



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

# LE MAROCAIN

**1 | MENU**

**2 | DESSERTS**

**3 | MENU ENFANT**

*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*



# **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 trois 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 1100 dhs p.p hors boissons, incluant 01 entrée, 01 plat et 01 dessert à votre discréction  
at 1100 Mad p.p without beverages, including 01 appetizer, 01 main course and 01 dessert

### **EXPÉRIENCE MARRAKECH**

à 1300 dhs p.p hors boissons, incluant 01 entrée, 01 poisson, 01 plat et 01 dessert à votre discréction  
at 1300 Mad p.p without beverages, including 01 appetizer, 01 fish, 01 main course and 01 dessert

### **EXPÉRIENCE MAMOUNIA**

à 1500 dhs p.p hors boissons, Menu Dégustation en family style

Incluant 02 entrées, 01 poisson, 01 plat et un dessert

at 1500 Mad p.p without beverages, Tasting Menu  
including 02 appetizers, 01 fish, 01 main course and 01 dessert

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



## **MENU DÉGUSTATION**

### **TASTING MENU**

Chorba de pigeon aux amandes et safran, émulsion de menthe  
Pigeon chorba with almond and saffron, mint emulsion

Noix de Saint Jacques marinées à l'ail et au ras el hanout, chou-fleur à l'huile d'argan  
Garlic and ras el hanout marinated scallops, cauliflower with argan oil

Tagine de lotte, fondue de fenouil et lentilles, sauce oignons blancs safranée\*  
Monkfish tagine, fennel fondue and lentil, saffron white onion sauce

Paleron de veau à l'ananas rôti et amandes torréfiées  
Veal chuck with roasted pineapple and roasted almonds

Corne de gazelle Mamounia  
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

à 1500 dhs p.p hors boissons, Menu Dégustation  
at 1500 Mad p.p without beverages, Tasting Menu

\**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 SIGNATURES DU CHEF CHEF'S SIGNATURES

## ENTREES TRADITIONNELLES TRADITIONAL STARTERS

Sélection de salades fines Marocaines  
Selection of Moroccan salads

Chorba de pigeon aux amandes et safran, émulsion de menthe  
Pigeon chorba with almond and saffron, mint emulsion

Pastilla de pigeon aux amandes  
Pigeon pastilla with almonds

Panaché de briouates, coulis de courgette à la coriandre  
Selection of briouates, zucchini coulis with coriander

Pastilla de daurade aux vermicelles et fondue de poireaux au piment\*  
Sea bream pastilla with vermicelli and chilli leek fondue

\*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 SIGNATURES DU CHEF** **CHEF'S SIGNATURES**

Pastilla de homard d'Agadir et fondue d'épinards, coulis de poivron rouge (*Supplément de 200 dhs p.p)\**  
Lobster pastilla from Agadir, spinach fondue, red bell pepper coulis (*with an additional charge of 200 Mad p.p)*

Crevettes royales rôties, écrasé d'artichaut et tomate confite, coulis fruit de la passion à la coriandre fraîche\*  
Roasted king prawns, crushed artichoke and tomato confit, passion fruit coulis with cilantro

Roulades de sardines marinées, fine tranche de concombre et tomate fraîche,  
vinaigrette de safran et citron confit\*

Marinated sardines rolls, thin slice of cucumber and fresh tomato, saffron vinaigrette and lemon confit

Noix de Saint Jacques marinées à l'ail et au ras el hanout, chou-fleur à l'huile d'argan  
Garlic and ras el hanout marinated scallops, cauliflower with argan oil

Tartare de thon rouge d'Agadir, miel et gingembre, petit croquant de fenouil\*  
Red tuna tartare from Agadir, honey and ginger, crunchy fennel

Tarte fine de tomates en différentes textures, fromage de chèvre de l'Atlas  
Tomato thin tart in different textures, Atlas goat cheese

## **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 kefta traditionnel à l'oeuf moelleux  
Traditional minced beef tagine with soft egg

Tagine d'agneau berbère, légumes de saison  
Berber-style lamb tagine with seasonal vegetables

Tagine de jarret de veau makfoul, rosace de tomate et oignon à la cannelle  
Makfoul veal shank tagine, cinnamon tomato and onion rosette

Tagine d'agneau au potiron et pruneaux au sésame  
Lamb tagine with pumpkin and sesame prunes

Tagine de légumes du potager farcis, coulis de carotte à la marjolaine  
Stuffed garden vegetables tagine, carrot coulis with marjoram

Coquelet kadra aux amandes et pois chiches, oignons caramélisés  
Spring chicken kadra with almonds and chickpeas, caramelized onions

\**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*



# PLATS SIGNATURES

## POISSONS FISH

Tagine de langouste marinée, pommes grenailles, asperges vertes et pois chiches (*Supplément de 200 dhs p.p.*)\*  
Marinated lobster tagine, baby potatoes, green asparagus and chickpeas (*with an additional charge of 200 Mad p.p.*)

Saint Pierre mariné au citron confit et coriandre fraîche, céleri rave et aubergine fumée,  
sauce safranée à l'harissa\*

Lemon confit and cilantro marinated John Dory, celeriac and smoked eggplant,  
saffron sauce with harissa

Filet de bar cuit dans un bouillon au safran, fondue de céleri vert, pomme de terre safranée\*  
Sea bass fillet cooked in a saffron broth, green celery fondue, potato with saffron

