



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

ROOM SERVICE

1 | MINI BAR

2 | LE SERVICE D'ETAGE

3 | ROOM SERVICE

4 | LA CAVE CIGARES ET DIGESTIFS



Tous les articles ci-dessous sont à votre disposition dans le mini-bar

Notre équipe du Room-Service se tient à votre disposition pour personnaliser selon vos besoins votre mini-bar durant votre séjour.

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve

37.5 cl

850

VIN

Terres Rouges - La Ferme Rouge

320

Terres Blanches - La Ferme Rouge

320

BIERE

Casablanca

33 cl

110

SODA

Coca-Cola

33 cl

80

Coca-Cola Zero

80

Sprite

80

Ginger Ale Mountain Spring (20cl)

90

EAU MINERALE

Evian

33 cl

60

San Pellegrino (50cl)

60

SNACKS

Amandes 'Dima Terroir'

120

Noix de cajou 'Dima Terroir'

120

Pringle's Original

70

Prix nets en Dirhams



All the items below are at your disposal in the mini-bar

Our Room Service team is available to personalize on request your mini-bar throughout your stay

CHAMPAGNE	37.5 cl
Taittinger Brut Réserve	850
WINE	37.5 cl
Terres Rouges - La Ferme Rouge	320
Terres Blanches - La Ferme Rouge	320
BEER	33 cl
Casablanca	110
SOFT DRINK	33 cl
Coca-Cola	80
Coca-Cola Zero	80
Sprite	80
Ginger Ale Mountain Spring (20cl)	90
MINERAL WATER	33 cl
Evian	60
San Pellegrino (50cl)	60
SNACKS	
Amandes 'Dima Terroir'	120
Noix de cajou 'Dima Terroir'	120
Pringle's Original	70

Net prices in Dirhams



PETIT DEJEUNER

Le petit-déjeuner est servi dans votre chambre de 06h00 à 12h00

CONTINENTAL

290

Café, thé, chocolat chaud ou lait
Jus d'orange ou pamplemousse pressé
Assortiment de viennoiseries et pains maison
Salade de fruits frais
Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades

BIEN-ÊTRE

370

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 ou aux fruits ou sans lactose à la noix de coco
Salade de fruits frais
Omelette blanche aux fines herbes

Prix nets en Dirhams



MAMOUNIA

490

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

R'ghaif et Baghrir au miel et beurre

Salade de fruits frais

Tagine d'œufs de caille et khlie (bœuf séché) ou pancakes, sirop d'érable, ou deux œufs selon votre choix avec bacon, saucisses, pommes de terre sautées et tomate grillée

Sélection de fromages, chutney de figes, pain de campagne toasté

Yaourt nature

PETIT GOURMET (-12 ans)

250

Chocolat chaud ou lait, jus de fruits

Assortiment de viennoiseries

Pancakes, sirop d'érable

Salade de fruits frais



PETIT DEJEUNER - A LA CARTE

Pain perdu « Mamounia » à l'amlou	160
Pancakes à la banane, sirop d'érable, caramel au beurre salé, noix caramélisées	140
Gaufre aux fruits rouges	150
R'ghaif au miel et beurre	100
Jambon de Parme, pain de campagne toasté	220
Jambon blanc, pain de campagne toasté	160
Saumon fumé, crème fraîche, pain de mie toasté	250
Avocat tranché, huile d'olive, citron, herbes fraîches et pain complet grillé	160
Salade de crudités, sauce yaourt grecque et menthe fraîche	160
Caviar « Maison Kaviari » Oscière Gros Grain (50gr) servi avec blinis et crème	1100

LES ŒUFS

Omelette ou omelette blanche garnie selon vos envies :	
Emmental, poivrons, tomates, champignons de Paris, fines herbes, jambon ou saumon fumé	170
Œufs brouillés, au plat ou pochés, servis avec saucisses, pommes sautées et tomate grillée	180
Œufs pochés «Bénédictine», muffin toasté, jambon blanc, sauce hollandaise	170
Tagine d'œufs beldi et khlie (œufs au plat, bœuf confit et séché)	150
Œuf « Chakchouka », poivron rouge, tomate, ail, coriandre frais, épices	180
Œuf poché « Royal », muffin toasté, saumon fumé, sauce hollandaise	190

