



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

LE BAR MAJORELLE

1 | MENU - CARTE PAR PIERRE HERMÉ

2 | BOISSONS

3 | MENU ENFANT

LE BAR MAJORELLE

CARTE PAR PIERRE HERMÉ

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.*

*If you suffer from any allergies, intolerances or dietary restrictions,
please inform a member of the team upon ordering*



LES ENTRÉES

STARTERS

SOUPE GLACÉE	190
Soupe glacée de petits pois, basilic, chair de citron jaune, noisettes du Piémont grillées Chilled pea soup, basil, lemon flesh, grilled Piedmont hazelnuts	
TARTE TOMATE	190
Tarte tatin de tomate Tomato tart tatin	
SALADE CAESAR	350 / 520
Salade César au poulet ou crevettes grillées, servie tiède Grilled chicken or shrimp Caesar salad, served warm	
SALADE DE HOMARD*	580
Salade de homard, avocat, pamplemousse et coriandre fraîche Lobster salad, avocado, grapefruit and fresh coriander	
SALADE NIÇOISE	350
La vraie salade Niçoise traditionnelle Traditional real Niçoise salad	
CEVICHE DE DAURADE*	310
Ceviche de daurade façon Ispahan Ispahan style sea bream ceviche	
CARPACCIO DE BOEUF	340
Carpaccio de bœuf, tomates confites, pesto d'herbes au parmesan, salade de roquette Beef carpaccio, tomato confit, parmesan herb pesto, arugula salad	

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines
Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



LES PLATS

MAIN COURSES

SPAGHETTI	320
Spaghetti à la tomate et aubergine confites Tomato and eggplant confit spaghetti	
THON ROUGE*	360
Thon rouge mi-cuit, sauce asiatique à la coriandre fraîche, tomates cerise poêlées au vinaigre balsamique blanc Half-cooked red tuna, Asian fresh coriander sauce, pan-fried cherry tomatoes in white balsamic vinegar	
AILE DE RAIE*	350
Aile de raie comme une Grenobloise, artichaut au bouillon Grenobloise-style skate wing, artichoke in broth	
FISH & CHIPS*	360
Fish and chips, condiment tartare et ketchup maison Fish and chips, tartare sauce and homemade ketchup	
VOLAILE FERRIÈRE	350
Suprême de volaille à la plancha, aubergine rôtie, tomates confites, olives noires taggiasche, amandes grillées Chicken breast « a la plancha », roasted eggplant, tomato confit, Taggiasche black olives, roasted almond	
FILET DE BOEUF	540
Filet de boeuf, effeuillé de pomme de terre, légumes de saison, jus de boeuf Beef fillet, crispy potatoes, seasonal vegetables, beef jus	
PALERON DE VEAU	490
Paleron de veau, tomates rôties, jus de viande Veal chuck, roasted tomatoes, veal jus	
COTELETTES D'AGNEAU	360
Côtelettes d'agneau aux épices douces, légumes de saison au jus Lamb chop with sweet spices, vegetables in jus	

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines
Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



SNACKING

*Servi avec un choix de frites ou salade mesclun
Served with your choice of French fries or mix green salad*

CROQUE-MONSIEUR PIERRE HERMÉ 330

Croque-Monsieur au jambon de porc ou de volaille

Croque-Monsieur, pork or chicken

BURGER DE BŒUF « À MA FAÇON » 380

Burger de bœuf, cheddar Montgomery, condiment à la tomate, paprika fumé

Beef burger, Montgomery cheddar, tomato sauce, smoked paprika

BURGER DE VOLAILLE FERMIÈRE 340

Burger de volaille fermière, cheddar fumé, condiment estragon, bacon et oignons frits

Free range chicken burger, smoked cheddar, tarragon sauce, bacon and fried onions

LOBSTER ROLL* 580

Lobster roll

Lobster roll

CLUB SANDWICH AU POULET 370

Club sandwich au poulet

Chicken club sandwich

CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN 340

Club sandwich végétarien

Vegetarian club sandwich

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines
Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



TAPAS

CAGETTE DE LEGUMES 210

Cagette de légumes de saison, condiment pesto, crème tzatziki
Seasonal vegetables, pesto sauce, tzatziki cream

MINI CROQUE SAUMON 230

Mini Croque saumon fumé, avocat, wasabi, citron confit
Smoked salmon mini croque, avocado, wasabi, lemon confit