Pageot royal, aubergine fumée, sauce pimentée et olives rouges\*  
Royal red sea bream, smoked eggplant, spicy sauce and red olives

Tagine de lotte, fondue de fenouil et lentilles, sauce oignons blancs safranée\*  
Monkfish tagine, fennel fondue and lentil, saffron white onion sauce

## VIANDES MEAT

Carré d'agneau aux amandes et pruneaux, sauce miel à la cannelle  
Lamb rack with almonds and prunes, honey and cinnamon sauce

Tagine de poulet et homard, amandes, blé concassé, jus parfumé à la verveine\*  
Chicken and lobster tagine with almond and cracked wheat, verbena flavored jus

Paleron de veau à l'ananas rôti et amandes torréfiées  
Veal chuck with roasted pineapple and roasted almonds

Souris d'agneau confite, jus à la menthe et tomate fraîche, vermicelles aux raisins secs noirs  
Lamb shank confit, jus with mint and fresh tomato, vermicelli with black raisins

\**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



## **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 vegetable selection

Couscous Royal, agneau, kefta, merguez  
Royal couscous, lamb, kefta, merguez

Couscous aux trois poissons et légumes verts\*  
Couscous with fish and green vegetables

## **SPECIAL MAMOUNIA** **MAMOUNIA SPECIALTY**

Epaule d'agneau confite (pour 2)  
Lamb shoulder confit (for 2)

Tangia d'agneau Marrakchia  
Lamb tangia Marrakchia

Grillades Mamounia, poulet, kefta, merguez, agneau, tomates et oignons grillés  
Mamounia mix grill, chicken, kefta, merguez, lamb, tomatoes, grilled onions

Tride au poulet fermier  
Free range chicken « tride »

*\* 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*



**SUR COMMANDE 24 HEURES A L'AVANCE**  
**TO ORDER 24 HOURS IN ADVANCE**

*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 poulet, amandes et miel  
“Wazzania” pastilla with chicken, almonds and honey

Méchoui d'agneau  
Oven baked lamb

Pageot Royal au four\*  
Oven roasted red sea bream

*\*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*



# MENU F TOUR

à 720 dhs par personne  
at 720 Mad per person

## JUS FRAIS AU CHOIX FRESH JUICES

Orange, Carotte, Citronnade, Pamplemousse  
Orange, Carrot, Lemonade, Grapefruit

Thé à la menthe glacé  
Iced mint tea

Lait d'amande  
Almond milk

## SOUPIES SOUPS

Harira traditionnelle marrakchia  
Traditional harira marrakchia

*Ou / Or*  
Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants  
Chicken chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

*Ou / Or*  
Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas  
Wheat soup with milk and thyme

Œuf à la coque  
Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou  
Dates, Chebbakia, Sellou

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



## **ACCOMPAGNEMENTS**

### **ACCOMPANIEMENTS**

M'semen nature, M'semen au poivrons et oignons

Plain m'semen, M'semen with bell pepper and onions

Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires

Batbout, hard wheat baghrir and harcha with black olives

Mini briouates et pastillas

Mini briouates and pastillas

Mini quiche au khlie et champignons

Khlie and mushrooms mini quiche

Feuilleté, fondue de tomate et oignons

Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, Beurre, Miel, Huile d'argan

Amlou, Butter, Honey, Argan oil

Corbeille de viennoiserie

Pastry basket

Assiette de fromage

Cheese plate

## **SUGGESTIONS**

Tagine boulettes de poisson aux olives rouges

Fish balls tagine with red olives

*Ou / Or*

Friture de poisson à la chermoula

Fried fish with chermoula

*Ou / Or*

Tagine de cervelle d'agneau, tomate et coriandre fraîche

Lamb brain tagin, tomato and fresh coriander

*Ou / Or*

Brochettes de bœuf marinées au cumin et menthe du potager

Beef skewers, marinated with cumin and garden mint

Raïb beldi de carotte à la cardamome

Carrot beldi raib with cardamom

Assiette de fruits découpés

Sliced fruit plate

Thé à la menthe

Mint tea

Café

Coffee

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



## LES CLASSIQUES

### M'HENCHÀ 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

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

Traditional pastilla, milk and orange blossom

### PÂTISSERIES MAROCAINES

Moroccan pastries

## PIERRE HERME PARIS

### 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 home made pistachio praline, caramelized pistachios, pistachio shortbread pastry, Infiniment pistachio ice cream

### INFINIMENT ORANGE

Crème à l'orange, chairs d'orange et de citron à vif, orange confite, crème légère à l'orange, sablé à l'orange, gelée et glace à l'orange, meringue croustillante à l'orange

Orange cream, orange and lemon pulp, candied orange, light orange cream, orange sablé cookie, orange gelée and ice cream, crunchy orange meringue

### CORNE DE GAZELLE MAMOUNIA

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 », roasted almonds crisp from the Atlas, light cream with roasted almonds

### PANNA COTTA INFINIMENT AMANDE

Panna cotta au lait d'amande, amlou maison, amandes caramélisée, granité à l'amande, pâte filo caramélisée

Almond milk panna cotta, homemade amlou, caramelized almonds, almond granita, caramelized filo pastry



Sans gluten Gluten free

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



**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
Escalopines de poulet de R'hamna panées à l'anglaise Chicken nuggets	260
Darne de saumon de l'Atlantique grillée Grilled salmon steak from Atlantic	290
Filets de poisson panés 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*