LES VIENNOISERIES

Deux viennoiseries au choix : pain au chocolat, croissant au beurre ou aux amandes	80
Assortiment de viennoiseries et petits pains, beurre, miel, sélection de confitures et marmelades	240



LES PAINS

Toasts ou petits pains : complet, marocains ou sans gluten, accompagnés de beurre, miel, confitures et marmelades 80

LES CÉRÉALES

Granola au chocolat “Orphéo” maison 90

Porridge au lait ou à l’eau 90

Bircher Muesli, raisins golden, pomme Granny Smith, noix de coco et amandes grillées 90

Cornflakes, All Bran, Special K, Muesli 90

Chia pudding, lait d’amande, coulis de mangue, fruit du moment, fruits rouges 120

LES FRUITS

Assiette de fruits frais taillés 170

Salade de fruits frais 150

Salade d’agrumes 90

Compote de fruits de saison 110

Fruits rouges 140

Fruits entiers : banane, pomme, orange 40

LES PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature, entier ou 0% 50

Yaourt aux fruits 50

Yaourt sans lactose à la noix de coco 50

Fromage blanc 0% 90

Assiette de fromages 230

Yaourt grecque 60



LA CARTE

de 12h00 à 23h00

LES SALADES

Salade César	350
Salade César, suprême de poulet grillé, romaine, croûton, parmesan, anchois, sauce César	
Salade de homard*	580
Salade de homard, laitue, avocat, pamplemousse et coriandre fraîche	
Salade Mamounia	310
Salade sucrine, avocat, tomates cerises, feta, oignon rouge, herbes fraîches, vinaigrette moutarde	
Salade de poulet rôti Char Siu	330
Poulet rôti Char Siu, chou rouge et blanc, cacahuètes, coriandre, graines de sésame, vinaigrette de citron vert et noix de coco	

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines*

Prix nets en Dirhams



LES ENTRÉES

Caviar Oscière Gros Grain 50 gr “Kaviari” servi avec crème et blinis	1100
Coeur de saumon fumé norvégien, crème fraîche et blinis	380
Ceviche de dorade, « leche de tigre » à l’avocat, citron caviar, feuille de coriandre	430
Assiette de charcuterie Italienne, ciabatta toastée et condiments	390
Rouleaux de légumes, vermicelles de riz, mangue, gingembre, herbes fraîches, sauce aigre-douce pimentée	230

LES SOUPES

Soupe minestrone aux légumes d’été	230
Soupe de crevettes E-fu	280
Soupe wonton au porc	250

LES SANDWICHES *(Accompagnés de pommes frites maison ou salade verte)*

Burger de boeuf, “Pierre Hermé”	380
Croque-monsieur, porc ou volaille	330
Club poulet, romaine, tomate, oeuf dur, mayonnaise (servi avec ou sans bacon)	370
Club végétarien, romaine, écrasé d’avocat, tomate, concombre	340

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines*

Prix nets en Dirhams



LA CARTE

de 12h00 à 23h00

PATES FAITES MAISON

Spaghetti à la bolognaise	380
Campanelle à la “genovese”	330
Rigatoni aux crevettes, sauce tomate, roquette, piments de calabre marinés, citron	420

SPECIALITÉS AU JOSPER

Servies avec pommes frites maison, purée de pomme de terre ou salade verte, sauce béarnaise ou sauce vierge

Filet de boeuf de la région de Meknès, mariné aux fines herbes et grillé	480
Langouste d’Agadir, rôtie au feu de bois, citron et piment d’Espelette*	780

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines*

Prix nets en Dirhams



LA CARTE

de 12h00 à 23h00

PLAT PRINCIPAL

Pêche du jour, asperges vertes, vierge de tomates confites et basilic*	490
Filet de bar, légumes de saison cuits au bouillon de légumes, citron confit*	580
Suprême de volaille à la plancha, aubergine rôtie, tomates confites, olives noires Taggiasche, amandes	350
Mignon de veau grillé, condiment miel & paprika fumé, légumes de saison croquants	570

