



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

L'ASIATIQUE

PAR JEAN-GEORGES

1 | MENU

2 | DESSERTS

3 | MENU ENFANT



CHAMPAGNES

Taittinger - Brut Réserve
Taittinger - Prestige Rosé

18cl
330
380

COCKTAILS

Le Soleil Levant

Gin Beefeater 24, mangue, yuzu, shrub betterave, sel, piment d'Espelette
Beefeater 24 gin, mango, yuzu, beetroot shrub, salt, Espelette chili

190

Ginger Real Margarita

Tequila Patron Anejo, Cointreau, gingembre, citron vert, sucre
Patron Anejo tequila, Cointreau, lime ginger

190

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



Passion fruit sangria

170

Vin blanc, Grand Marnier, sucre, fruit de la passion, orange
White wine, Grand Marnier, sugar, passion fruit, orange

San – Sue – Lin

170

Vodka Absolut Elyx, lychee, yuzu, citron, gingembre, sucre, piment d’Espelette
Absolut Elyx vodka, lychee, yuzu, lime ginger base, Espelette chili

COCKTAIL SANS ALCOOL

Pink lemonade

150

Fleur de sureau, pamplemousse, basilic thai, tonic
Elderflower, grapefruit, thai basil, tonic

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



DIM SUM

Pot stickers aux petits pois et piment vert, vinaigrette soja et citron vert au gingembre English peas and green chilli pot stickers, soy-lime dressing with ginger	210
Rouleaux de printemps aux crevettes et poulet, sauce abricot moutarde Prawn and chicken spring rolls, apricot mustard sauce	270
Hargow de St Jacques et ciboulette, vinaigre noir épicé Scallop and chives hargow, spicy black vinegar	220
Dumpling au foie gras grillé, sauce à la truffe noire Charred foie gras dumpling, black truffle dipping sauce	290

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



ENTREES FROIDES - COLD STARTERS

Tartare de thon, avocat, radis et vinaigrette gingembre Tuna tartare, avocado, radish and ginger dressing	320
Sushi de saumon croustillant, mayonnaise chipotle, glaçage au soja Crispy salmon sushi, chipotle mayonnaise and soy glaze	190
Fines tranches de pageot royal, umeboshi, romarin, sauce dashi Thinly sliced sea bream, umeboshi, rosemary, dashi dressing	450
Salade sucrine, vinaigrette ranch au yuzu, pommes de terre croustillantes Sucrine salad, yuzu ranch dressing, crispy potatoes	160
Tataki de boeuf Wagyu, sauce sésame, pickles, huile Szechuan pimentée Wagyu beef tataki, sesame dressing, pickles, Szechuan chilli oil	590

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



SOUPE - SOUP

Tom Yum Goong

Hot and sour prawn soup

130 / 260 (pour 2)

Soupe Wonton au porc

Pork Wonton soup

140 / 280 (pour 2)

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



ENTREES CHAUDES - HOT APPETIZERS

Tempura d'aubergine, feta, miel épicé Eggplant tempura, feta, spiced honey	170
Calamars croustillants, sel et poivre, kombu, sriracha aioli Crispy salt and pepper calamari, kombu seasoning and sriracha aioli	290
Poulpe laqué au yuzu kosho rouge, émulsion coriandre et citron vert Octopus lacquered with red yuzu kosho, coriander and lime emulsion	470
Crevettes au poivre noir, ananas séché au soleil Black pepper shrimp, sun-dried pineapple	220
Samosas au poulet épicé, yaourt à la coriandre fraîche Spiced chicken samosas, cilantro yogurt	160