MINI CROQUE-MONSIEUR PIERRE HERMÉ 190

Mini Croque-Monsieur au jambon de porc ou de volaille
Mini Croque-Monsieur with pork or chicken ham

MINI CROQUE TOMATE PESTO 220

Mini Croque-Monsieur à la tomate confite, avocat et pesto
Mini Croque-Monsieur with tomato confit, avocado and pesto

TAPENADE DE TOMATE 180

Tapenade de tomates, blinis maison, lames feuilletées
Tomato tapenade, homemade blinis, puff pastry slices

CHIPS DE MAIS 360

Chips de maïs au guacamole de petits pois,
légumes croquants et salade de petit épeautre
Corn chips, green pea guacamole, crunchy vegetables
and spelt salad



NOS INCONTORNABLES PÂTISSERIES MAROCAINES 170

Assortiment de pâtisseries marocaines

Moroccan pastries

CAFÉ ET GOURMANDISES « LA MAMOUNIA » 150

Votre café servi avec une sélection de mignardises

Your coffee served with a selection of « mignardises »

CORNE DE GAZELLE MAMOUNIA 180

Pâte d'amande parfumée à l'eau de fleur d'oranger des Domaines, compote d'orange des Jardins de la Mamounia, croustillant aux amandes grillées de l'Atlas, crème légère à l'amande grillée

Almond paste flavoured with orange blossom water from the Domaines, orange compote from the « Jardins de la Mamounia », roasted almond crisp from the Atlas, light cream with roasted almonds

ULTIME 180

Sablé Infiniment Chocolat, ganache à la vanille de Madagascar, crème onctueuse au chocolat noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun, fines feuilles de chocolat noir

Infiniment Chocolat shortbread biscuits, Madagascan vanilla ganache, smooth Pure Origin Belizean dark chocolate cream, Cayo District, Xibun Plantation, thin layers of dark chocolate

ISPAHAN 160

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis

Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and lychees



PLAISIR SUCRÉ 190

Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème chantilly au chocolat au lait

Hazelnut dacquoise cake, flaky hazelnut praline, thin layers of milk chocolate, milk chocolate ganache and chantilly cream

TARTE INFINIMENT VANILLE 190

Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar

Shortbread pastry, vanilla flavoured cake, vanilla ganache and mascarpone cream with vanilla from Tahiti, Mexico and Madagascar

2000 FEUILLES 220

Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette

Caramelized puff pastry, flaky hazelnut praline, hazelnut praline mousseline cream

MILLEFEUILLE INFINIMENT VANILLE 200

Pâte feuilletée caramélisée, crème mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar

Caramelized puff pastry, mascarpone cream with vanilla from Tahiti, Mexico and Madagascar

MILLEFEUILLE JARDIN DE L'ATLAS 190

Pâte feuilletée caramélisée, miel onctueux, marmelade d'oranges à la fleur d'oranger, crème chantilly Infiniment Citron, crème de mascarpone à la fleur d'oranger

Caramelized puff pastry, creamy honey, orange marmalade with orange blossom, Infiniment Citron Chantilly cream, mascarpone cream with orange blossom



COUPE GLACÉE CHLOE	170
Sorbet à la framboise, glace Infiniment Chocolat, biscuit moelleux au chocolat Manjari, sablé Infiniment Chocolat, crème chantilly au chocolat Manjari, éclats de chocolat Manjari à la fleur de sel, framboises	
Raspberry sorbet, Infiniment Chocolat ice cream, Manjari chocolate tender biscuit, Infiniment Chocolat sablé, Manjari chocolate chantilly cream, bits of chocolate with fleur de sel, raspberries	
COUPE GLACÉE MILÉNA	170
Sorbet aux fruits rouges, glace et granité à la menthe fraîche, framboises, coulis de fruits rouges, crème chantilly	
Red berries sorbet, fresh mint ice cream and granita, raspberries, red berries coulis, Chantilly cream	
COUPE GLACÉE JARDIN DE L'ATLAS	180
Glace au citron, glace à la fleur d'oranger, miel fleur d'oranger, morceaux de chair de citron, marmelade d'orange, crème chantilly, pâte filo caramélisée	
Lemon ice cream, orange blossom ice cream, orange blossom ice honey, pieces of lemon pulp, orange marmelade, caramelized filo paste, Chantilly cream	
GLACES & SORBETS	150
Glaces & sorbets	
Ice creams & sorbets	
MACARONS	140
Macarons (3 pièces)	
Macarons (3 pieces)	
FRUITS FRAIS DE SAISON JUSTE PRÉPARÉS	160
Fruits frais de saison	
Seasonal fresh fruits	