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre frites maison	80
Légumes verts du moment sautés à l'ail et vieux vinaigre balsamique	80
Purée de pommes de terre parfumée à l'huile de truffe	80
Riz basmati	80

**Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines*

Prix nets en Dirhams



LA CARTE

de 12h00 à 23h00

SAVEURS DU MAROC

Salades Marocaines et pain batbout	240
Tagine de bar au fenouil et olives vertes*	540
Tagine de poulet aux olives et citron confit	330
Couscous d'agneau aux sept légumes ou végétarien	360

DESSERTS

Carrément Chocolat	170
Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse et mousse au chocolat, croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir	
Crème à la vanille, pâte feuilletée caramélisée	180
Assortiment de pâtisseries Pierre Hermé	180
Glaces et Sorbets	180
Sélection de macarons "6 pièces"	180
Nos incontournables pâtisseries marocaines	170
Fruits frais de saison juste préparés	170
Gaufre aux fruits rouges	150

**.Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines*

Prix nets en Dirhams



MENU PETIT GOURMET

LES ENTREES

Crème de champignons de Paris	160
Salade caprese, tomate et mozzarella	230
Wrap au poulet, concombre, tomate et salade romaine, sauce César, pommes frites	210

LES PLATS

Club sandwich de poulet, tomate, laitue, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon	220
Hamburger ou cheeseburger, salade, tomate, condiments	230
Escalopines de poulet panées, pommes frites	260
Saumon grillé, pommes frites	290
Croque-monsieur volaille ou porc, pommes frites	220
Spaghetti "Mamounia"	250

LES DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises	80
Les glaces et sorbets, pop-corn	160
Fruits frais de saison juste préparés	170



LA CARTE DE NUIT

Service dans votre chambre à partir de 23h00

LES ENTRÉES

Salade César	350
Suprême de poulet grillé, romaine, croûtons, parmesan, anchois, sauce César	
Salade de Homard*	580
Salade de homard, laitue, avocat, pamplemousse et coriandre fraîche	
Salades Marocaines	240
Sélection de salades marocaines, pain batbout	
Caviar Oscietre Gros Grain (50gr) « Maison Kaviari » servi avec blinis et crème	1100
Coeur de saumon fumé norvégien, crème fraîche et blinis	380
Soupe minestrone aux légumes d'été	230

LES SANDWICHES *(Accompagnés de pommes frites maison ou salade verte)*

Burger de bœuf « Pierre Hermé »	380
Croque-monsieur, porc ou volaille	330
Club poulet, romaine, tomate, oeuf dur, mayonnaise (servi avec ou sans bacon)	370
Club végétarien, romaine, écrasé d'avocat, tomate, concombre	340

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines*

Prix nets en Dirhams



LA CARTE DE NUIT

Service dans votre chambre à partir de 23h00

PLAT PRINCIPAL

Spaghetti à la bolognaise	380
Campanelle à la “genovese”	330
Pêche du jour, asperges vertes, vierge de tomates confites et basilic*	490
Filet de boeuf de la région de Meknès, mariné aux fines herbes et grillé au feu de bois, frites maison, sauce au poivre	480

DESSERTS

Carrément Chocolat	170
Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse et mousse au chocolat, croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir	
Crème à la vanille, pâte feuilletée caramélisée	180
Assortiment de pâtisseries Pierre Hermé	180
Nos incontournables pâtisseries marocaines	170
Fruits frais de saison juste préparés	160
Gaufre aux fruits rouges	150

**.Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes marocaines*

Prix nets en Dirhams



boissons

EAUX MINÉRALES

Evian (33cl)	60	75 cl 100
Acqua Panna (50cl)	60	100
San Pellegrino (50cl)	60	100

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite		33 cl 80
Classic Tonic Montain Spring (20cl)		90
Red Bull (25cl)		90

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange, pamplemousse, citron		80
------------------------------	--	----

BOISSONS CHAUDES

Café espresso		75
Café filtre		75
Café décaféiné		75
Cappuccino		85
Chocolat chaud		90
Lait entier, demi-écrémé, de soja		70



