



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

LE PAVILLON DE LA PISCINE

- | **PETIT DEJEUNER**
 - | **CARTE DES ŒUFS**
 - | **MENU ENFANT**
- | **LE BAR DE LA PISCINE**

Réservé aux clients résidents / Reserved for the resident guests only

PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

MAMOUNIA

410

Café, thé, chocolat chaud ou lait
Jus d'orange ou pamplemousse pressé
Assortiment de viennoiseries et pains maison
Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades
R'ghaif et Baghrir au miel et beurre
Assiette de fruits taillés
Tagine d'œufs de caille et khlie (bœuf séché) ou pancakes, sirop d'érable, ou deux œufs selon votre choix, accompagnés de toasts, bacon, saucisses, pommes de terre sautées et tomate grillée
Sélection de fromages du moment
Yaourt nature

Coffee, tea, hot chocolate or milk
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
Assortment of homemade croissants and breads
Butter, honey, jams and marmalades
R'ghaif and Baghrir with honey and butter
Diced fresh fruits
Tagine of quail eggs with khlie (dried beef) or pancakes with maple syrup or two eggs cooked to your order, accompanied with toasts, bacon, sausages, sautéed potatoes and grilled tomato
Selection of cheeses
Plain yogurt

CONTINENTAL

280

Café, thé, chocolat chaud ou lait
Jus d'orange ou pamplemousse pressé
Assortiment de viennoiseries et pain maison
Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades
Coffee, tea, hot chocolate or milk
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
Assortment of homemade croissants and breads
Butter, honey, jams and marmalades



PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

BIEN-ÊTRE

360

Café, thé ou infusion

Jus de légumes et fruits de votre choix :

Orange-verveine, carotte-gingembre, citron-menthe

Bircher Muesli

Pain complet aux graines ou sans gluten

Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades

Yaourt nature 0%

Assiette de fruits taillés

Omelette blanche de fines herbes

Coffee, tea or infusion

Your choice of vegetable and fruit juice:

Orange-verbena, carrot-ginger, lemon-mint Bircher Muesli

Whole grain or gluten-free bread

Butter, honey, jams and marmalades

Fat free plain yogurt

Diced fresh fruits

Egg white omelet with fresh herbs



À LA CARTE

Porridge	90
Porridge	
Assiette de fromage	230
Cheese platter	
Assiette de saumon fumé	250
Smoked salmon	
Assiette de fruits coupés	150
Sliced fresh fruit plate	
Omelette ou omelette blanche garnie	170
<i>Selon vos convenances</i>	
Emmental, poivrons, tomates, champignons de Paris, fines herbes, jambon, saumon fumé ou bacon	
Omelet or egg white omelet	
<i>With a choice of fillings to your convenience</i>	
Emmental cheese, bell peppers, tomatoes, mushrooms, fine herbs, ham, smoked salmon or bacon	
Œufs brouillés, au plat ou pochés,	170
servis avec saucisses de poulet, pommes sautées et tomate grillée	
Eggs, scrambled, fried or poached served with chicken sausages, sautéed potatoes and grilled tomatoes	
Tagine d'œufs beldi et khlie	150
Beldi eggs with khlie fried eggs, dried beef confit	
Yaourt nature ou fruit	50
Plain or fruit yoghurt	
Sélection de pains et viennoiseries	150
Selection of bread and pastries	
Pancake au sirop d'érable	140
Pancake with napple syrup	
R'ghaif et baghrir au miel et beurre	100
R'ghaif and baghrir with honey and butter	
Céréales Cornflakes, All Bran, Rice Krispies, Special K, Müesli	90
Cereals	
Gaufre au sucre glace	130
Waffle with icing sugar	
Pain perdu " Mamounia "	130
French bread pudding	



boissons

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

	50 cl	75 cl
Evian	60	100
Acqua Panna	60	100
San Pellegrino	60	100

BOISSONS FRAÎCHES COOL BEVERAGES

	33cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	80
Schweppes tonic (20cl)	80
Red Bull (25cl)	110

JUS DE FRUITS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED JUICES

	80
Orange, pamplemousse, citron	
Orange, grapefruit, lemon	

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Café espresso	70
Espresso coffee	
Café filtre	70
Filtered coffee	
Café décaféiné	70
Decaffeinated coffee	
Café latte	80
Latte coffee	
Cappuccino	80
Cappuccino, latte	
Chocolat chaud	90
Hot chocolate	
Lait entier, demi-écrémé, de soja	70
Milk whole, low fat, soy	