LE BAR MAJORELLE



UNE AMBIANCE DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ

Le Bar Majorelle est un lieu haut en couleurs qui tire son nom du célèbre Jacques Majorelle, peintre orientaliste français et amoureux de Marrakech.

Aux commandes, Pierre Hermé lui donne des allures de bistrot raffiné avec une carte de petites assiettes à partager. Le chef revisite les grands classiques du café parisien auxquels il ajoute un zest d'inventivité, sa patte.

Que les becs sucrés se rassurent, ses desserts signatures complètent cette carte réjouissante et pétillante. Animé et convivial, le Bar Majorelle s'anime le soir venu au son d'un orchestre résident tandis que nos mixologues rentrent en piste. De concerts, tous subliment une sélection de cocktails qui électrisent les sens.

A WARM AND CHEERFUL AMBIANCE

Le Bar Majorelle is a colorful place that takes its name from the famous Jacques Majorelle, French orientalist painter, and Marrakech lover.

With Pierre Hermé at the controls, it has the flavor of a refined bistro and a menu of small dishes to share. The chef revisits the great classics of the Parisian cafés, adding a pinch of inventiveness, his own personal touch.

Sweet tooths need not worry, his signature desserts complete this delightful and exciting menu. Lively and festive, Le Bar Majorelle gets going in the evening to the beat of the resident band, as our mixologists take center stage. Working together, they serve up a delicious selection of cocktails that electrify the senses.



INSPIRATION MAROC

LE LUZY

230

Rhum Havana 7 ans, liqueur corne de gazelle, citron,
Angostura bitter, ginger beer
7 years Havana Club rum, corne de gazelle liqueur, lemon,
Angostura bitter, ginger beer

Une interprétation moderne du grand classique de la pâtisserie Marocaine
A modern interpretation of the great classic Moroccan pastry

SAFFRON NEGRONI

230

Safran, gin Malfy, gentiane Suze, vermouth blanc Cappelletti
Saffron, Malfy gin, Suze gentiane, Cappelletti white vermouth

Le white Negroni revu et corrigé aux accents Marocain
The white Negroni with a Moroccan influence

INSPIRATION ITALIENNE

POMO ROSSO

230

Gin Malfy, pomme Granny Smith, tomate poivron rouge,
Aperol, citron, saline (contient du lactose)
Malfy gin, Granny Smith apple, tomato, red pepper,
Aperol, lemon, saline (lactose content)

Un cocktail très technique qui vous surprendra inévitablement
A very technical cocktail, you will be inevitably surprised

ULTIMO

250

Oli gin, thym, pomme Granny Smith, citron,
chlorophylle de basilic (blanc d'oeuf)
Oli gin, thyme, Granny Smith apple, lemon, basil chlorophyll
(egg white)

Un étonnement volontaire entre l'herbe aromatique et le fruit
A voluntary astonishment between the aromatic herb and the fruit



INSPIRATION FRANÇAISE

LE VINCOEUR

230

Vodka Grey Goose, Noilly Prat, raisin vert,
verveine, citron (blanc d'oeuf)
Grey Goose vodka, Noilly Prat, green grape,
verbena, lemon (egg white)

Celebration des vendanges et de la fraîcheur récolté
Celebration of the freshness harvested

GRAND BOULEVARD

230

Armagnac, grain de café,
Campari, chocolat, vermouth rouge
Armagnac, coffee bean,
Campari, chocolate, sweet vermouth

Notre vision plus gourmande du célèbre Boulevardier d'Harry McElhone
Our more gourmet vision of Harry McElhone's famous Boulevardier

INSPIRATION ASIATIQUE

NIHONSHU

260

Saké, gin Hendrick's, citron, wasabi, émulsion de riz
Sake, Hendrick's gin, lemon, wasabi, rice foam

Un Cocktail aux accents Nippons, surprenant et incontournable
A Cocktail with Japanese accents, surprising and essential