INFUSIONS

Camomille	75
Tilleul	75
Verveine	75

THÉ

Thé traditionnel Marocain, thé vert « China Gun Powder », menthe fraîche	80
Darjeeling	75
Jasmine	75
Earl Grey	75
Japanese Sencha	75
Organic Breakfast	75

COCKTAILS

Cosmopolitan	190
Dry Martini	190
Margarita	190
Mojito	190
American	190
Bloody Mary	190
Champagne Cocktail	330



COCKTAILS SANS ALCOOL

Apple Flower : <i>Pomme, mûres et lavande</i>	160
China Rose : <i>Hibiscus, citronnelle, rose, soda</i>	160
L'Explorateur : <i>Mangue, ananas, gingembre, citron vert,</i>	160

WHISKY

Chivas 12 ans	200	6 cl
Johnnie Walker Gold Label	260	
Macallan 12 ans	250	
Glenlivet 18 ans	350	
Glenmorangie «Nectar d'Or» Sauternes Cask	280	

VODKA

Absolut Elyx	180	6 cl
Belvedere	200	

GIN

Malfy	180	6 cl
Gin Mare	200	
Tanqueray 10	220	



RHUM

Havana Club 7 ans	180
Zacapa 23	300
Zacapa XO	500

TEQUILA

Patron Silver	250
Patron Anejo	350
Don Julio 1942	650

COGNAC - ARMAGNAC - CALVADOS

Delamain Pale & Dry XO	540
Remy Martin XO	580
Bas Armagnac Chateau de Laubade XO	290
Calvados Roger Groult Vénérable	340

BIÈRES

Belgique - Leffe Blonde	130
Belgique - Leffe Brune	130
Belgique - Hoegaarden	130
Etats-Unis - Budweiser	120
France - Kronenbourg 1664	110
Maroc - Casablanca	110



SELECTION DE NOTRE CARTE DES VINS

AU VERRE

18 cl

Champagne

Champagne Taittinger - Cuvée La Mamounia 330

Champagne Taittinger - Prestige Rosé 380

Vin Blanc

Maroc - Icône - La Ferme Rouge/La Mamounia 190

Italie - Vermentino - Tenuta Guado Al Tasso Bolgheri 190

Vin Gris

Maroc - La Ferme Rouge/Le Gris 190

Vin Rouge

Maroc - Icône - La Ferme Rouge/La Mamounia 190

Italie - Prunotto- Barbera d'Alba 250

A LA BOUTEILLE

Champagne

37.5 cl *75 cl*

Taittinger - Brut Réserve 850

Champagne Taittinger - Cuvée La Mamounia 1600

Pierre Péters - L'Esprit Blanc de Blanc 2900

Prix nets en Dirhams



Champagne Rosé	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Taittinger - Brut Prestige	950	1900
Ruinart		2100
Veuve Clicquot - La Grande Dame		7500
Vin Blanc Francais		
Vincent Girardin Bourgogne Cuvée Saint-Vincent		1900
Pouilly Fumé - Buisson Renard - Dagueneau		3300
Bienvenues-Bâtard-Montrachet - Grand Cru V.Girardin		5100
Vin Blanc Italien		
Cervaro della Sala - Castello della Sala		2100
Toscana - Poggio Alle Gazze dell'Ornellaia		2800
Vin Blanc Marocain		
Le Val d'Argan - Domaine du Val d'Argan		800
Blanc de Baccari - Domaine de Baccari		850
Icône - La ferme rouge/La Mamounia		950



Vin Rosé Français	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Provence - La Vie en Rose - Roubine		950
Provence - Chateau de Selle - Domaine Ott		1500
Vin Rosé Marocain		
Première de Baccari Rosé - Domaine de Baccari		800
Îcône Gris - la Ferme Rouge/La Mamounia		950
Vin Rouge Français		
Chorey-Les-Beaune - Domaine Tollot Beaut		1900
Saumur-Champigny - Outre Terre Thierry Germain		2800
Clos Vougeot - Grand Cru - Vincent Girardin		4100
Saint-Emilion - Château Angèlus		9000
Vin Rouge Italien		
Toscana - Perlato del Bosco - Tua Rita		1900
Barolo - Rocche dell'Annunziata - Renato Ratti		2900
Toscana - Tignanello - Antinori		3100
Bolgheri Superiore - Ornellaia - Tenuta Dell'Ornellaia		7500



BREAKFAST

Breakfast is served in your room from 6.00 am to 12.00 p.m.

