

LE MAROCAIN

MENU SPÉCIAL RAMADAN « ESSAOUIRA »

De 20h00 à 23h00

KOUTOUBIA

1 entrée, 1 plat, 1 dessert à 1100 MAD par personne
1 starter, 1 main course, 1 dessert à 1100 MAD per person

MAMOUNIA

Une dégustation des entrées en Family Style, 1 plat, 1 Couscous
et 1 dessert à 1400 MAD par personne
Tasting of starters in Family Style, 1 main course, 1 Couscous
and 1 dessert à 1400 MAD per person

Entrees traditionnelles - *Traditional starters*

Chorba de poisson aux légumes croquants
Fish « chorba » soup with crunchy vegetables

Sélection de salades fines Marocaines
Selection of Moroccan salads

Pastilla de pigeon aux amandes
Pigeon pastilla with almonds

Pastilla de daurade au fenouil et vermicelle
Sea bream pastilla with fennel and vermicelli

Plat principaux - *Main courses*

Tagine de lotte aux raisins secs et petits oignons caramélisés
Monkfish tagine with fennel and lentils, saffron emulsion with preserved lemon

Tagine de poulet fermier « R'hamna » aux olives et au citron confit
“R'hamna” free range chicken tagine, olives and lemon confit

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

Souris d'agneau confite au miel et gingembre, vermicelles aux raisins secs et noix de pécan
Lamb shank confit with honey and ginger, vermicelli with raisins and pecan nuts

Tagine de poulet souiri
Essaouira style chicken tagine

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

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

Desserts - *Desserts*

Les Classiques

M'henchâ 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

Les agrumes rafraîchis à l'orange, granité à la menthe fraîche

Fruits frais et confits, sorbet à l'orange, granité à la menthe fraîche,
fines tranches d'agrumes croquantes
Fresh and candied fruits, orange sorbet, fresh mint granita, dried citrus fruits slices

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

Hommage

Biscuit moelleux aux marrons, sorbet à la poire, poire et marron poêlés, tuile au marron
Soft chestnuts biscuit, pear sorbet, roasted pear and chestnut, chestnut tile

LE MAROCAIN

MENU SPÉCIAL RAMADAN « FÈS »

De 20h00 à 23h00

KOUTOUBIA

1 entrée, 1 plat, 1 dessert à 1100 MAD par personne
1 starter, 1 main course, 1 dessert à 1100 MAD per person

MAMOUNIA

Une dégustation des entrées en Family Style, 1 plat, 1 Couscous
et 1 dessert à 1400 MAD par personne
Tasting of starters in Family Style, 1 main course, 1 Couscous
and 1 dessert à 1400 MAD per person

Entrees traditionnelles - *Traditional starters*

Chorba de poisson aux légumes croquants
Fish « chorba » soup with crunchy vegetables

Sélection de salades fines Marocaines
Selection of Moroccan salads

Pastilla de pigeon aux amandes
Pigeon pastilla with almonds

Pastilla au poisson, safran et vermicelle
Fish pastilla, saffron and vermicelli

Plat principaux - *Main courses*

Daurade royale à la mode de Fès
Fez style sea bream

Poulet fermier m'hamer
Farm chicken m'hamer

Epaule d'agneau confite
Confit lamb shoulder

Tagine de bœuf makfoul
Makfoul beef tagine

Souris d'agneau confite au miel et gingembre, vermicelles aux raisins secs et noix de pécan
Lamb shank confit with honey and ginger, vermicelli with raisins and pecan nuts

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

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

Desserts - *Desserts*

Les Classiques

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

Pastilla traditionnelle, lait, fleur d'oranger

Traditional pastilla, milk and orange blossom

Pâtisseries marocaines

Moroccan pastries

Pierre Herme Paris

Les agrumes rafraîchis à l'orange, granité à la menthe fraîche

Fruits frais et confits, sorbet à l'orange, granité à la menthe fraîche,
fines tranches d'agrumes croquantes
Fresh and candied fruits, orange sorbet, fresh mint granita, dried citrus fruits slices

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

Hommage

Biscuit moelleux aux marrons, sorbet à la poire, poire et marron poêlés, tuile au marron
Soft chestnuts biscuit, pear sorbet, roasted pear and chestnut, chestnut tile

LE MAROCAIN

MENU SPÉCIAL RAMADAN « MARRAKECH »