LAPSONG SOUR

250

Whisky tourbé, infusion de lapsong souchong et d'oud,
citron (blanc d'oeuf)
Peated whisky, oud and lapsaong souchong infusion,
lemon (egg white)

Equilibre entre le boisé et le fumé
Balance between woody and smoky



LES CHAMPAGNES

APEROL SPRITZ 350

Aperol, eau gazeuse, Champagne
Aperol, sparkling water, Champagne

MAM'S GARDEN 350

Eau de vie de Cédrat, Jus d'orange, Cardamone, Champagne
Aqua di Cerda, orange juice, Cardamom, Champagne

ROSSINI 350

Coulis de fraise, Champagne
Stawberry puree, Champagne

LES RAISONNABLES

APPLE FLOWER 160

Pomme, mûres et lavande
Apple, blackberry, lavender

LE BELDI 160

Mangue, orange, rose, pastèque, thym
Mango, orange, rose, watermelon, thyme

CHINA ROSE 160

Hibiscus, citronnelle, rose, soda
Hibiscus, lemongrass, rose, soda

L'EXPLORATEUR 160

Mangue, ananas, gingembre, citron vert, bergamote,
feuille de combava
Mango, pineapple, gingembre, lime, bergamot,
kaffir lime leave



LES CHAMPAGNES

AU VERRE 18 cl

Taittinger - <i>Cuvée La Mamounia</i>	330
Taittinger - <i>Prestige Rosé</i>	380

A LA BOUTEILLE 75 cl

Blancs

Bollinger - <i>Special Cuvée</i>	1 800
Bollinger - <i>Grande Année blanc</i>	4 000
Dom Pérignon	9 500
Duval-Leroy - <i>Extra Brut Prestige</i>	1 900
Pierre Péters - <i>Blanc de Blancs</i>	1 800
Krug - <i>Grande Cuvée</i>	6 200
Krug - <i>Clos du Mesnil - Blanc de Blancs</i>	37 400
Louis Roederer by Starck - <i>Brut Nature</i>	3 000
Philipponnat - <i>Sublime - Sec</i>	2 300
Ruinart - <i>Blanc de Blancs</i>	3 000
Taittinger - <i>Comtes de Champagne</i>	4 100
Taittinger - <i>Cuvée La Mamounia</i>	1 600

Rosé

Bollinger	2 100
Dom Pérignon	9 800
Fleur De Miraval - <i>Brad Pitt - Perrin & Péters</i>	9 500
Perrier-Jouët - <i>Belle Époque</i>	5 200
Taittinger - <i>Comtes de Champagne</i>	4 900
Taittinger - <i>Prestige</i>	1 900



LES VINS

AU VERRE

18 cl 75 cl

Vins Blanc

Maroc	Îcône - Cuvée La Mamounia Zaër	190	950
France	Château la Roulerie - Ptit Chenin Loire	220	1100
France	Chablis - Laroche Chablis	250	1500

Vin Gris & Rosé

Maroc	Îcône - Cuvée La Mamounia Zaër	190	950
France	Roubine - La vie en rose Côtes de Provence	190	950

Vins Rouge

France	Chateau Fourcas Borie Listrac Médoc	190	950
Italie	Villa Antinori Toscana	190	950
Maroc	Îcône - Cuvée La Mamounia Zaër	190	1100

LES BIÈRES

Leffe Blonde	Belgique	130
Leffe Brune	Belgique	130
Hoegaarden	Belgique	130
Triple Karmeliet	Belgique	130
Kwak	Belgique	130
Budweiser	Etats Unis	120
Kronenbourg 1664	France	110
Casablanca	Maroc	110
Corona	Mexique	120
Heineken (25cl)	Pays Bas	100



LES APÉRITIFS

ANIS	5 cl
Henri Bardouin	120
Ricard	120
AMER	8 cl
Amaro Nonino	150
Aperol	120
Campari	120
Fernet Branca	150
Suze	150
KIR	18 cl
Impérial	330
Royal	330
Vin blanc ou rouge	190
PORTO	8 cl
Taylor's - Porto blanc	190
Taylor's - Porto rouge - <i>Tawny</i>	190
Taylor's - Porto rouge - <i>LBV 2016</i>	230
SHERRY	8 cl
Lustau - Fino - <i>Jarana</i>	130
Lustau - Amontillado - <i>Los Arcos</i>	140
Lustau - Oloroso - <i>Don Nuno</i>	180
Lustau - Deluxe Cream - <i>Capataz Andres</i>	150
Lustau - Pedro Ximenez - <i>San Emilio</i>	190
VERMOUTH	8 cl
Lustau - <i>Rojo</i>	160
Martini & Rossi - <i>Bianco</i>	120
Martini & Rossi - <i>Rosso</i>	120
Nardini - <i>Mezzo E mezzo</i>	150
Pimm's N°1 - <i>Red</i>	150