INFUSIONS

INFUSIONS

70

Camomille, Tilleul, Verveine
Chamomille, Linden, Verbena

THÉS

TEAS

70

Thé traditionnel Marocain
Thé vert « China Gun Powder »
Menthe fraîche
Darjeeling
Jasmine
Earl Grey
Japanese Sencha
Organic Breakfast
Traditional Moroccan tea
Green tea « China Gun Powder »
Fresh mint
Darjeeling
Jasmine
Earl Grey
Japanese Sencha
Organic Breakfast



A VOTRE CONVENANCE | TO YOUR CONVENIENCE

Au plat, Sunny side up

Brouillés, Scrambled

A la coque, Boiled

Votre garniture au choix

Garnish of your choice

Tomate grillée, champignons, pommes de terre sautées

Grilled tomato, mushrooms, sautéed potatoes

Bacon, saucisses ou khlie (bœuf confit)

Bacon, sausages or khlie (preserved beef chunks)

OMELETTE OU OMELETTE BLANCHE | OMELET OR EGG WHITE OMELET

Garnie à votre convenance

With a choice of fillings to your convenience

Emmental, poivrons, tomates, champignons de Paris, fines herbes

Emmental cheese, bell peppers, tomatoes, mushrooms, fine herbs

Jambon ou saumon fumé

Ham or smoked salmon

TRADITION | TRADITION

Œufs pochés « Bénédicte »

Poached eggs « Benedict »

Tagine aux œufs et khlie

Egg tagine with preserved beef chunks



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



CHAMPAGNES

	18cl
Taittinger Cuvée La Mamounia	330
Taittinger Prestige Rosé	380

VINS BLANCS

France

Sauvignon Touraine - F.Chidaine	190
---------------------------------	-----

Maroc

Icone - cuvée Mamounia	190
La Gazelle Blanche - Le Val d'Argan	170

VINS ROUGES

Italie

Sandrone - Dolcetto d'Alba	250
----------------------------	-----

Maroc

Icone - cuvée Mamounia	190
La Gazelle Rouge - Le Val d'Argan	170

VINS GRIS

Maroc

Icone - cuvée Mamounia	190
------------------------	-----

VINS ROSÉ

France

La vie en Rose de Château Roubine - Côtes de Provence	190
---	-----



biÈRES

France	Kronenbourg 1664	110
France	Maddam Porte Romane Blonde	190
France	Maddam Moulin des Fées Blanche	190
France	Maddam Septentrionale IPA	190
Maroc	Casablanca	110
Mexique	Corona	120
Pays Bas	Heineken (25cl)	100

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

ANIS 5cl

Pastis Henri Bardouin	120
Ricard	120

GIN 6 cl

Beefeater 24	180
Bombay Sapphire	180
Hendrick's	180
Tanqueray 10	220

VODKA 6 cl

Absolut Elyx	180
Belvedere	200
Grey Goose	180
Smirnoff Black	180

TEQUILA 6 cl

Don Julio 1942	650
Olmecca Plata Silver	160
Don Julio Reposado	550
Patrón Silver	250



APÉRITIFS & SPIRITUEUX

RHUM	6 cl
Havana Club 3 years	160
Havana Club 7 years	180
Clément Canne Bleue	180
Captain Morgan « Spiced Rum »	180
BLENDED SCOTCH WHISKIES	6 cl
Chivas 12 years	200
Johnnie Walker Black label 12 years	200
Monkey Shoulder	200
SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES	6 cl
Macallan 12 ans	250
Glenfiddich 12 ans	200
WORLD WHISKIES	6 cl
Jack Daniel's (USA)	200
Jameson (Ireland)	160
Kavalan classic (Taiwan)	350
LIQUEUR	6 cl
Amaretto	150
Bailey's	150
Cointreau	150
Get 27	150



LES CRÉATIONS DU BAR PISCINE

SANGRIA MAMOUNIA 170

Vin blanc, Cointreau, limonade, fruits frais
White wine, Cointreau, lemonade, fresh fruits

LE JACK-POT 90

Absolut Elyx, purée de fruit de la passion, mangue, piment d'Espelette, sel, sirop à la rose
Absolut Elyx, passion fruit purée, mango, salt, piment d'espelette, rose syrup

MY SHERRY D'AMOUR 190

Beefeater gin, fino sherry, sirop de pastèque, citron, menthe
Beefeater gin, fino sherry, watermelon syrup, citron, menthe

COLADA 190

Havana 3 ans, fruit de la passion, crème de coco, ananas frais
Havana 3 ans, passion fruit, coconut cream, fresh pineapple

EL MATADOR 170

Havana 3 ans, Falernum, citron, ginger beer
Havana 3 ans, Falernum, lemon, ginger beer

COCO LUSH 170

Liqueur au coco, mango, sirop de vanille, citron
Coconut liqueur, mango, vanilla syrup, lemon

