



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

# LE MAROCAIN

**1 | MENU**

**2 | DESSERTS**

**3 | MENU ENFANT**



# NOTRE CHEF RACHID AGOURAY

## OUR CHEF RACHID AGOURAY

*Vous invite à découvrir la cuisine Marocaine dans toute sa richesse et sa variété  
N'hésitez pas à sélectionner l'une de nos deux expériences à votre convenance*

*Invites you to discover the Moroccan cuisine in all its richness and variety  
Do not hesitate to select your dishes at your convenience*

### EXPÉRIENCE KOUTOUBIA

à 850 dhs p.p hors boissons, incluant 3 plats à votre discrétion  
at 850 Mad p.p without beverages, including 3 courses

### EXPÉRIENCE MARRAKECH

à 1200dhs p.p hors boissons, incluant 4 plats à votre discrétion  
at 1200 Mad p.p without beverages, including 4 courses

### EXPÉRIENCE MAMOUNIA

à 1500 dhs p.p hors boissons, Menu Dégustation  
incluant 5 plats à partager  
at 1500 Mad p.p without beverages, Tasting Menu  
including 5 courses to share

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



## MENU DÉGUSTATION

Chorba de poulet aux légumes  
Chicken « chorba » with vegetables

Tride de foie gras aux dattes et amandes torréfiées  
Foie gras « tride » with dates and roasted almonds

Tagine de bar au fenouil et olives vertes  
Sea bass tagine with fennel and green olive

Tangia d'agneau Marrakchia  
Marrakchia lamb tangia

Corne de gazelle Mamounia  
Corne de gazelle Mamounia

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



# LES SIGNATURES DU CHEF

## CHEF'S SIGNATURES

### ENTREES

Pastilla de homard d'Agadir et fondue d'épinards, coulis de poivron rouge

Lobster pastilla, from Agadir, spinach, red bell pepper coulis

Millefeuille de sardines d'Essaouira, aubergine et tomates fraîches aux olives

Sardines millefeuille from Essaouira, eggplant and fresh tomatoes with olives

Noix de Saint Jacques marinées, fraîcheur de légumes,  
vinaigrette à l'huile de tomates fraîches et citron confit

Marinated scallops, vegetables, vinaigrette with fresh tomato oil and lemon confit

Tride de foie gras aux dattes et amandes torréfiées

Foie gras « tride » with dates and roasted almonds

### PLATS

Tagine de langouste d'Agadir au safran et petits légumes

Spiny lobster tagine, from Agadir, with saffron and baby vegetables

Saint Pierre mariné au curcuma, aubergine et tomates confites,  
sauce oignons aux olives vertes

John Dory marinated with turmeric, eggplant and tomatoes confit,  
onion sauce with green olives

Tagine de poulet et homard aux amandes et pois chiche

Chicken and lobster tagine with almond and chickpeas

Carré d'agneau au thé vert, artichauts et patates douces à la verveine

Lamb rack with green tea, artichoke and sweet potatoes with verbena

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



## ENTREES

Sélection de salades fines Marocaines

Selection of Moroccan salads

Chorba de poulet aux légumes

Chicken « chorba » soup with vegetables

Pastilla de pigeon aux amandes

Pigeon pastilla with almonds

Pastilla de poisson aux vermicelles

Fish pastilla with vermicelli

Panaché de briouates, fondue d'aubergine et menthe fraîche

Selection of briouates, eggplant and fresh mint

## POISSONS

Tagine de bar au fenouil et olives vertes

Sea bass tagine with fennel and green olives

Tagine de lotte marinée, pommes nouvelles et tomates confites

Marinated monkfish tagine, baby potatoes and tomatoes confit

Tagine de turbot aux dattes de Tafilalet, petits oignons et carottes à la verveine

Turbot tagine with dates from Tafilalet, small onions and carrots with verbena

Crevette royale à la charmoula, écrasé de pommes de terre au piment

King prawn with « charmoula », mashed potato with chili

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



## TAGINES

Tagine de poulet fermier « R'hamna » aux olives et au citron confit

“R'hamna” free range chicken tagine, olives and lemon confit

Tagine de lapin au miel, artichaut et poires caramélisées

Rabbit tagine with honey, artichokes and caramelized pear

Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux

Traditional minced beef tagine with soft egg

Tagine d'agneau m'kheder « légumes du jour »

Lamb tagine with seasonal vegetables

Tagine d'agneau aux pruneaux et amandes

Lamb tagine with prunes and almond

Tagine de jarret de veau pressé, au confit de tomates et oignons, « makfoul »

Pressed veal shank tagine, with tomatoes confit and onion, « makfoul »

Tagine de légumes du potager farcis, coulis de carotte à la marjolaine

Stuffed garden vegetables tagine, carrot coulis with marjoram



## COUSCOUS

Couscous de poulet et carottes, « tfaya » d'oignons et raisins confits

Chicken couscous with carrots, onions and raisins confit « tfaya »

Couscous d'agneau aux sept légumes

Lamb couscous with seven vegetables

Couscous Royal, agneau, kefta, merguez

Royal couscous, lamb, kefta, merguez

## SPECIAL MAMOUNIA

Epaule d'agneau confite (pour 2)

Lamb shoulder confit (for 2)

Tangia d'agneau Marrakchia

Lamb tangia Marrakchia

Couscous aux trois poissons et légumes verts

Couscous with fish and green vegetables

Grillades Mamounia, poulet, kefta, merguez, agneau, tomates et oignons grillés

Mamounia mix grill, chicken, kefta, merguez, lamb, tomatoes, grilled onions



## **SUR COMMANDE 24 HEURES A L'AVANCE**

*Minimum deux personnes avec supplément de 200 dhs p.p*

*Minimum 2 persons with an additional charge of 200 Mad p.p*

Pastilla Wazzania au miel

“Wazzania” pastilla with chicken, almond and honey

Tride au poulet fermier

Free range chicken « tride »

Méchoui d'agneau

Oven baked lamb

Pageot Royal au four

Oven roasted red seabream

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*





## PÂTISSERIES MAROCAINES

Moroccan pastries

### CRÈME BRÛLÉE À LA CANNELLE CARAMÉLISÉE

Crème brûlée à la cannelle caramélisée et cassonade, arlettes croustillantes  
Cinnamon caramelized cream and brown sugar, crispy arlettes biscuits

### INFINIMENT PISTACHE

Crème onctueuse à la pistache, praliné pistache maison, pistaches caramélisées, pâte sablée pistache, glace Infiniment pistache  
Rich pistachio cream, our own pistachio praline, caramelized pistachios, pistachio shortbread pastry, Infiniment pistachio ice cream

### FLEUR D'ORANGER, CITRON ET MIEL COMME UNE PASTILLA

Pâte à pastilla, crème de mascarpone à la fleur d'oranger, miel onctueux, crème citron, orange confite, coulis d'orange  
Pastilla dough, mascarpone cream flavored with orange blossom, smooth honey, lemon cream, candied orange and coulis

### M'HENCHA À L'AMANDE ET AUX CITRONS, GLACE À L'AMLOU

Pâte à pastilla, amandes, miel, citron, glace à l'amlou  
Pastilla dough, almonds, honey, lemon, amlou ice cream

### ÉMOTION ORIENTALE

Crème brûlée au pain d'épices, fruits moelleux et dattes au thé, gelée de citron  
Crème brûlée with gingerbread, tender fruit and dates with tea, lemon gelée

### CORNE DE GAZELLE MAMOUNIA

Corne de gazelle Mamounia

### PASTILLA TRADITIONNELLE, LAIT, FLEUR D'ORANGER

Traditional pastilla, milk and orange blossom

Par Pierre Hermé Paris



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 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

