



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

LE BAR MAJORELLE

1 | MENU - CARTE PAR PIERRE HERMÉ

2 | BOISSONS

3 | MENU ENFANT

LE BAR MAJORELLE
CARTE PAR PIERRE HERMÉ



LES ENTRÉES

STARTERS

POIREAUX FONDANTS 240

Poireaux fondants, framboises écrasées, vinaigre de framboise
Tender poached leek, crushed raspberries and raspberry vinegar

SALADE DE QUINOA 280

Salade de quinoa, oeuf mollet, carottes crues et cuites, éclats de
noisettes grillées
Quinoa salad, soft boiled egg, raw and cooked carrots with roasted
crushed hazelnut

SALADE CÉSAR 320/480

Salade César au poulet ou crevettes grillés, servie tiède
Grilled chicken or shrimp Caesar salad, served warm

SALADE DE HOMARD 390

Salade de homard, avocat, pamplemousse et coriandre fraîche
Lobster salad, avocado, grapefruit and cilantro

CEVICHE DE DORADE 310

Ceviche de dorade, “leche de tigre” à la coriandre, framboises
fraîches, citron confit
Sea bream ceviche, coriander “leche de tigre”, fresh raspberries,
candied lemon

COEUR DE SAUMON FUMÉ 350

Coeur de saumon fumé, avocat, condiment citron vert
et piment rouge
Smoked salmon avocado, lime condiment and red chili

PÂTÉ EN CROUTE 380

Pâté en croûte, pickles d'oignon rouge, mesclun aux herbes fraîches
Pâté en croûte, pickled red onions, mesclun with fresh herbs



LES PLATS MAIN COURSES

ST PIERRE 370

Aiguillette de St Pierre, sauce vierge aux agrumes et herbes fraîches, légumes d'hiver au jus

John Dory "aiguillette", citrus virgin sauce, fresh herbs and winter vegetables with jus

NOIX DE ST JACQUES 510

Noix de St Jacques poêlées, mousseline de courge butternut, poires au jus, éclats de châtaignes, bisque de crabe vert

Pan fried scallops, butternut "mousseline", pears with jus and crushed chestnuts, green crab bisque

VOLAILE FERMIÈRE 320

Volaille fermière, légumes de saison, jus de volaille

Farm chicken, seasonal vegetables and chicken jus

PALERON DE BOEUF 460

Paleron de boeuf, légumes d'un pot-au-feu

Braised beef chuck, "pot-au-feu" vegetables

BOUCHÉE A LA REINE 490

Bouchée à la reine garnie de volaille fermière, quenelle et champignons de Paris

Puff pastry "Bouchée à la reine", garnished with farm chicken, quenelle and button mushrooms

LÉGUMES DE SAISON À LA VAPEUR 260

Légumes de saison à la vapeur, bouillon chaud aux herbes

Steamed seasonal vegetables, hot herbal broth



SNACKING

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

CROQUE-MONSIEUR DE PORC OU DE VOLAILLE 290

Croque-Monsieur de porc ou de volaille
Croque-Monsieur, pork or chicken

BURGER DE BŒUF “À MA FAÇON” 370

Burger de bœuf
Beef burger

LOBSTER ROLL 390

Lobster roll
Lobster roll

CLUB SANDWICH AU POULET 320

Club sandwich au poulet
Chicken club sandwich

CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN 290

Club sandwich végétarien
Vegetarian club sandwich

TAPAS

LÉGUMES CROQUANTS DU MOMENT 180

Légumes croquants du moment, pesto et crème tzatziki
Seasonal vegetables, pesto and tzatziki cream

HOUMOUS À LA POUTARGUE 190

Houmous à la poutargue, blinis et lames de pâte feuilletée au sel et poivre
Bottarga hummus, blinis and salt and pepper puff pastry crackers