LES SPIRITUEUX

GIN		6 cl
Beefeater - <i>Original</i>	Angleterre	180
Bombay <i>Sapphire</i>	Angleterre	180
Bulldog	Etats-Unis	180
Citadelle	France	180
G'Vine - <i>Floraison</i>	France	220
Hendrick's	Ecosse	180
Malfy - <i>Original</i>	Italie	180
Mare	Catalogne	200
Martin Miller's	Angleterre	200
Monbasa Club	Angleterre	200
Monkey 47	Allemagne	250
Monkey 47 - <i>Sloe Gin</i>	Allemagne	265
Oli' Gin	France	200
Roku	Japon	220
Tanqueray - <i>10</i>	Ecosse	220
Tanqueray - <i>flor de Sevilla</i>	Ecosse	200
Tanqueray	Ecosse	180
The Botanist	Ecosse	190
The Drunken Horse	Belgique	260
Tribute	Catalogne	200

VODKA		6 cl
Absolut - <i>Elyx</i>	Suède	180
Beluga - <i>Gold Line</i>	Russie	450
Beluga - <i>Noble</i>	Russie	250
Belvedere	Pologne	200
Belvedere - <i>Lake</i>	Pologne	230
Ciroc	France	200
Grey Goose	France	200
Haku	Japon	220
Ketel One	Hollande	180
Stolichnaya	Lettonie	180
Stolichnaya - <i>Elit</i>	Lettonie	250
Tito's - <i>Organic (Gluten Free)</i>	Etats-Unis	200

PISCO		6 cl
Waqar	Chili	350



LES SPIRITUEUX

RHUM - CACHAÇA		6 cl
Captain Morgan - « <i>Spiced Rum</i> »	Jamaïque	180
Havana Club - <i>3 years</i>	Cuba	160
Havana Club - <i>7 years</i>	Cuba	180
La Mauny - <i>50°</i>	Martinique	160
Plantation - <i>Isle of Fidji</i>	Fidji	200
Plantation - <i>Xaymaca</i>	Jamaïque	200
Ypioca - <i>Reserva</i>	Brésil - Cachaça	160
Zacapa - <i>23</i>	Guatemala	300
Zacapa - <i>XO</i>	Guatemala	500

TEQUILA - MEZCAL		6 cl
Don Julio - <i>Blanco</i>	Jalisco	450
Olmecca - <i>Altos Plata</i>	Jalisco	180
Patrón - <i>Silver</i>	Jalisco	250
Don Julio - <i>Reposado</i>	Jalisco	500
Olmecca - <i>Altos Reposado</i>	Jalisco	220
Clase Azul - <i>Añejo</i>	Jalisco	1500
Don Julio - <i>1942 Extra Añejo</i>	Jalisco	650
Jose Cuervo - <i>Extra Añejo</i>	Jalisco	620
Patrón - <i>Añejo</i>	Jalisco	350
Del Maguey - <i>Vida</i>	Oaxaca	270

LES WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKIES		6 cl
Chivas Regal - <i>12 years</i>		200
Chivas Regal - <i>18 years</i>		350
Chivas Regal - <i>25 years</i>		1400
Dimple - <i>15 years</i>		220
Johnnie Walker - <i>Black label</i>		200
Johnnie Walker - <i>Double Black</i>		220
Johnnie Walker - <i>Gold label</i>		260
Johnnie Walker - <i>Blue label</i>		680
Monkey Shoulder		200



LES WHISKIES

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

6 cl

Highland

Dalwhinnie - 15 years	260
Glenmorangie - "Quinta Ruban" Port Cask	320
Glenmorangie - "Lasanta" Sherry cask	250
Glenmorangie - "Nectar d'Or" Sauternes Cask	280
Glenmorangie - Original 10 years	220
Oban - Little Bay	360