THE SLIDE 190

Absolut Elyx, Aperol, grapefruit, grenadine syrup
Absolut Elyx, Aperol, grapefruit, grenadine syrup



LES RAISONNABLES

AVOCOLADA 150

Jus d'ananas, crème de coco, avocat, sirop d'orgeat
Pineapple juice, coconut cream, avocado, orgeat syrup

JARDIN SECRET 150

Concombre, menthe du jardin, jus de citron, pomme verte
Cucumber juice, fresh mint leaves, lemon juice,
Granny Smith apple

TROPICAL BEET 150

Betterave, banane, mangue, jus de pomme
Beetroot, banana, mango, apple juice

BOISSONS GLACÉES

CAFÉ FRAPPÉ 80

Iced coffee

THÉ GLACÉ AU CITRON 80

Lemon ice tea

THÉ GLACÉ A LA MENTHE MAROCAINE 80

Mint ice tea

LIMONADE TRADITIONNELLE 80

Jus de citron, sucre, feuilles de menthe, eau plate.
Lemon juice, sugar syrup, mint leaves, still water.



SANS ALCOOL

EAUX ET SODAS

Plates

Sidi Ali (50 cl)	50
Sidi Ali (150 cl)	70
Evian (33 cl)	60
Evian (75 cl)	100

Gazeuses

Oulmes (50 cl)	50
Oulmes (100 cl)	70
Perrier (33 cl)	60
Perrier (75 cl)	100
San Pellegrino (75 cl)	100

Sodas

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

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange	80
Pamplemousse	80
Citron	80
Cocktail de fruits du jour	150



LES CAFÉS

LE CAFÉ 70

Ristretto
Espresso
Espresso Macchiato
Double Espresso
Décaféiné
Cappuccino
Latte Macchiato

LE CHOCOLAT 90

Chocolat (Froid ou chaud)

THÉS ET INFUSIONS

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.



THÉS ET INFUSIONS

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.



LES SALADES

SALADE CÉSAR 320

Suprême de poulet grillé, romaine, croûtons, parmesan, anchois, sauce César

Caesar Salad, grilled chicken breast, romaine, croutons, parmesan, anchovies, Caesar sauce

SALADE DE HOMARD 390

Sucrine, fenouil croquant, mangue, agrumes, avocat, grenade, tomates cerise, huile d'olive citron

Lobster salad, sucrine lettuce, fennel, mango, citrus, avocado, pomegranate, cherry tomato, lemon dressing

SALADE DE QUINOA 240

Avocat, roquette, tomates séchées, pesto

Quinoa salad, arugula salad, sundried tomatoes, basil pesto

SNACKS

L'AVOCAT 330

Avocat tranché, myrtilles, feta, menthe fraîche, huile d'olive citron

Sliced avocado, blueberries, feta cheese, fresh mint, lemon olive oil

TARTARE DE SAUMON 340

Concombre, radis, graines de sésame, sauce soja blanc, coriandre fraîche

Salmon tartare, cucumber, radish, sesame seeds, white soya sauce, fresh coriander

FISH & CHIPS 310

Filet de colin croustillant, frites maison, vinaigre, citron

Golden battered fillet, French fries, vinegar, lemon

POULET CROUSTILLANT 320

Aiguillettes glacées au miel et paprika fumé, aïoli, frites maison

Crispy chicken, glazed with honey and smoked paprika, aioli, french fries



LES SANDWICHES

CREVETTES « ROLL » 330

Pain au lait, crevettes croustillantes, coleslow, mayonnaise sriracha
Soft bun, crispy shrimps, coleslow, sriracha mayonnaise

CLUB SANDWICH 320

Suprême de poulet, tomate, laitue, œuf, mayonnaise (servi avec ou sans bacon)

Chicken breast, tomato, lettuce, boiled egg, mayonnaise (with or without bacon)

BURGER MAISON 370

Vieux cheddar, laitue, tomate, cornichon, oignon rouge

Aged cheddar, lettuce, tomato, pickle, red onion

QUESADILLA 310

Suprême de poulet mariné, grillé, fromage cheddar, guacamole, crème épaisse, salsa de tomate

Marinated grilled chicken breast, cheddar cheese, guacamole, sour cream, tomato salsa



LES DESSERTS

NOS INCONTURNABLES PÂTISSERIES MAROCAINES 170

Assortment of Moroccan pastries

ASSORTIMENT DE TROIS MACARONS 110

Assortment of three macarons

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TAILLÉS 160

Seasonal fresh fruit

GLACES & SORBETS 150

Ice creams & sorbets

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

TARTE INFINIMENT VANILLE 190

Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et 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, au letchi et à la rose, letchis et framboises, crème Chantilly, biscuit macaron

Raspberry, lychee and rose sorbet, lychees, raspberries, Chantilly cream, macaron