TATAKI DE BOEUF 240

Tataki de bœuf
Beef tataki



DESSERTS

NOS INCONTURNABLES PÂTISSERIES MAROCAINES 170

Assortiment de pâtisseries marocaines
Assortment of Moroccan pastries

CAFÉ ET GOURMANDISES « LA MAMOUNIA » 150

Votre café servi avec une sélection de mignardises
Your coffee served with a selection of mignardises

GLACES & SORBETS 150

Glaces & sorbets
Ice creams & sorbets

MACARONS 110

Macarons (3 pièces)
Macarons (3 pieces)

FRUITS FRAIS DE SAISON JUSTE PRÉPARÉS 160

Fruits frais de saison juste préparés
Seasonal fresh fruits

CARRÉMENT CHOCOLAT 170

Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir
Soft chocolate cake, smooth chocolate cream, chocolate mousse, dark chocolate crisp, thin layer of dark chocolate

MILLEFEUILLE INFINIMENT VANILLE 190

Pâte feuilletée caramélisée, crème mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Caramelized puff pastry, mascarpone cream with vanillas from Tahiti, Mexico, Madagascar



- MILLEFEUILLE INFINIMENT CHOCOLAT** 170
 Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone au chocolat, croustillant au chocolat noir
 Caramelized puff pastry, chocolate mascarpone cream, dark chocolate crisp
- ISPAHAN** 160
 Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis
 Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and lychees
- TARTE INFINIMENT VANILLE** 190
 Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
 Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and mascarpone cream with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar
- COUPE GLACÉE ISPAHAN** 180
 Sorbet à la framboise, sorbet au litchi et à la rose, coulis de framboise, litchis et framboises, crème chantilly et biscuit macaron
 Raspberry sorbet, litchi and rose sorbet, raspberry coulis, lychees, raspberries, chantilly cream and macaron biscuit
- COUPE GLACÉE INFINIMENT CAFÉ LA MAMOUNIA** 180
 Glace Infiniment Café La Mamounia, café froid, sablé Infiniment Café, gelée au café, crème chantilly, biscuit macaron
 La Mamounia Infiniment Café ice cream, cold coffee, Infiniment Café shortbread, coffee jelly, chantilly cream, macaron biscuit
- CORNE DE GAZELLE MAMOUNIA** 170
 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 perfumed with orange blossom water from the Domaines, orange compote from the Jardins de la Mamounia, crispy with roasted almonds from the Atlas, light cream with roasted almonds



LE BAR MAJORELLE



L'ESPRIT D'ITALIE

SPRITZ ROYAL 330

Aperol, champagne, bitter pamplemousse, soda
Aperol, champagne, grapefruit bitters, soda

LA MULA DI NINO 190

Amaro Nonino, feuilles de menthe, orange,
jus de citron, ginger ale, cassonade
Amaro Nonino, mint leaves, orange, lemon juice, ginger ale,
Demerara sugar

AMARO MIO 210

Aperol, amaro Nonino, Beefeater 24 gin, vermouth Lustau
Aperol, amaro Nonino, Beefeater 24 gin, vermut Lustau

NEGRONI SBAGLIATO 210

Campari, vermouth rouge, champagne
Campari, sweet vermouth, champagne

IL VENEZIANO 190

Absolut Vodka, Aperitivo Nonino, jus de citron,
sirop de basilic du jardin
Absolut Elyx vodka, Aperitivo Nonino, lemon juice, basil syrup

LILI MARTINI 210

Gin à l'olive Manguin, Lillet blanc, bitter au romarin
Olive gin Manguin, Lillet, rosemary bitter



LES CRÉATIONS DU JARDIN

E.V.O SOUR 210

Maker's Mark bourbon, sirop de sucre, huile d'olive extra vierge
La Mamounia, citron, blanc d'œuf
Maker's Mark bourbon, sugar syrup, La Mamounia extra virgin
olive oil, lemon juice, egg white