Lowland

Auchentoshan - American Oak	180
Glenkinchie - 12 years	200

Speyside

Aberlour - 12 years	250
Cragganmore - 12 years	240
Glenfiddich - Special 12 years	200
Glenfiddich - Solera 15 years	250
Glenfiddich - Ancient reserve 18 years	300
Glenlivet - 21 years	580
Macallan - 12 years	250

Islands

Caol Ila - Moch (Islay)	255
Lagavulin - 16 years (Islay)	550
Laphroaig - 10 years (Islay)	240
Talisker - 10 years (Skye)	260

WORLD WHISKIES

6 cl

Bellevoys - Edition tourbé	France	350
Bulleit	U.S.A	200
Canadian Club	Canada	160
Jack Daniel's - Old N°7	U.S.A	200
Jack Daniel's - Single barrel	U.S.A	250
Jameson	Ireland	160
Mars - Maltage Cosmo	Japon	560
Miyagikio	Japon	360
Nikka - Days	Japon	350
Yellow Rose - Rye Whiskey	U.S.A	200



LES DIGESTIFS

GRAPPA		6 cl
Nonino - <i>Di Moscato</i>		320
Nonino - <i>Fragolino</i>		320
Nonino - <i>LA MAMOUNIA Exclusive Selection 21 ans</i>		550
Nonino - <i>Picolit</i>		550
Nonino - <i>Riserva 8 Ans</i>		350
ARMAGNAC		6 cl
Château Laubade - <i>VSOP</i>	Bas - Armagnac	250
Château Laubade - <i>XO</i>	Bas - Armagnac	290
Dartigalongue - <i>Hors d'âge</i>	Bas - Armagnac	350
COGNAC		6 cl
Delamain - <i>Pale & Dry XO</i>		540
Camus - <i>XO</i>		550
Hennessy - <i>VSOP</i>		250
Hennessy - <i>XO</i>		590
Hennessy - <i>Paradis</i>		1800
Hennessy - <i>Richard (3 cl)</i>		2500
Martell - <i>XO</i>		550
Rémy Martin - <i>VSOP</i>		200
Rémy Martin - <i>XO</i>		580
Rémy Martin - <i>Extra Perfection</i>		1800
Rémy Martin - <i>Louis XIII (3 cl)</i>		2500
CALVADOS		6 cl
Roger Groult - <i>Doyen d'âge</i>		650
Roger Groult - <i>Reserve 3 ans d'âge</i>		180
Roger Groult - <i>Vénérable</i>		340



LES DIGESTIFS

EAUX DE VIE 6 cl

Eau de vie d'Abricot - <i>Nonino</i>	300
Eau de vie de Figue « Mahia » - <i>Nahmias & Fils</i>	200
Eau de vie de Kirsch - <i>Massenez</i>	200
Eau de vie de Miel de Châtaigner - <i>Nonino</i>	300

LIQUEURS 6 cl

Amaretto	150
Anisette - <i>Marie Brizard</i>	150
Bailey's	150
Bénédictine	150
Chambord	180
Chartreuse jaune	250
Chartreuse verte	250
Cointreau	150
Galiano Antentico	150
Grand Marnier	150
Jägermeister	150
Kahlua	150
Mandarine Napoleon	200
Peter Heering	150
Sambuca - <i>Luxardo</i>	150
St-Germain	200
Tagliatella - <i>Nardini</i>	150

LIQUEURS DE CITRON 6 cl

Italicus	190
Limoncello - <i>Luxardo</i>	150
Aqua di Cedro - <i>Nardini</i>	150



LES SANS ALCOOLS

EAUX ET SODAS

Plates

Evian	(33 cl)	60
Evian	(75 cl)	100
Sidi Ali	(50 cl)	50
Sidi Ali	(75 cl)	70

Gazeuses

Oulmes	(75 cl)	70
Perrier	(33 cl)	60
San Pellegrino	(75 cl)	100
San Pellegrino	(50 cl)	60