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



POISSON - FISH

St Pierre poêlé, sauce chili Malaisienne, céleri et huile de basilic thaï Seared John Dory, Malaysian chili sauce, celery and Thai basil oil	510
Homard aux nouilles e-fu, piment vert et gingembre Lobster with e-fu noodles, green chili and ginger	690
“Black cod” laqué au miso, sauce citron yuzu et gingembre Miso lacquered with black cod, yuzu and ginger sauce	750
Noix de St Jacques sautées, asperges, artichaut, salicorne, émulsion au sésame Sautéed sea scallops, asparagus, artichoke, samphire and sesame emulsion	480

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



VIANDE - MEAT

Filet de boeuf, purée d'oignons et dashi caramélisés, jus de boeuf Beef fillet, caramelized onion and dashi purée, beef jus	420
Faux filet de boeuf Wagyu, purée d'oignons et dashi caramélisés, jus de boeuf Wagyu sirloin, caramelized onion and dashi purée, beef jus	900
Curry de poulet vietnamien Vietnamese chicken curry	320

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



NOUILLES ET RIZ - NOODLES AND RICE

Riz frit au gingembre et poireau, oeuf au plat Ginger and leek fried rice, fried egg	140
Pad thaï au poulet Chicken pad Thai	290

LEGUMES - VEGETABLES

Légumes grillés, condiment piment et ail Grilled market vegetables, chilli-garlic jam	140
Mini courgette, paprika fumé, beurre de ponzu Baby zucchini, smoked paprika, ponzu butter	180
Riz jasmin vapeur Steamed jasmine rice	120

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



MUTINE

180

Glace au cream cheese, chocolat au lait et de noix de coco torréfiée, mousse à la noix de coco, biscuit mousse au chocolat au lait, chips de noix de coco, noix de coco râpée, sauce au lait de coco

Cream cheese ice cream, milk chocolate and roasted coconut, coconut mousse, milk chocolate sponge cake, coconut chips, fresh coconut, coconut milk sauce

AZUR

170

Crème onctueuse au chocolat Grand Cru Manjari et yuzu, biscuit moelleux au chocolat Grand Cru Manjari, sablé chocolat à la fleur de sel, glace Infiniment Chocolat, confit de yuzu de Kôchi, fines tranches de citron vert croquantes, fine feuille de chocolat noir

Rich Grand Cru Manjari chocolate and yuzu cream, Grand Cru Manjari chocolate tender biscuit, chocolate and fleur de sel shortbread, Infiniment Chocolat ice cream, Kôchi yuzu confit, thin crispy slices of lime, thin dark chocolate sliver

SARAH

150

Crème brûlée au fruit de la passion, crème de mascarpone au thé vert matcha, glace au fruit de la passion, gelée au fruit de la passion, gelée de marron, tuile au fruit de la passion, marrons poêlés

Passion fruit crème brûlée, matcha green tea mascarpone cream, Passion fruit ice cream, Passion gelée, chestnut gelée, Passion fruit tile, pan-fried chestnuts

GOURMANDISES & FORTUNE COOKIES

160

Fruits frais exotiques et locaux, Fortune Cookies, sorbet au fruit de la passion, sorbet letchis à la rose, amandes caramélisées, guimauve à la rose

Exotic and local fresh fruit, Fortune Cookies, passion fruit sorbet, rose letchis sorbet, caramelized almonds, rose marshmallow

GYOZAS CERISE SÉSAME BLOND

170

Gyozas, cerises pochées, sorbet à la griotte, nougatine au sésame blond

Gyozas, poached cherries, morello cherry sorbet, blond sesame nougatine



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



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 280
Grilled beef filet from Doukkala

Bâtonnets de poulet de R'hamna panés à l'anglaise 260
Chicken nuggets

Darne de saumon de l'Atlantique grillée 290
Grilled salmon steak from Atlantic

Croquettes de poisson panées à l'anglaise, sauce tartare 240
Fried fish fingers with tartar sauce

DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises 80
Crepes or waffles, whipped cream, raspberries

Les glaces et sorbets, quelques pop-corn 160
Ice cream or sorbet with caramel popcorn

Assiette de fruits découpés 150
Seasonal sliced fruits