BARBARITA 210

Olmecca Altos tequila, lemon oleo - saccharum schrub de betteraves
du jardin, piment d'Espelette
Olmecca Altos tequila, lemon oleo - saccharum, beetroot shrub,
piment d'Espelette

FLORADORA 190

Absolut Elyx vodka, crème de cacao blanc, falernum, citron,
bitter à la lavande du jardin
Absolut Elyx vodka, white cacao cream, falernum, lemon juice,
lavender bitter

CEDRINO SPRITZ 330

Acqua di cedro Nardini, champagne, thym citron
Acqua di cedro Nardini, champagne, lemon thyme



LES INSPIRATIONS EXOTIQUES

LA DIAVOLA

190

Cachaca Thoquino, habanero schrub, citron vert, nectar d'agave
Cachaca Thoquino, habanero shrub, lime, agave nectar

MOAÏ TAI

190

Havana 7 ans rhum, rhum agricole clement « Canne Bleue»,
amaretto, falernum, crème de menthe blanche, jus d'ananas,
jus d'orange
Havana 7 rum, clement « Canne Bleue » agricole rum, amaretto
Disaronno, falernum, crème de menthe white, orange juice,
pineapple juice

MARRAKECH MULE

210

Absolut Elyx vodka, gingembre frais, sirop de sucre,
jus de citron, lemonade
Absolut Elyx vodka, fresh ginger, sugar syrup, lemon juice, limonade



LES RAISONNABLES

BELDI

150

Jus d'orange, nectar de mangue, thym du jardin,
sirop de rose et de pastèque

Orange juice, mango nectar, fresh thyme,
rose and watermelon syrup

LA CARAVANE DES EPICES

150

Ginger ale, cordial de pomme,
jus de pomme, jus de gingembre

Ginger ale, apple cordial, apple juice, ginger juice

OASIS

150

Banane, crème de coco, jus d'ananas, sirop d'orgeat

Banana, coconut cream, pineapple juice, almond syrup



LES CHAMPAGNES

AU VERRE	18 cl
Taittinger Cuvée La Mamounia	330
Taittinger Prestige Rosé	380

A LA BOUTEILLE	75 cl
-----------------------	-------

Blancs

Dom Pérignon 2006	5200
Krug – Grande Cuvée	3900
Ruinart Blanc de Blancs	2500
Bollinger	1800
Taittinger Cuvée La Mamounia	1600
Taittinger Comtes de Champagne 2006	4100

Rosés

Bollinger	2100
Perrier-Jouët – Belle Époque 2004	5200
Taittinger Prestige Rosé	1900
Taittinger Comtes de Champagne 2007	4900



AU VERRE 18 cl

Vins blancs

Maroc	Icone - Cuvée La Mamounia	190
Italie	Vermentino - Guado Al Tasso	170
France	Chinon - Domaine de la Noblaie	190
France	Chablis - Laroche	250

Vins rouges

Maroc	Icone - Cuvée La Mamounia	190
Italie	Toscana - Villa Antinori	170
France	Listrac Medoc - Chateau Fourcas - Borie	190
Espagne	Ribeira Sacra - Lalama	250

Vin gris & rosé

Maroc	Icone - Cuvée La Mamounia	190
France	La vie en rose - Côtes de Provence	190

A LA BOUTEILLE 75 cl

Vins blancs

Maroc	Icone - Cuvée La Mamounia	950
Italie	Vermentino - Guado Al Tasso	950
France	Chinon - Domaine de la Noblaie	1 100
France	Chablis - Laroche	1 500

Vins rouges

Maroc	Icone - Cuvée La Mamounia	1 100
Italie	Toscana - Villa Antinori	950
France	Listrac Medoc - Chateau Fourcas - Borie	1 100
Espagne	Ribeira Sacra - Lalama	1 500

Vin gris & rosé

Maroc	Icone - Cuvée La Mamounia	950
France	La vie en rose - Côtes de Provence	950