De 20h00 à 23h00

KOUTOUBIA

1 entrée, 1 plat, 1 dessert à 1100 MAD par personne
1 starter, 1 main course, 1 dessert à 1100 MAD per person

MAMOUNIA

Une dégustation des entrées en Family Style, 1 plat, 1 Couscous
et 1 dessert à 1400 MAD par personne
Tasting of starters in Family Style, 1 main course, 1 Couscous
and 1 dessert à 1400 MAD per person

Entrees traditionnelles - *Traditional starters*

Chorba de poisson aux légumes croquants
Fish « chorba » soup with crunchy vegetables

Sélection de salades fines Marocaines
Selection of Moroccan salads

Pastilla de pigeon aux amandes
Pigeon pastilla with almonds

Panaché de briouates, coulis d'aubergine à la menthe
Selection of briouates, eggplant coulis with mint

Plat principaux - *Main courses*

Tagine de lotte aux raisins secs et petits oignons caramélisés
Monkfish tagine with fennel and lentils, saffron emulsion with preserved lemon

Tagine de poulet fermier « R'hamna » aux olives et au citron confit
"R'hamna" free range chicken tagine, olives and lemon confit

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

Tangia d'agneau
Lamb tangia

Tride au poulet fermier
Free range chicken « tride »

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

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

Desserts - *Desserts*

Les Classiques

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

Pastilla traditionnelle, lait, fleur d'oranger

Traditional pastilla, milk and orange blossom

Pâtisseries marocaines

Moroccan pastries

Pierre Herme Paris

Les agrumes rafraîchis à l'orange, granité à la menthe fraîche

Fruits frais et confits, sorbet à l'orange, granité à la menthe fraîche,
fines tranches d'agrumes croquantes
Fresh and candied fruits, orange sorbet, fresh mint granita, dried citrus fruits slices

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

Hommage

Biscuit moelleux aux marrons, sorbet à la poire, poire et marron poêlés, tuile au marron
Soft chestnuts biscuit, pear sorbet, roasted pear and chestnut, chestnut tile

LE MAROCAIN

MENU SPÉCIAL RAMADAN « RABAT »

De 20h00 à 23h00

KOUTOUBIA

1 entrée, 1 plat, 1 dessert à 1100 MAD par personne
1 starter, 1 main course, 1 dessert à 1100 MAD per person

MAMOUNIA

Une dégustation des entrées en Family Style, 1 plat, 1 Couscous
et 1 dessert à 1400 MAD par personne
Tasting of starters in Family Style, 1 main course, 1 Couscous
and 1 dessert à 1400 MAD per person

Entrees traditionnelles - *Traditional starters*

Chorba de poisson aux légumes croquants
Fish « chorba » soup with crunchy vegetables

Sélection de salades fines Marocaines
Selection of Moroccan salads

Pastilla de pigeon aux amandes
Pigeon pastilla with almonds

Panaché de briouates, coulis d'aubergine à la menthe
Selection of briouates, eggplant coulis with mint

Plat principaux - *Main courses*

Tagine de lotte aux raisins secs et petits oignons caramélisés
Monkfish tagine with fennel and lentils, saffron emulsion with preserved lemon

Tagine de poulet fermier « R'hamna » aux olives et au citron confit
"R'hamna" free range chicken tagine, olives and lemon confit

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

Lapin confit au miel et gingembre, vermicelles aux raisins secs et noix de pécan
Confit rabbit with honey and ginger, vermicelli with raisins and pecan nuts

Tride au poulet fermier
Free range chicken « tride »

Méchoui d'agneau royal
Royal lamb mechoui

Couscous aux légumes, agneau, kefta et merguez
Couscous with vegetables, lamb, kefta and merguez

Desserts - *Desserts*

Les Classiques

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

Pastilla traditionnelle, lait, fleur d'oranger

Traditional pastilla, milk and orange blossom

Pâtisseries marocaines

Moroccan pastries

Pierre Herme Paris

Les agrumes rafraîchis à l'orange, granité à la menthe fraîche

Fruits frais et confits, sorbet à l'orange, granité à la menthe fraîche,
fines tranches d'agrumes croquantes
Fresh and candied fruits, orange sorbet, fresh mint granita, dried citrus fruits slices

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

Hommage

Biscuit moelleux aux marrons, sorbet à la poire, poire et marron poêlés, tuile au marron
Soft chestnuts biscuit, pear sorbet, roasted pear and chestnut, chestnut tile