUNCH

Egg' ceptionnelle

Omelette Nature	35
Œuf nature en omelette ou brouillé servi avec des pommes de terre sautées.	
Omelette veggie	45
Champignons sautés, poivrons rouges et verts, épinards, courgettes et oignons caramélisés, servi avec des pommes de terre sautées.	
Egg' croissant	60
Œufs pochés sur un croissant pressé, jambon, oignons et tomates confites, pommes de terre sautées, sauce au fromage cheddar fondu.	
Bény-avocat	65
Tartine multigrain au guacamole, garnie de deux œufs pochés sauce hollandaise maison et sauce chimichurri , servie avec mesclun de salade verte.	
Chakchouka & khaliia	75
Chakchouka au khali gratinée au fromage dans une poêle en fonte.	
Mkila de kefta	85
Kefta, sauce tomate à la fleur d'ail aux œufs pochés, gratinée au fromage et éclats de coriandre.	
Croissant au bacon et brie fondue	90
Croissant pressé garni de tomate confite, oignons caramélisés, œufs pochés et fondue de brie aux noix.	
Bagel saumon benedict	105
Bagel garni de saumon fumé, avocat, fromage blanc acidulé au zeste de citron et aneth, œufs pochés, sauce hollandaise maison agrémentée de câpres frites, le tout accompagné de chips d'oignons croustillants.	

Supplément

Frites maison: 20 dhs
Purée de pomme de terre: 20 dhs



GARDEN BRUNCH

Starters

Quinoa	80
Fraicheur de légumes croquants et marmelade de mangue à la coriandre.	
Greek Croissant	85
Feta, tomates, concombres, oignons, olives et mesclun de salade, sauce au zaâtar.	
Mediterranean Garden	90
Salade de légumes grillés à la ricotta, pesto de basilic au noix et crème balsamique.	
Aubergine Garden Brunch	90
Aubergine rôtie, caviar au yaourt, feta, tomates confites et concassé de pistache.	
Trio de salades	95
Caviar d'aubergine à la grenade, houmous, tomate relevée au thon, servi avec de fines tranches de pain grillé.	
Garden Mozza	95
Mozzarella fondante, méli-mélo de tomates et fruits rouges, relevés d'un pesto maison et d'une réduction balsamique.	
Chicken granny smith	100
Poulet en croûte d'épices, sésame, vinaigrette au lait de coco et citron vert. Accompagné de rémoulade de céleri rave et pomme verte.	
César & Houmous	115
Houmous, poulet, croûtons, anchois, tomates confites, parmesan, pois chiches et huile d'olive pimentée.	



GARDEN BRUNCH

Plats

Vol-au-vent aux herbes de Provence	125
Poulet mijoté aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, agrémenté de pousses de poireau fraîches, riz noir, servi dans une mini casserole.	
Poulet piccata	160
Poulet croustillant au parmesan, accompagné de tomates confites et fondue de mozzarella. Servi avec une salade de roquette et un velouté au citron.	
Tanjia de bœuf façon Garden	220
Au safran de taliouine, servi dans une demi jarre. Pâte feuilletée en croute et cassolette d'haricots blancs.	
Ribs de bœuf	220
Braisé à la fleur de romarin. Purée fine de pommes de terre, cocotte de légumes de saison et jus de bœuf parfumé à la truffe.	
Pavé de saumon grillé à l'unilatérale	220
Ratatouille maison, tapenade d'olives noires aux amandes torréfiées, pistou, persil aux anchois et câpres.	
Filet de bœuf poêlé	260
Beurré à la moutarde et poivre vert. Purée de pomme de terre à l'ail confit. Compote d'oignons et sauce chimichuri.	