APÉRITIFS

ANIS	5 cl
Henri Bardouin	120
Ricard	120
AMER	8 cl
Campari	120
Fernet Branca	150
Nardini Bitter	150
Cappelletti « il Specialino »	150
KIR	18 cl
Impérial	330
Royal	330
Vin blanc ou rouge	190
VERMOUTH	8 cl
Lillet	120
Lustau Vermut	160
Martini Bianco	120
Martini Rosso	120
Nardini Rosso	120
Cappelletti Bianco	120
Cappelletti Rosso	120
PORTO	6 cl
Taylor's Porto blanc	190
Taylor's Fine Tawny	190
Taylor's LBV 2012	230
SHERRY	6 cl
Lustau Fino Jarana	130
Lustau Amontillado Los Arcos	140
Lustau Oloroso Don Nuno	190
Lustau De luxe cream Capataz Andres	150



biÈRES

Belgique	Leffe Blonde	130
Belgique	Leffe Brune	130
Belgique	Hoegaarden	130
Etats Unis	Budweiser	120
France	Maddam Porte Romane Blonde	190
France	Maddam Septentrionale IPA	190
France	Maddam Moulin des Fées Blanche	190
France	Kronenbourg 1664	110
Maroc	Casablanca	110
Mexique	Corona	120
Pays Bas	Heineken (25cl)	100



SPIRITUEUX

GIN	6 cl
Beefeater 24	180
Bombay Sapphire	180
Bulldog	180
G'Vine Floraison	220
Hendrick's	180
Monkey 47	250
Mare	200
Oli'Gin	200
Roku	220
Tanqueray 10	220
Tanqueray	180
Tribute	200
VODKA	6 cl
Absolut Elyx	180
Belvedere	200
Beluga Gold Line	450
Ciroc	200
Grey Goose	200
Haku	220
Ketel One	180
Smirnoff Black Label	180
Stolichnaya	180
Stolichnaya Elit	250
Tito's Organic (Gluten Free)	200
TEQUILA	6 cl
Don Julio 1942	650
Olmecca Plata Silver	160
Patrón Anejo	500
Don Julio Reposado	550
Patrón Silver	250



SPIRITUEUX

RHUM & CACHAÇA	6 cl
Cachaça Thoquino	160
Captain Morgan « Spiced Rum »	180
Havana Club 3 years	160
Havana Club 7 years	180
La Mauny 50°	160
Zacapa 23	300
Zacapa XO	500

PISCO	6 cl
Waqar Heron anejado	350

whiskies

BLENDED SCOTCH WHISKIES	6 cl
Chivas Regal 12 years	200
Chivas Regal 18 years	350
Chivas Regal Ultis	680
Chivas Regal 25 years	1400
Dimple 15 years	220
J&B Rare	160
Johnnie Walker Black label	200
Johnnie Walker Blue label	680
Johnnie Walker Double Black	220
Johnnie Walker Gold label	260
Johnnie Walker King George V	1400
Johnnie Walker XR 21	650
Monkey Shoulder	200
Royal Salute 21 years	600
Royal Salute 38 years	1600



SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES 6 cl

Lowland, Speyside, Highland

Dalmore 18 years	550
Glenfiddich Ancient reserve 18 years	300
Glenfiddich Solera 15 years	250
Glenfiddich Special 12 years	200
Glenlivet Founder's Reserve	250
Glenlivet 18 years	350
Glenlivet 21 years	580
Glenmorangie "Lasanta" sherry cask	250
Glenmorangie "Nectar d'Or" Sauternes Cask	280
Glenmorangie Original 10 years	220
Macallan 12 years	250
Macallan 18 years	550

Islands

Ardbeg 10 years (Islay)	250
Laphroaig 10 years (Islay)	250

WORLD WHISKIES 6 cl

Jack Daniel's (USA)	200
Jack Daniel's Honey (USA)	200
Jack Daniel's Single barrel (USA)	250
Jameson (Ireland)	160
Kavalan classic (Taiwan)	350
Mars Maltage Cosmo (Japan)	560
Sonoma Rye (USA)	250



