



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 1200 dhs 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 poisson aux légumes croquants  
Fish « chorba » soup with crunchy vegetables

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

Tagine de bar aux dattes de Tafilalet, mini aubergines confites et cebettes  
Sea bass tagine with dates from Tafilalet, baby eggplant confit and scallions

Tangia d'agneau Marrakchia  
Marrakchia lamb tangia

Corne de gazelle Mamounia  
Corne de gazelle 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*



# LES SIGNATURES DU CHEF

## CHEF'S SIGNATURES

### ENTREES

Pastilla de homard d'Agadir et fondue d'épinards, coulis de poivron rouge (*Supplément de 200 dhs p.p*)

Lobster pastilla, from Agadir, spinach, red bell pepper coulis (*with an additional charge of 200 Mad p.p*)

Roulade de sardines, sablé d'olive noire à l'anis et aubergine à la menthe

Sardines, black olive shortbread with anise, eggplant with mint

Fines tranches de noix de Saint Jacques, marinées au safran, déclinaison de choux fleur à la cardamome

Saffron marinated thinly sliced scallops, cauliflower declinaison with cardamom

Tride de foie gras aux dattes et amandes torréfiées

Foie gras « tride » with dates and roasted almonds

### PLATS

Tagine de langouste d'Agadir au fenouil, pois chiche et pommes safranées (*Supplément de 200 dhs p.p*)

Spiny lobster tagine, from Agadir, with fennel, chickpeas and saffron flavored potatoes  
(*with an additional charge of 200 Mad p.p*)

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

Turbot marinated with turmeric, eggplant and tomato confit, onion sauce with green olives

Tagine de poulet et homard, amandes, blé concassé, jus parfumé à la verveine

Chicken and lobster tagine with almond and cracked wheat, verbena jus

Filet de boeuf mariné, mini carotte et navet glacés au cumin

Marinated beef fillet, glazed baby carrot and turnip with cumin



## ENTREES

Sélection de salades fines Marocaines

Selection of Moroccan salads

Chorba de poisson aux légumes croquants

Fish « chorba » soup with crunchy vegetables

Pastilla de pigeon aux amandes

Pigeon pastilla with almonds

Pastilla de daurade et calamars, vermicelles de riz et poivron jaune

Sea bream and calamari pastilla with rice vermicelli and yellow bell pepper

Panaché de briouates, fondue de fenouil, piment et marjolaine

Selection of briouates, fennel fondue, chilli and marjoram

## POISSONS

Tagine de pageot Royal au fenouil et tomates confites

Red sea bream tagine with fennel and tomato confit

Tagine de lotte au célerie et lentilles, sauce à la coriandre

Monkfish tagine with celery and lentils, cilantro sauce

Tagine de bar aux dattes de Tafilalet, mini aubergines confites et cebettes

Sea bass tagine with dates from Tafilalet, baby eggplant confit and scallions

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 berbère, légumes de saison

Berber-style lamb tagine with seasonal vegetables

Mrouzia d'agneau aux fruits secs et croquettes de patate douce

Lamb « mrouzia » with dry fruit and sweet potato croquettes

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

Pressed veal shank tagine, with tomato 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

Grillade 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 »



## **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

**Méchoui d’agneau**

Oven baked lamb

**Pageot Royal au four**

Oven roasted red seabream

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*





## **CRÈME BRÛLÉE INFINIMENT CAFE MAROCAIN**

Crème brûlée Infiniment Café Marocain, pâte feuilletée caramélisée  
Moroccan Infiniment Café crème brulée, caramelized puff pastry

## **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

## **ORANGE & THYM DE LA MAMOUNIA**

Crème à l'orange, segments d'orange, orange confite, crème légère à l'orange,  
sablé à l'orange, gelée et glace à l'orange et au thym, tuile à l'orange  
Orange cream, orange pulp, candied orange, light orange cream,  
orange shortbread, orange and thyme jelly and ice cream, orange tile

## **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

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

Traditional pastilla, milk and orange blossom

## **PÂTISSERIES MAROCAINES**

Moroccan pastries

Par Pierre Hermé Paris

*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
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