CONTINENTAL

290

Coffee, tea, hot chocolate or milk
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
Selection of homemade pastries and breads
Fresh fruit salad
Butter, honey, jams and marmalades

HEALTHY

370

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
Plain yogurt or fruit or lactose-free coconut yogurt
Fresh fruit salad
Egg white omelet with fresh herbs

Net prices in Dirhams



MAMOUNIA

490

Coffee, tea, hot chocolate or milk

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Selection of homemade croissants and breads

Butter, honey, jams and marmalades

R'ghaif and Baghrir with honey and butter

Fresh fruit salad

Tagine of quail eggs with khlie (dried beef) or pancakes with maple syrup or two eggs

cooked to your order with bacon, sausages, sautéed potatoes and grilled tomato

Selection of cheeses, fig chutney, toasted country bread

Plain yogurt

FOR THE CHILDREN *(Under 12)*

250

Hot chocolate or milk, fruit juice

Selection of homemade croissants

Pancakes maple syrup

Fresh fruit salad



BREAKFAST - A LA CARTE

« Mamounia » French toast with amlou	160
Pancakes with banana, maple syrup, salted butter caramel, caramelized walnuts	140
Red berries waffle	150
R'ghaif (Moroccan pancakes), honey and butter	100
Parma ham with toasted country bread	220
Cooked ham with toasted country bread	160
Smoked salmon, cream, toast	250
Sliced avocado, olive oil, lemon, fresh herbs and toasted wholemeal bread	160
Crudités salad, greek yogurt sauce with fresh mint	160
Caviar « Maison Kaviari » Oscietra Gros Grain (50gr) served with blinis and cream	1100

EGGS

Omelet or egg white omelet with a choice of fillings to include :	170
Emmental cheese, bell peppers, tomatoes, mushrooms, fine herbs, ham or smoked salmon	
Scrambled, fried or poached eggs accompanied with sausages, sautéed potatoes and grilled tomato	180
Poached eggs « Benedict », toasted muffin, ham, Hollandaise sauce	170
Tagine of eggs with khlie (mirror eggs and preserved beef chunks)	150
Egg « Chakchouka », red bell pepper, tomato, garlic, coriander, spices	180
Poached egg « Royal », toasted muffin, smoked salmon, Hollandaise sauce	190

CROISSANTS

Choice of: plain, chocolate or almond croissants	80
Selection of homemade croissants and breads, butter honey, jams and marmalades	240

Net prices in Dirhams



BAKERIES

Breads (gluten free available), whole wheat or Moroccan breads, toasts with butter, honey, selection of jams and marmalades 80

CEREALS

Granola with chocolate “Orphéo” 90

Porridge with milk or water 90

Bircher Muesli, golden raisins, Granny Smith apple, coconut and roasted almond 90

Cornflakes, All-Bran, Special K, Muesli 90

Chia pudding, almond milk, mango coulis, seasonal fruits, red berries 120

FRUITS

Diced fresh fruits 170

Fresh fruit salad 150

Citrus salad 90

Seasonal fruits compote 110

Red fruits 140

Whole fruits: banana, apple or orange 40

DAIRY

Plain yogurt, whole milk or fat free 50

Fruit yogurt 50

Lactose-free coconut yogurt 50

Fat free curd cheese 90

Selection of cheeses 230

Greek yogurt 60



All day dining

From 12 p.m to 11 p.m

SALADS

Caesar salad	350
Caesar salad, grilled chicken breast, romaine lettuce, crouton, parmesan cheese, anchovy, caesar sauce	
Lobster salad*	580
Lobster salad, lettuce, avocado, grapefruit and cilantro	
Mamounia Salad	310
Sucrine salad, avocado, cherry tomatoes, feta, red onion, fresh herbs, french dressing	
Char Siu chicken salad	330
Char Siu chicken, red and white cabbage, peanuts, lime and coconut dressing, coriander, sesame	

**Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Net prices in Dirhams



APPETIZERS

“Kaviari” Oscietra Gros Grain caviar 50 gr served with cream and blinis	1100
Norwegian smoked salmon fillet, sour cream and blinis	380
Sea bream ceviche, avocado « leche de tigre », finger lime, coriander leaves	430
Italian cold cuts, toasted ciabatta and condiments	390
Vegetable rolls, rice vermicelli, mango, ginger, fresh herbs, spicy sweet and sour sauce	230

SOUPS

Summer vegetables minestrone soup	230
Shrimp E-fu soup	280
Porc wonton soup	250

SANDWICHES *(Served with homemade French fries or green salad)*

Beef burger “Pierre Hermé”	380
Croque-monsieur, pork or chicken	330
Chicken club, romaine lettuce, tomato, hard-boiled egg, mayonnaise (with or without bacon)	370
Vegetarian club, romaine lettuce, crushed avocado, tomato, cucumber	340

**Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Net prices in Dirhams



All day dining

From 12 p.m to 11 p.m

HOUSE MADE PASTAS

Spaghetti with Bolognese sauce	380
Campanelle, Genovese basil pesto sauce	330
Prawn rigatoni, tomato sauce, arugula, marinated Calabria chili, lemon	420

WOOD - FIRED OVEN

Served with homemade French fries, mashed potatoes or green salad, béarnaise or virgin sauce

Herb marinated and grilled beef fillet from Meknes	480
Wood oven roasted spiny lobster from Agadir, oregano, lemon and Espelette pepper*	780

**Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Net prices in Dirhams



MAIN COURSE

Fish catch of the day, green asparagus, confit tomato and basil virgin sauce*	490
Sea bass fillet, seasonal vegetables cooked in vegetable broth, lemon confit*	580
Chicken breast “à la plancha”, roasted eggplant, tomato confit, Taggiasche black olives, almond	350
Grilled veal mignon, honey and smoked paprika condiment, crunchy seasonal vegetables	570

SIDES

Homemade potato French fries	80
Sautéed market greens with garlic and aged balsamic vinegar	80
Potato puree flavored with truffle oil	80
Steamed basmati rice	80

**Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Net prices in Dirhams



MOROCCAN FLAVORS

Moroccan salads and batbout bread	240
Sea bass tagine with fennel and green olives*	540
Chicken tagine with olives and preserved lemon	330
Couscous with lamb and seven vegetables or vegetarian	360

DESSERTS

Carrément Chocolat	170
Soft chocolate cake, chocolate cream and mousse, dark chocolate crisp, thin layer of dark chocolate	
Vanilla cream, caramelized puff pastry	180
Assorted French mini pastries	180
Ice cream and Sorbets	180
Macarons selection “6 pieces”	180
Moroccan pastries	170
Sliced fresh fruits	170
Red berries waffle	150

**Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Net prices in Dirhams



MENU PETIT GOURMET

STARTERS

Button mushroom cream	160
Caprese salad, tomato and mozzarella	230
Wrap with chicken, cucumber, tomato and romaine lettuce, Caesar sauce, French fries	210

MAIN COURSES

Chicken club sandwich, tomato, lettuce, egg, mayonnaise, with or without bacon	220
Hamburger or cheeseburger, green salad, tomato, condiments	230
Chicken nuggets, French fries	260
Grilled salmon, French fries	290
Chicken or pork croque-monsieur, French fries	220
Spaghetti "Mamounia"	250

DESSERTS

Crepes or waffles, with whipped cream, raspberries	80
Ice-cream or sorbet, popcorn	160
Fresh sliced fruits	170

Net prices in Dirhams



LATE NIGHT

Served in your room starting from 11:00 pm

STARTERS

Caesar salad	350
Caesar salad, grilled chicken breast, romaine lettuce, crouton, parmesan cheese, anchovy, Caesar sauce	
Lobster salad*	580
Lobster salad, lettuce, avocado, grapefruit and cilantro	
Moroccan salads	240
Moroccan salads and batbout bread	
“Kaviari” Oscietra Gros Grain caviar 50 gr served with cream and blinis	1100
Norwegian smoked salmon fillet, crème fraîche and blinis	380
Summer vegetables minestrone soup	230