Garnitures

Frites maison : 20 dhs

Purée de pomme de terre : 20 dhs

Timbale de riz noir : 25 dhs

poêle de légumes : 20 dhs



GARDEN BRUNCH

Comfort Foods

Bény-avocat	65
Tartine multigrain au guacamole, garnie de deux œufs pochés sauce hollandaise maison et sauce chimichurri , servie avec mesclun de salade verte.	
Greek croissant	85
Feta, tomates, concombres, oignons, olives et mesclun de salade, sauce au zaïtar.	
Chicken burger	100
Guacamole, sauce à la chipotle fumée, ananas grillé, cheddar fondu avec coleslaw.	
Steak de viande hachée	105
Pesto de tomates séchées et basilic, oignons crispy et fondue de cheddar.	
LAMB Burger	115
Mayonnaise à la moutarde ancienne et aneth, piperade de poivrons grillés. Accompagné d'une fondue de Manchego.	
Fish Burger	120
Sauce tartare relevée au sambal oelek, accompagnée de chips fines de pommes paille croustillantes.	
Bagel au saumon fumé	120
Pain bagel au saumon, avocat, fromage blanc acidulé au zeste de citron, roquette et chips d'oignons.	
Vol-au-vent aux herbes de Provence	125
Poulet mijoté aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, agrémenté de pousses de poireau fraîches, servi dans une mini casserole.	



GARDEN BRUNCH

Desserts

PANNA COTTA 45
Fruits tropicaux.
Fruits rouges.
Caramel beurre salé et spéculos.

CRÈME BRÛLÉE 50
Fleur d'oranger.
Café de Brésil.
Thé vert et saveurs d'orient.

TARTE 50
Tatin et glace vanille.
Citron, coulis de fruits rouges et sorbet citron.
Gelée de fruits rouges et crème vanille.

BROWNIE 50
Brownie à la noix de pécan + boule de glace vanille.

Glaces

2 boules 35

3 boules 45



GARDEN
BRUNCH

Gâteaux à la part

Cheesecake aux fruits rouges	49
Cheesecake à l'orange et fruits de passion	49
Véritable fraisier aux pistaches (selon saison)	49
Forêt noire	49
Cipriani à la crème de citron et yuzu	49
Carotte cake aux noix	49
Red velvet cake	49
Tiramisu à la badiane et croustillant de noisette	55

Gâteau entier à emporter (sur commande)

4 pax	180
8 pax	380



GARDEN BRUNCH

Pancakes

Pancake aux trois chocolats et fruits rouges.	49
Pancake crème vanille et fruits rouges.	49
Pancake à la framboise et crème catalane au coulis de pistache.	55
Pancake garni de compote de pommes à la cannelle, glace vanille et filet de sauce chocolat.	69

Pain perdu

Pain perdu aux trois chocolats et fruits rouges.	55
Pain perdu au caramel beurre salé, banane et éclats d'amandes.	55
Pain perdu fondant au chocolat, éclats de pistache, accompagné de glace vanille.	59
Pain perdu nappé de caramel, garni de noix de pécan croquantes, 69 poire caramélisée et glace vanille.	

Supplément
Boule de glace:15 dhs



GARDEN
BRUNCH

Cake et madeleine

Madeleine citron.....	12
Madeleine chocolat.....	12
Madeleine framboise.....	12
Cake chocolat à la crème de citron.....	28
Cake chocolat blanc à la framboise.....	28
Cake trois chocolats à la praline de noisettes.....	28





**GARDEN
BRUNCH**

Garden Tea-Time _____ 190 Dhs

Thé et douceurs raffinées - Pâtisseries maison

Disponible du Lundi au Vendredi de 16h à 19h, hors jours fériés

Fruits rouges de saison

Dégustations sucrées

Muffin myrtille
Madeleine framboise
Financier pistache
Mini fondant chocolat

Dégustations salées

Mini croissant brie-noix et poire
Mini Bagel multi-céréales saumon
Quiche champignons fromage
Mini sandwich poulet sauce César

Boissons chaudes *

Thé comptoir Richard ou café

*Un supplément de 15 dhs est appliqué pour toute autre boisson chaude.



**GARDEN
BRUNCH**

Instant cafés

Espresso	24
Espresso macchiato	26
Americano	28
Café latte	28
Double espresso	30
Capuccino	30
Mocaccino	34
Affogato (Glace vanille, café espresso)	38
Vegan latte	45

Les cafés Nespresso

Brazil 100 % arabica	28
Guatemala (mélange Arabica et Robusta)	28
Ristretto	28
Decaffeinato	32

Lait végétal (lait d'amande, lait de coco, lait d'avoine)

supplément : 12 dhs



GARDEN
BRUNCH

Spécialités latte

Caramel latte	39
Vanilla latte	39
Peanut butter latte	39
Spanish latte	40
Vanille latte glacé	42
Caramel latte glacé	42
Matcha latte	48
Matcha latte glacé	50

Chocolat Chaud

Chocolat chaud classique	32
Chocolat viennois	38



GARDEN
BRUNCH

Thés & infusions

Thé à la menthe 24

Thés Comptoirs Richard authenticité et raffinement à chaque tasse.

THÉ NOIR

Grand Earl Grey 45
Fruits rouges 45
Ceylan O.P 45
Vanille caramel 45
Breakfast B.O.P bio 45

TISANE

Camomille 45
Verveine 45
Roobios aux épices 45
Secrets d'équilibre bio digestive 55
Bio relaxante 55
Rêves Enfants bio fleurs d'hibiscus 55

THÉ VERT

Jardin des merveilles 45
Thé vert à la menthe bio 45
Thé vert au jasmin 45

THÉ BLANC

Thé blanc rose litchi 45



GARDEN
BRUNCH

Frappuccinos & Cafés Glacés

Café frappé	32
Café espresso mélangé à de la glace pilée.	
Chocolat	40
Boisson glacée frappée au chocolat, surmontée d'une onctueuse crème fouettée.	
Chocolat blanc	40
Délicieux mélange de chocolat blanc, café et lait frappés avec de la glace, le tout sublimé par une crème fouettée.	
Caramel	40
Café et lait mélangés à de la glace pilée, recouverts d'une crème fouettée et d'un coulis au caramel.	
Vanille	40
Frappuccino à la vanille, surmonté de crème fouettée et d'une double touche de sirop de vanille.	
Noisettes	40
Café fraîchement moulu, lait froid, glace pilée, crème fouettée et noisettes torréfiées.	



GARDEN
BRUNCH

Thés glacés

Pêche blanche	30
Pêche blanche et romarin.	
Marrakech	30
Thé noir à froid, thym, romarin, menthe et zeste de citron.	
Fruits des bois	35
Framboise et litchis.	
Summer Sunrise	40
Infusion de citron à l'eau pétillante, orange fraîche et gingembre.	
Sunset spritz	40
Infusion de graines de grenade, gingembre, kiwi et jus de citron.	
Exotique	48
Mangue et passion.	
Wood	48
Framboise, myrtille et mûres.	



GARDEN
BRUNCH

Fraîchement pressé

Jus d'orange.	34
Jus citron et menthe.	36
Jus d'orange et carotte.	36
Jus de citron et gingembre.	38

Virgin Mojitos

Classic	40
Curaçao	45
Pêche	45
Berry bush	50
Caribbean	50



GARDEN
BRUNCH

Cocktail fraîchement pressé

Green Detox	48
Pomme, ananas, concombre, gingembre et menthe.	
Immuno	48
Carotte, orange, gingembre et curcuma.	
Banana Strawberry	48
Banane, fraise, jus de citron et eau de coco.	
Tropical	48
Mangue, ananas et orange.	
Garden Beet	48
Betterave, pomme, citron, carotte et orange.	
Garden'Line	48
Pomme, ananas, kale, concombre, citron, persil, céleri, curucuma et orange.	
Garden Morning	53
Ananas, poire, orange et gingembre.	
Garden Mojito	53
Citron vert, gingembre, ananas et fruits de la passion.	
Red Garden	53
Fraise, orange et framboise.	
Matcha	63
Matcha, sirop d'ananas et jus d'ananas.	



GARDEN
BRUNCH

Smoothies

Berry Dreamy	60
Lait d'amandes, acai, banane et framboise.	
Green Lagoon	60
Pomme, kiwi, brocoli, épinards et miel.	
Viking	60
Betterave, banane et fraise.	
Passion coconut	63
Lait de coco, fruit de la passion, banane et sirop d'érable.	
Energy Boost shake	63
Lait, amandes, noix, dattes et raisins secs.	
Mango Purple	63
Mangue, fraise et banane.	

Supplément

Un scoop de Whey : 20 dhs



**GARDEN
BRUNCH**

Boissons gazeuses et eaux

Hawaii, Schweppes tonic, Schweppes citron, Sprite, Coca cola, Coca zero	25
Orangina	28
Red Bull	40
Eau minérale 50 cl	18
Eau minérale 75 cl	35
Oulmes 25 cl	25
Oulmes 75 cl	38



GARDEN BRUNCH