GRAPPA	6 cl
Nonino Chardonnay	150
Nonino Merlot	150
Nonino Riserva 8 Ans	350
Nonino LA MAMOUNIA Exclusive Selection	650
ARMAGNAC	6 cl
Bas - Armagnac Château Laubade XO	290
Bas - Armagnac Dartigalongue Hors d'âge	350
COGNAC	6 cl
Delamain Pale & Dry	200
Delamain Très Vénérable	400
Hennessy VSOP	200
Hennessy XO	550
L. Gourmel Age des Fleurs « 15 carats »	350
L. Gourmel Age des Epices « 20 carats »	500
Martell XO	500
Rémy Martin VSOP	200
Rémy Martin XO	550
Hennessy Paradis	1800
Hennessy Richard (3 cl)	2200
L. Gourmel Quintessence « 30 carats »	1200
Rémy Martin Extra Perfection	1800
Rémy Martin Louis XIII (3 cl)	2200
CALVADOS	6 cl
Roger Groult Doyen d'âge	650
Roger Groult Reserve 3ans d'âge	180
Roger Groult Vénérable	340



EAUX DE VIE & SPIRITUEUX 6 cl

Crème d'Abricot Metté	200
Eau de vie de Caraxes - Poire et Rhum Manguin	350
Eau de vie de Coing Metté	200
Eau de vie de Kirsch Massenez	200
Eau de vie d'Olive Manguin Oli'Still	350
Spiritueux de Fleur de Bière Kuhri	200
Spiritueux de Cannelle Metté	200
Spiritueux de Gingembre Metté	200
Eau de vie de Poire William Metté	200
Liqueur de mandarine Metté	200
Marc d'Alsace Gewurztraminer Massenez	200
Nonino Gioiello « Miele di Castagno »	300

LIQUEURS 6 cl

Amaretto – Bailey's – Frangelico	150
Amaro Nonino	150
Chartreuse verte ou jaune	150
Grand Marnier – Cointreau	150
Jägermeister	150
Limoncello	150
Limonserdo Tremontis Argiolas	150
Mandarine Napoleon – Williamine	200
Manguin Citron Bergamote	250
Manguin Clémentines Corses	250
Nardini Aqua di Cedro	150
Nardini Mezzoemezzo	150
Nardini Tagliatella	150
Sambuca Luxardo – Anisette Marie Brizard	150



SANS ALCOOL

EAUX ET SODAS

Plates

Sidi Ali (50 cl)	50
Evian (33 cl)	60

Gazeuses

Perrier (33 cl)	60
San Pellegrino (50 cl)	60

Sodas

	33 cl
Coca-Cola	80
Coca-Cola zéro	80
Ginger ale Tribute (20cl)	80
Ginger beer Tribute (20cl)	80
Red Bull (20 cl)	110
Schweppes Citron (20 cl)	80
Schweppes Indian tonic (20 cl)	80
Sprite	80

JUS DE FRUITS

Pressés

	80
Orange	
Pamplemousse	
Citron	

Jus de fruits Alain Milliat (20 cl)

	110
Fraise	
Mangue	
Pêche blanche	
Tomate rouge	



BOISSONS CHAUDES

LE CAFÉ

70

Ristretto
Espresso
Espresso Macchiato
Double Espresso
Décaféiné
Cappuccino
Latte Macchiato
Café glacé

LE CHOCOLAT

90

Chocolat chaud
Chocolat glacé

THÉ TRADITIONNEL MAROCAIN

70

Thé vert China Gun Powder, menthe fraîche.

L'INFUSION PAR DAMMANN FRÈRES

70

Camomille

Une infusion d'un jaune vif avec un goût doux et fruité, et senteur de note d'ananas.

Tilleul

Une infusion à la saveur boisée et fleurie.

Verveine

Une saveur extrêmement fruitée, légèrement citronné.



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