SANDWICHES *(Served with homemade French fries or green salad)*

Beef burger « Pierre Hermé »	380
Croque-monsieur, pork or turkey ham	330
Chicken club, romaine lettuce, hard boiled egg, mayonnaise (with or without bacon)	370
Vegetarian club, romaine lettuce, crushed avocado, tomato, cucumber	340

**Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Net prices in Dirhams



LATE NIGHT

Served in your room starting from 11:00 pm

MAIN COURSE

Spaghetti with bolognese sauce	380
Campanelle, Genovese, basil pesto sauce	330
Fish catch of the day, green asparagus, confit tomato and basil virgin sauce*	490
Herb marinated and wood oven grilled beef fillet from Meknes, French fries and pepper sauce	480

DESSERTS

Carrément Chocolat	170
Soft chocolate cake, chocolate cream and mousse, dark chocolate crisp, thin layer of dark chocolate	
Vanilla cream, caramelized puff pastry	180
Selection of French mini pastries	180
Moroccan pastries	170
Sliced Fresh fruits	160
Red berries waffle	150

**Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Net prices in Dirhams



drinks

MINERAL WATERS

Evian (33cl)	60	75 cl 100
Acqua Panna (50cl)	60	100
San Pellegrino (50cl)	60	100

COLD BEVERAGES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite		33 cl 80
Classic Tonic Montain Spring (20cl)		90
Red Bull		90

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, grapefruit, lemon		80
---------------------------	--	----

HOT BEVERAGES

Espresso coffee		75
Filtered coffee		75
Decaffeinated coffee		75
Cappuccino, latte		85
Hot chocolate		90
Milk whole, low fat, soy		70



INFUSIONS

Chamomille	75
Linden	75
Verbena	75

TEAS

Tradition Moroccan tea, green tea « China Gun Powder », fresh mint	80
Darjeeling	75
Jasmine	75
Earl Grey	75
Japanese Sencha	75
Organic Breakfast	75

COCKTAILS

Cosmopolitan	190
Dry Martini	190
Margarita	190
Mojito	190
American	190
Bloody Mary	190
Champagne Cocktail	330



COCKTAILS SANS ALCOOL

Apple Flower : <i>Apple, blackberry, lavender</i>	160
China Rose : <i>Hibiscus, lemongrass, rose, soda</i>	160
L'Explorateur : <i>Mango, pineapple, ginger, lime, bergamot, kaffir lime Leaves</i>	160

WHISKY

Chivas 12 ans	200
Johnnie Walker Gold Label	260
Macallan 12 years	250
Glenlivet 18 years	350
Glenmorangie «Nectar d'Or» Sauternes Cask	280

VODKA

Absolut Elyx	180
Belvedere	200

GIN

Malfy	180
Gin Mare	200
Tanqueray 10	220

RHUM

Havana Club 7 years	180
Zacapa 23	300
Zacapa XO	500

Net prices in Dirhams



TEQUILA

Patron Silver
Patron Anejo
Don Julio 1942

6 cl
250
350
650

COGNAC - ARMAGNAC - CALVADOS

Delamain Pale & Dry XO
Remy Martin XO
Bas Armagnac Chateau de Laubade XO
Calvados Roger Groult Vénérable

6 cl
540
550
290
340

BIÈRES

Belgium - Leffe Blonde
Belgium - Leffe Brune
Belgium - Hoegaarden
USA - Budweiser
France - Kronenbourg 1664
Morocco - Casablanca

33 cl
130
130
130
120
110
110



SELECTION FROM OUR WINE LIST

BY THE GLASS

18 cl

Champagne

Champagne Taittinger - Cuvée La Mamounia 330

Champagne Taittinger - Prestige Rosé 380

White Wine

Morocco - Icône - La Ferme Rouge/La Mamounia 190

Italy - Vermentino - Tenuta Guado Al Tasso Bolgheri 190

Rosé Wine

Morocco - La Ferme Rouge/Grey 190

Red Wine

Morocco - Icône - La Ferme Rouge/La Mamounia 190

Italie - Prunotto- Barbera d'Alba 250

BY THE BOTTLE

Champagne

37.5 cl

75 cl

Taittinger - Brut Réserve 850

Champagne Taittinger - Cuvée La Mamounia 1600

Pierre Péters - L'Esprit Blanc de Blanc 2900

Net prices in Dirhams



Champagne Rosé	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Taittinger - Brut Prestige	950	1900
Ruinart		2100
Veuve Clicquot - La Grande Dame		7500
French White		
Vincent Girardin Bourgogne Cuvée Saint-Vincent		1900
Pouilly Fumé - Buisson Renard - Dagueneau		3300
Bienvenues-Bâtard-Montrachet - Grand Cru V.Girardin		5100
Italian white wine		
Cervaro della Sala - Castello della Sala		2100
Toscana - Poggio Alle Gazze dell'Ornellaia		2800
Moroccan white wine		
Le Val d'Argan - Domaine du Val d'Argan		800
Blanc de Baccari - Domaine de Baccari		850
Îcône - La ferme rouge/La Mamounia		950



French Rosé	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Provence - La Vie en Rose - Roubine		950
Provence - Chateau de Selle - Domaine Ott		1500
Moroccan Rosé		
Première de Baccari Rosé - Domaine de Baccari		800
Icône Gris - la Ferme Rouge/La Mamounia		950
French Red		
Chorey-Les-Beaune - Domaine Tollot Beaut		1900
Saumur-Champigny - Outre Terre Thierry Germain		2800
Clos Vougeot - Grand Cru - Vincent Girardin		4100
Saint-Emilion - Château Angèlus		9000
Italian Red		
Toscana - Perlato del Bosco - Tua Rita		1900
Barolo - Rocche dell'Annunziata - Renato Ratti		2900
Toscana - Tignanello - Antinori		3100
Bolgheri Superiore - Ornellaia - Tenuta Dell'Ornellaia		7500



LIQUEURS

	6 c1
Amaretto Disaronno	150
Amaro Nonino	150
Bailey's	150
Benedictine	150
Chambord	150
Chartreuse verte	150
Cointreau	150
Galiano	250
Grand Marnier	150
Limonserdo	150
Mandarine Upedeon	150
Sambuca	150

EAUX DE VIE

Acquavite di Albicocche Nonino	300
Acquavite Il Pirus Williams Nonino	300
Gioiello "Miele di Castagna" Nonino	300
Kirsh vieux Massenez	200
Poire Williams Metz	200
Ue moscato Nonino	320



GRAPPA

	6 cl
Fragolino Nonino	320
La Mamounia Gran Riserva Aged 21 years "Exclusive Selection"	550
Picolit Nonino	550
Riserva 8 Years Nonino	350

CALVADOS, COGNACS & ARMAGNACS

Bas-Armagnac Dartigalongue VSOP	250
Bas-Armagnac Dartigalongue Hors d'Age	350
Bas-Armagnac Dartigalongue 25 ans	450
Calvados Groult Vénérable	340
Cognac Camus XO Elégance	550
Cognac Hennessy XO	590
Cognac Remy Martin XO	580
Cognac Hennessy Paradis	1 800
Cognac Hennessy Richard (3 cl)	2 500



RHUMS

	6 c1
Clement 1976	550
JM 1999	450
Zacapa 23	300
Zacapa XO	500

WHISKIES

	6 c1
Ardbeg 10 years old	290
Dalmore 18 years old	550
Glenmorangie Nectar d'Or	280
Jack Daniel's - Single Barrel	250
Johnnie Walker Blue label	680
Johnnie Walker Gold label	260
Miyagikyo	360
Nikka Days	350
Talisker 10 years old	260



CARTE DES CIGARES

COHIBA

COHIBA – Siglo III 810

H. UPMANN

H.UPMANN – Half Corona 220

HOYO DE MONTERREY

Hoyo de Monterrey Epicure de luxe 390

PARTAGAS

Partagas D N°4 380

ROMEO Y JULIETA

Romeo y Julieta Nobles 790