Sodas

Coca-Cola	(30 cl)	80
Coca-Cola zéro	(30 cl)	80
Mountain Spring - Bitter Lemon	(20 cl)	90
Mountain Spring - Classic Tonic	(20 cl)	90
Mountain Spring - Dry Tonic	(20 cl)	90
Mountain Spring - Ginger Ale	(20 cl)	90
Mountain Spring - Ginger Beer	(20 cl)	90
Mountain Spring - Salty Grapefruit	(20 cl)	90
Mountain Spring - Soda Water	(20 cl)	90
Red Bull	(20 cl)	90
Sprite	(30 cl)	80

JUS DE FRUITS

Pressés		80
Orange		
Pamplemousse		
Citron		

Jus de fruits Alain Milliat	(20 cl)	110
Fraise		
Mangue		
Pêche blanche		
Pomme cox		
Tomate rouge		



LES BOISSONS CHAUDES

LE CAFÉ

Ristretto	75
Espresso	
Espresso Macchiato	
Décaféiné	
Double Espresso	80
Café glacé	
Cappuccino	85
Latte Macchiato	

LE CHOCOLAT

Chocolat chaud	90
Chocolat glacé	

THÉ TRADITIONNEL MAROCAIN

Thé vert China Gun Powder, menthe fraîche.	80
--	----

L'INFUSION PAR DAMMANN FRÈRES

Camomille	75
<i>Une infusion d'un jaune vif avec un goût doux et fruité, et senteur de note d'ananas.</i>	
Tilleul	
<i>Une infusion à la saveur boisée et fleurie.</i>	
Verveine	
<i>Une saveur extrêmement fruitée, légèrement citronné.</i>	



LES BOISSONS CHAUDES

LE THÉ PAR DAMMANN FRÈRES

70

LES NOIRS

Ceylan

Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.

Darjeeling

Un mélange des feuilles aux senteurs d'amande et de pêche mûre.

Earl Grey « Yin Zhen »

Une sélection enrichie de feuilles à pointes blanches, de pétales de fleurs et aromatisée à la bergamote de Calabre.

Coquelicot gourmand

Un mélange de thés noirs associant les arômes de coquelicot, de biscuit et de pâte d'amande.

Organic Breakfast

La rencontre de thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam.

LES VERTS

Jasmin

Un mélange qui offre un bel équilibre entre un thé vert corsé et la douceur délicate du parfum de la fleur blanche.

Sencha Fukuyu

Un thé du Japon aux notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.

Yunnan vert

Un thé de Chine aux feuilles vert sombre qui offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fruitées, longues en bouche.



MENU PETIT GOURMET
kid's GOURMET MENU



ENTRÉES / STARTERS

Crème de champignons de Paris Creamy mushroom soup	160
Assiette de jambon blanc ou de dinde et ses condiments Sliced pork or turkey ham with condiments	180
Salade Caprese, tomate de notre potager et mozzarella Tomato and mozzarella salad	230

CLUBS, CROQUES & SANDWICH

Accompagnés de pommes frites et condiments

Served with French fries and condiments

Club sandwich de poulet, tomate, laitue, œuf, mayonnaise Chicken club, tomato, lettuce salad, egg, mayonnaise	220
Croque-monsieur, fromage, jambon blanc ou volaille Croque-monsieur, cheese, pork or turkey ham	220
Burger ou Cheeseburger, salade, tomates de notre potager Burger or Cheeseburger, lettuce and garden tomatoes	230

PÂTES / PASTA

Spaghetti "Mamounia" à la tomate de Corbara Spaghetti "Mamounia" with Corbara tomato	250
Gratin de coquillettes à la crème et parmesan Gratinated elbow macaroni with cream and parmesan cheese	230
Lasagnes de bœuf à la tomate de Corbara Beef lasagna with tomato sauce from Corbara	260

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



PLATS / MAIN COURSES

Accompagnés de petits légumes, purée ou pommes frites
Served with vegetables, mashed potatoes or French fries

Filet de bœuf de Doukkala grillé Grilled beef filet from Doukkala	280
Bâtonnets de poulet de R'hamna panés à l'anglaise Chicken nuggets	260
Darne de saumon de l'Atlantique grillée Grilled salmon steak from Atlantic	290
Croquettes de poisson panées à l'anglaise, sauce tartare Fried fish fingers with tartar sauce	240

DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises Crepes or waffles, whipped cream, raspberries	80
Les glaces et sorbets, quelques pop-corn Ice cream or sorbet with caramel popcorn	160
Assiette de fruits découpés Seasonal sliced fruits	150

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams

