



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 have any allergies, intolerances or dietary restrictions,
please inform a member of the team upon ordering*



LES ENTRÉES

STARTERS

GASPACHO DE TOMATES 250

Gaspacho de tomates glacées
Iced tomato gazpacho

EFFEUEILLÉ D'AVOCAT 350

Effeueillé d'avocat, saumon fumé, condiment citron vert,
piment rouge
Avocado « éffeueillé », smoked salmon, lime and
red pepper condiment

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 d'Agadir, avocat, pamplemousse
et coriandre fraîche
Agadir Lobster salad, avocado, grapefruit and fresh coriander

** 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

FILET DE BAR* 540

Filet de bar d'Agadir, légumes de saison cuits au bouillon de légumes, citron confit

Agadir sea bass fillet, seasonal vegetables cooked in vegetable broth, preserved lemon

FISH & CHIPS* 360

Fish and chips, condiment tartare et ketchup maison

Fish and chips, tartare sauce and homemade ketchup

FILET DE BOEUF 540

Filet de boeuf de Meknès, effeuillé de pomme de terre, légumes de saison, jus de boeuf

Meknes Beef fillet, crispy potatoes, seasonal vegetables, beef 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 mixed 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 de la région de Meknès, cheddar Montgomery,
condiment à la tomate, paprika fumé
Meknès Beef burger, Montgomery cheddar, tomato sauce,
smoked paprika

BURGER DE VOLAILLE FERMIÈRE 340

Burger de volaille fermière de “R’hamna”, cheddar fumé,
condiment estragon, bacon et oignons frits
“R’hamna” 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 LÉGUMES 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

MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS 190

Mousse de chèvre frais, blinis maison, lames feuilletées
Goat's cheese mousse, homemade blinis, puff pastry strips

** 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



NOS INCONTOURNABLES 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

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 AMLOU LA MAMOUNIA

190

Pâte sucrée, biscuit à la cuillère imbibé au miel, Amlou, crème onctueuse végétale à l'amande, ganache montée inspiration amande, amandes torréfiées

Sweet paste, lady finger sponge with honey syrup, smooth vegetable almond cream, whipped inspiration almond ganache, roasted almonds

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

COUPE GLACÉE CHLOÉ

170

Sorbet framboise, glace Infiniment Chocolat Bélize, biscuit moelleux au chocolat Manjari, pâte à sablé Infiniment Chocolat, crème Chantilly au chocolat Manjari, éclats de chocolat Manjari à la fleur de sel, biscuit macaron chocolat, framboises écrasées, framboises fraîches

Raspberry sorbet, Infiniment chocolate belize ice cream, soft manjari chocolate biscuit, Infiniment chocolate shortcrust pastry, manjari chocolate whipped cream with sea salt flower, chocolate macaroon, crushed raspberries, fresh raspberries



COUPE GLACÉE MONTEBELLO 170

Sorbet à la framboise, glace à la pistache, biscuit macaron, crème Chantilly, pistaches caramélisées, coulis de framboise, framboises

Raspberry sorbet, pistachio ice cream, macaron biscuit, Chantilly cream, caramelized pistachios, raspberry coulis, raspberries

COUPE GLACÉE JARDIN DE L'ATLAS 180

Sorbet au citron, glace à la fleur d'oranger, miel onctueux, marmelade d'orange maison, segments de citron jaune à vif, crème Chantilly, pâte filo caramélisée, biscuit macaron

Lemon sorbet, orange blossom ice cream, creamy honey, homemade orange marmelade, segment of yellow lemon, whipped cream, caramelized filo pastry, macaroon biscuit

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

IL TARTUFO

300

Tequila Blanco, Mezcal, vanille, coco, truffe blanche
Blanco Tequila, Mezcal, vanilla, coco, white truffle

Quand on aime, on ne compte pas
When you do something out of love, you don't count the cost

ULTIMO

250

Oli gin, thym, pomme Granny Smith, citron,
chlorophyle 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

BULLES DE MAJORELLE

330

Champagne et vin blanc, citron, fleurs de sureau et clémentine
Champagne and white wine, lemon, elderflower and clementine

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

FRENCH TOUCH

280

Vin rouge clarifié, vodka, liqueur de framboise, Suze,
Chartreuse jaune, baie de la passion (contient du lactose)
Clarified red wine, vodka, raspberry liqueur, Suze,
yellow Chartreuse, passion fruit pepper (lactose content)

Un cocktail allongé, frais, herbal, comparable à un « Americano » à la Française.
A long drink, fresh, herbal, similar as a French “Americano”

INSPIRATION ASIATIQUE

FLOCONS D'HANAMI

250

Neige de thé vert aux fleurs de cerisier, Saké,
yuzu, shiso et pomme
Snow ice of cherry blossom green tea, Sake,
yuzu, shiso and apple

Un voyage au Japon au moment de la floraison des Sakuras
A trip to Japan when the Sakuras bloom

OLD SESAME

250

Blended whisky, sésame torréfié, cacao,
oléo saccharum de banane, saline
Blended whisky, roasted sesame, cacao,
banana oleo saccharum, saline

Un puissant Old Fashioned aux notes grillés de torrifications
A powerful Old Fashioned with toasted and roasted notes



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

180

Pomme, mûres et lavande
Apple, blackberry, lavender

LE BELDI

180

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

CERISSETTE

180

Eau de tomate, hydrolat de genièvre, romarin,
bitter, tonic provençal
Tomato water, juniper hydrolat, rosemary
bitter, provencal tonic water

L'EXPLORATEUR

180

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



LES CHAMPAGNES

AU VERRE

18 cl

Taittinger - *Cuvée La Mamounia*

330

Taittinger - *Prestige Rosé*

380

A LA BOUTEILLE

75 cl

Blanc

Bollinger - *Special Cuvée*

1 800

Dom Pérignon

7 600

Duval-Leroy - *Extra Brut Prestige*

1 900

Pierre Péters - *Cuvée de Réserve - Blanc de Blancs*

1 800

Jacquesson - *746 - Extra Brut*

2 500

Krug - *Grande Cuvée*

5 600

Krug - *Clos du Mesnil - Blanc de Blancs*

26 000

Leclerc Briant - *Réserve Brut*

2 500

Louis Roederer By Starck - *Brut Nature*

3 000

Ruinart - *Blanc de Blancs*

3 200

Taittinger - *Comtes de Champagne*

4 400

Taittinger - *Cuvée du Centenaire de La Mamounia*

3 800 Magnum

Taittinger - *Cuvée La Mamounia*

1 600

Rosé

Bollinger

2 100

Dom Pérignon

7 900

Fleur De Miraval - *Brad Pitt - Perrin & Péters*

7 200

Taittinger - *Comtes de Champagne*

4 600

Taittinger - *Prestige*

1 900



LES VINS

AU VERRE

18 cl 75 cl

Vin Blanc

Maroc	Icône - Cuvée La Mamounia <i>Chardonnay & Sauvignon</i>	190	950
France	Chablis - Domaine Laroche <i>Chardonnay</i>	250	1 500
France	Sancerre - Domaine Sautereau <i>Sauvignon Blanc</i>	250	1 500

Vin Gris & Rosé

Maroc	Icône - Cuvée La Mamounia <i>Syrah & viognier</i>	190	950
France	Roubine - La vie en rose Côtes de Provence <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle</i>	190	950

Vin Rouge

Maroc	Icône - Cuvée La Mamounia <i>Syrah</i>	190	1 100
France	Bourgogne Pinot Noir Cuvée Saint Vincent - Vincent Girardin <i>Pinot Noir</i>	280	1 600
France	Haut-Médoc Château Beaumont <i>Cabernet-Sauvignon, Merlot</i>	250	1 500

LES BIÈRES

San Miguel - N.A	Espagne	100
Hoegaarden	Belgique	140
Kwak	Belgique	140
Triple Karmeliet	Belgique	140
Leffe Blonde	Belgique	140
Leffe Brune	Belgique	140
Stella Artois	Belgique	130
Budweiser	Etats Unis	130
Casablanca	Maroc	110
Corona	Mexique	130
Heineken (25cl)	Pays Bas	110



LES APÉRITIFS

ANIS	5 cl
Henri Bardouin	120
Ricard	120
AMER	8 cl
Amaro Nonino Quintessentia	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>Blanco</i>	160
Lustau - <i>Rojo</i>	160
Martini & Rossi - <i>Bianco</i>	120
Martini & Rossi - <i>Rosso</i>	120
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
Citadelle	France	180
G'Vine - <i>Floraison</i>	France	220
Hendrick's	Ecosse	200
Malfy - <i>Original</i>	Italie	180
Mare	Espagne	200
Martin Miller's	Angleterre	200
Monbasa Club	Angleterre	200
Monkey 47	Allemagne	250
Oli' Gin	France	300
Palmarée	France	300
Roku	Japon	220
Tanqueray - <i>10</i>	Ecosse	220
Tanqueray - <i>Flor de Sevilla</i>	Ecosse	200
Tanqueray	Ecosse	180
The Botanist	Ecosse	220
The Drunken Horse	Belgique	260
The Gardener	France	230
Tribute	Espagne	200

VODKA

6 cl

Absolut - <i>Elyx</i>	Suède	200
Beluga - <i>Gold Line</i>	Russie	500
Beluga - <i>Noble</i>	Russie	250
Belvedere	Pologne	200
Belvedere - <i>Lake</i>	Pologne	250
Ciroc	France	200
Grey Goose	France	200
Haku	Japon	220
Ketel One	Hollande	180
Le Phitre	France	200
Stolichnaya	Lettonie	180
Stolichnaya - <i>Elit</i>	Lettonie	280
Tito's - <i>Organic (Gluten Free)</i>	Etats-Unis	200

PISCO

6 cl

Waqar	Chili	250
-------	-------	-----



LES SPIRITUEUX

RHUM - CACHAÇA

6 cl

Captain Morgan - « <i>Spiced Rum</i> »	Jamaïque	180
Havana Club - <i>3 years</i>	Cuba	180
Havana Club - <i>7 years</i>	Cuba	200
La Mauny - <i>50°</i>	France	180
Plantation - <i>Isle of Fidji</i>	Fidji	220
Plantation - <i>Xaymaca</i>	Jamaïque	220
Thoquino - <i>Cachaça</i>	Brésil	180
Zacapa - <i>23</i>	Guatemala	350
Zacapa - <i>XO</i>	Guatemala	550

TEQUILA - MEZCAL

6 cl

Casamingos - <i>Blanco</i>	Jalisco	350
Don Julio - <i>Blanco</i>	Jalisco	450
Olmeca - <i>Altos Plata</i>	Jalisco	180
Casamingos - <i>Reposado</i>	Jalisco	400
Don Julio - <i>Reposado</i>	Jalisco	500
Olmeca - <i>Altos Reposado</i>	Jalisco	220
Casamingos - <i>Añejo</i>	Jalisco	500
Clase Azul - <i>Añejo</i>	Jalisco	1500
Don Julio - <i>1942 Extra Añejo</i>	Jalisco	750
Jose Cuervo - <i>Extra Añejo</i>	Jalisco	700
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>	1500
Dimple - <i>15 years</i>	250
Johnnie Walker - <i>Black label</i>	200
Johnnie Walker - <i>Double Black</i>	220
Johnnie Walker - <i>Gold label</i>	280
Johnnie Walker - <i>Blue label</i>	820
Monkey Shoulder	200



les whiskies

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

6 cl

Highland

Dalwhinnie - 15 years	300
Glenmorangie - "Quinta Ruban" Port Cask	320
Glenmorangie - "Lasanta" Sherry Cask	290
Glenmorangie - "Nectar d'Or" Sauternes Cask	420
Glenmorangie - Original 10 years	220

Lowland

Auchentoshan - American Oak	180
Glenkinchie - 12 years	350

Speyside

Aberlour - 12 years	250
Cragganmore - 12 years	240
Glenfiddich - Special 12 years	200
Glenfiddich - Solera 15 years	250
Glenfiddich - Ancient reserve 18 years	330
Glenlivet - 21 years	580
Macallan - 12 years	540

Islands

Ardbeg - 10 years (Islay)	350
Lagavulin - 16 years (Islay)	550
Laphroaig - 10 years (Islay)	310
Talisker - 10 years (Skye)	300

WORLD WHISKIES

6 cl

Bellevoys - Edition tourbé	France	350
Bulleit	Etats-Unis	200
Canadian Club	Canada	160
Jack Daniel's - Old N°7	Etats-Unis	200
Jack Daniel's - Single barrel	Etats-Unis	280
Jameson	Irlande	160
Mars - Maltage Cosmo	Japon	560
Miyagikio	Japon	360
Nikka - Days	Japon	350
Yellow Rose - Rye Whiskey	Etats-Unis	280



les digestifs

GRAPPA

3 cl 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	330
Dartigalongue - <i>Hors d'âge</i>	Bas - Armagnac	350

COGNAC

3 cl 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>	1400	2000
Hennessy - <i>Richard</i>	4000	6000
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</i>	2500	4000

CALVADOS

6 cl

Roger Groult - <i>Réserve 3 ans d'âge</i>		220
Roger Groult - <i>Vénérable</i>		420
Roger Groult - <i>Doyen d'âge</i>		820



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
Drambuie	150
Galliano - <i>Autentico</i>	150
Grand Marnier - <i>Cordon Rouge</i>	150
Jägermeister	150
Kahlua	150
Mandarine Napoleon	200
Peter Heering	150
Sambuca - <i>Luxardo</i>	150
Saint-Germain	250
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

Acqua Panna	<i>still</i>	(25 cl)	50
Acqua Panna	<i>still</i>	(50 cl)	60
Acqua Panna	<i>still</i>	(100 cl)	100
Evian	<i>still</i>	(33 cl)	90
Evian	<i>still</i>	(75 cl)	130
Sidi Ali	<i>still</i>	(50 cl)	50
Sidi Ali	<i>still</i>	(75 cl)	70

Gazeuses

Oulmes	<i>sparkling</i>	(75 cl)	70
Perrier	<i>sparkling</i>	(33 cl)	60
San Pellegrino	<i>sparkling</i>	(25 cl)	50
San Pellegrino	<i>sparkling</i>	(50 cl)	60
San Pellegrino	<i>sparkling</i>	(75 cl)	100

Sodas

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

JUS DE FRUITS

Pressés

Orange		80
Pamplemousse		
Citron		

Jus de fruits Alain Milliat

Ananas	(20 cl)	120
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>	

*Nos cafés et thés proviennent de pratiques respectueuses de l'environnement
et du développement durable*

*Our coffees and teas come from environmentally friendly practices
and sustainable development*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



les boissons chaudes

LE THÉ PAR DAMMANN FRÈRES

75

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.

*Nos cafés et thés proviennent de pratiques respectueuses de l'environnement
et du développement durable*

*Our coffees and teas come from environmentally friendly practices
and sustainable development*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



MENU PETIT GOURMET

kid's GOURMET MENU



ENTRÉES / STARTERS

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

CLUBS, CROQUES & SANDWICH

Accompagnés de pommes frites et condiments

Served with French fries and condiments

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

PÂTES / PASTA

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

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 280
Grilled beef filet from Doukkala

Escalopines de poulet de R'hamna panées à l'anglaise 260
Chicken nuggets

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

Filets de poisson panés 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

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams

