



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

L'ASIATIQUE

PAR JEAN-GEORGES

1 | CHAMPAGNES - COCKTAILS

2 | KABUKI SET MENU

3 | PEKIN DUCK

4 | MENU

5 | DESSERTS

6 | 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



CHAMPAGNE

Taittinger Cuvée La Mamounia

18cl 75cl

330 1600

Taittinger Prestige Rosé

380 1900

SAKÉ NIHONSHU NIPPON

Bijito, Junmai, Nihonshu Kyoto

12cl 72cl

250 1400

Bijito, Junmai Gingo, Nihonshu Kyoto

290 1600

COCKTAIL

Basil & Lime Daiquiri

210

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert et sirop de basilic (blanc d'œuf)

3 years Havana Club rum, lime, homemade basil syrup (egg white)

Ginger Margarita

230

Tequila Olmeca reposado, Cointreau, gingembre, citron vert

Olmeca reposado tequila, Cointreau, ginger, lime

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



Lemongrass Collins

Gin infusé à la citronnelle, cordial de citronnelle, jus de citron, eau pétillante
Lemongrass infused gin, homemade lemongrass cordial, lemon juice, sparkling water

210

Yuzu Whiskey Sour

Bourbon Bulleit, citron, citron vert et yuzu, sirop de sucre (blanc d'œuf)
Bulleit Bourbon, lemon, lime and yuzu, sugar cane (egg white)

210

COCKTAIL SANS ALCOOL

Ginger & Lime Soda

Gingembre et citron vert, eau pétillante
Ginger & lime with sparkling water

160

Pink Lemonade

Pamplemousse, sureau, tonic
Grapefruit, elderflower, tonic water

160

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



KABUKI SET MENU

1400

PRELUDE

“Onnagata”

Sélection de Nigiris du chef

Nigiris chef selection

Edamames piquants à la vapeur

Steamed and spicy edamame

Sushis de saumon croustillants,
mayonnaise chipotle glacée au soja

Crispy salmon sushi, chipotle mayonnaise and soy glaze

Pour l'ensemble des convives uniquement (2 personnes minimum)

Whole table only 2 people minimum

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



ACTE I

“Kodomo”

Dumplings de crevette au poivre noir, menthe
Black pepper prawn dumpling, mint

Dumplings de poulet juteux au gingembre
Juicy chicken dumpling with ginger

Pour l'ensemble des convives uniquement (2 personnes minimum)

Whole table only 2 people minimum

ACTE II

“Tsure”

Tempura d'aubergine, feta, miel épicé
Eggplant tempura, feta cheese, spiced honey

Concombre épicé, vinaigrette épicée au sésame
Spicy sesame cucumbers, spicy sesame vinaigrette

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



ACTE III

“Arogato”

Daurade royale à la vapeur,
Bouillon aux épices, chutney de pomme et mangue
Steamed sea bream, spiced broth, apple mango chutney.
Bœuf au poivre noir,
Nouilles sautées à l’Hongkongaise, basilic, asperges
Black pepper beef with Hong Kong style fried noodles,
basil, asparagus
Brocolis à la vapeur, gingembre et soja
Steamed broccoli, ginger, and soy.

*Pour l'ensemble des convives uniquement (2 personnes minimum)
Whole table only 2 people minimum*

DENOUEMENT

“Wagato”

Pâte briochée imbibée au saké,
Crème Chantilly au Shiso, citron confit, sorbet au citron
Brioche dough infused with Sake, Shiso Chantilly, lemon confit,
lemon sorbet.

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



LE CANARD LAQUÉ À LA PÉKINOISE *en deux services*
PEKING DUCK *in two courses*

2200

À partager

To share

Peau croustillante et cuisses servis avec crêpes de blé,
concombre, oignons & sauce hoisin

Crispy skin and legs served with wheat pancakes,
cucumber, onions & hoisin sauce

Wok de poitrine de canard au gingembre et à l'ail,
wrap de laitue

Duck breast wok with ginger and garlic,
lettuce wrap

Disponible du jeudi au dimanche / Sur commande 24h en avance du lundi au mercredi
Available Thursday to Sunday / Monday to Wednesday need to be ordered 24 hours in advance.

Le canard laqué est sans doute le plat le plus emblématique de la cuisine chinoise.

S'il a été réservé aux empereurs chinois pendant des siècles, où il était servi lors de banquets royaux, cette prestigieuse recette traditionnelle est aujourd'hui la façon idéale d'honorer vos invités ...

Le chef Jean Georges la revisite pour vous.

Peking duck is without doubt the most emblematic dish in Chinese cuisine.

Although it used to be reserved for Chinese emperors for centuries, served for royal banquets, today this prestigious traditional recipe is the ideal way to honor your guests. ...

Chef Jean Georges revisits it for you



SUSHI

Sélection de Nigiri, *Par pièce* **Selection of Nigiri, *Per piece***

Thon*	100
Tuna	
Hamachi	200
Hamachi	
Vivaneau*	110
Snapper	
Saumon	100
Salmon	
Bar*	180
Sea bass	

Sélection de Sashimi, *Par 2 pièces* **Selection of Sashimi, *Per 2 pieces***

Thon*	150
Tuna	
Hamachi	280
Hamachi	
Vivaneau*	160
Snapper	
Saumon	150
Salmon	
Bar*	270
Seabass	

Plateau Omakase, 2800 ***à partager pour 4 personnes***

Omakase Tower, ***to share for 4 persons***

Sélection de Maki, Nigiri, Sashimi*
Selection of Maki, Nigiri, Sashimi

**.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



Maki de Thon Epicé*
Spicy Tuna Roll

290

Thon rouge, Avocat,
Concombre, Mayonnaise Harissa,

Red tuna, Avocado,
Cucumber, Harissa Mayonnaise,

Maki de Crevette Tempura

340

Shrimp Tempura Roll

Crevette, Avocat, Carotte,
Câpre, Tobikko, Graine de Sésame, Mayonnaise Yuzu

Shrimp, Avocado, Carrot,
Capers, Tobikko, Sesame Seeds,
Yuzu Mayonnaise

** 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



Maki de Saumon 320
Mariné au Citron

Lemon Marinated
Salmon Roll

Saumon, Avocat, Concombre,
Citron salé

Salmon, Avocado, Cucumber,
Salted lemon

Maki Dragon 340

Dragon Roll

Anguille, Avocat, Concombre,
Carotte, Mayonnaise

Eel, Avocado, Cucumber,
Carrots, Mayonnaise

Maki de Légumes 180

Vegetables Roll

Légumes de Saison, Avocat,
Echalote Croustillante, Mayonnaise

Seasonal Vegetable, Avocado,
Crispy Shallots, Mayonnaise

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



DIM SUM

Dumplings aux champignons Mushroom dumplings	210
Nems de légumes, sauce « Nam Prik » Vegetable spring rolls, « Nam Prik » sauce	250
Dumplings de porc et crevette, huile pimentée Pork and shrimp dumplings in fragrant chili oil	290
Dumplings de crevette au poivre noir, menthe Black pepper prawn dumplings, mint	280
Shu Mai de homard, sauce poivron doux et piquant, petit pois et menthe* Lobster Shu Mai with sweet and spicy red pepper sauce, peas and mint	340
Dumplings de poulet juteux, gingembre et coriandre Juicy chicken dumplings, ginger and coriander	220
Gyoza de bœuf wagyu, consommé de bœuf, sésame, huile de piment et ail Wagyu beef gyoza, beef consommé, sesame, chili-garlic oil	490

** 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



ENTREES FROIDES - COLD STARTERS

Concombre épicé, vinaigrette épicée au sésame Spicy sesame cucumbers, spicy sesame vinaigrette	190
Saumon mariné au soja, poire, coriandre et cébettes Soy cured salmon, pear, cilantro and scallion	320
Salade thaï, poire, échalotes croustillantes et menthe Spicy Thai slaw, pear, crispy shallots and mint	180
Sushi de saumon croustillants, mayonnaise chipotle, glacés au soja Crispy salmon sushi, chipotle mayonnaise and soy glaze	220
Tartare de thon, avocat, radis et vinaigrette gingembre* Tuna tartare, avocado, radish and ginger dressing	360
Sashimi de bar, herbes et graines, sauce soja pimentée * Sea bass sashimi with sprouts and seeds, soy-chili oil dressing	370
Tartare de bœuf sur un riz croustillant, pickles, sésame Beef tartare on crispy rice with pickles, sesame	320

** 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



SOUPE - SOUP

Soupe wonton au porc Pork wonton soup	280
Tom Yum Goong Hot and sour prawn soup	290
Soupe Miso, cébette, tofu et avocat Miso soup, scallion, tofu and avocado	250

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



ENTRÉES CHAUDES - HOT APPETIZERS

Edamame à la vapeur Steamed edamame	210
Tempura d'aubergine, feta, miel épicé Eggplant tempura, feta cheese, spiced honey	190
Tempura de crevette et légume, sauce oroshi Prawn and vegetable tempura, oroshi sauce	350
Samosas au poulet épicé, yaourt à la coriandre fraîche Spiced chicken samosas, cilantro yogurt	220
Crevettes au poivre noir, ananas séché au soleil Black pepper shrimps, sun dried pineapple	280
Rouleaux de thon croustillants, coulis de soja* Tuna spring roll, soy bean coulis	240
Calamars croustillants sel et poivre, assaisonnement Kombu, aioli* Crispy salt and pepper calamari, Kombu seasoning and aioli	360

** 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



POISSON - FISH

St Pierre poêlé, sauce chili malaisienne, céleri et huile de basilic*	580
Seared John Dory, Malaysian chili sauce, celery and basil oil	
Daurade royale à la vapeur, bouillon aux épices, chutney de pomme et mangue*	560
Steamed sea bream, spiced broth, apple mango chutney	
« Black cod » laqué au miso, sauce yuzu et gingembre	750
Miso marinated black cod, yuzu and ginger sauce	
Homard et nouilles e-fu, pousses de pois, piment vert et gingembre*	790
Lobster with e-fu noodles, pea shoots, green chili and ginger	

** 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



VIANDE - MEAT

Wok de poulet épicé « Mala » Mala spicy chicken	360
Curry de poulet vietnamien Vietnamese chicken curry	390
Filet de bœuf, shiitakes au gingembre, émulsion de caramel au soja Beef tenderloin, gingered shiitake mushrooms, soy-caramel emulsion	550

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams




NOUILLES, RIZ ET LEGUMES – NOODLES, RICE AND VEGETABLES

Riz frit au gingembre et au poireau, œuf au plat Ginger and leek fried rice, fried egg	170
Riz frit à l’ananas, oignons et cébettes Fried rice with pineapple, onions, scallions	180
Pad thaï au poulet, cébettes, carottes et cacahuètes Chicken pad Thai, spring onions, carrot and peanuts	340
Bœuf au poivre noir, nouilles sautées à l’Hongkongaise, basilic, asperges Black pepper beef with Hong Kong style fried noodles, basil, asparagus	390
Asperges et Shiitakes au gingembre et piment vert Asparagus and Shiitake with ginger and green chili	190
Brocolis à la vapeur, gingembre et soja Steamed broccoli, ginger and soy	190
Riz jasmin vapeur Steamed jasmine rice	150

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



GOURMANDISES & FORTUNE COOKIES	320
<i>Dessert à partager Dessert to share</i>	
Fruits frais exotiques et locaux, Fortune Cookies, sorbet au fruit de la passion, sorbet litchi à la rose, amandes caramélisées, guimauves à la rose et à la fleur d'oranger Exotic and local fresh fruits, Fortune Cookies, passion fruit sorbet, rose lychee sorbet, caramelized almonds, rose and orange blossom marshmallows	
CREAM CHEESE MANGUE, NOIX DE COCO ET FRUIT DE LA PASSION	180
Glace au cream cheese, mousse à la mangue et à la noix de coco, biscuit mousse au fruit de la passion, jus acidulé, mangue fraîche Cream cheese ice cream, mango and coconut mousse, passion fruit mousse biscuit, tangy juice, fresh mango	
MOELLEUX CHOCOLAT LA MAMOUNIA (15 minutes) 	190
Moelleux chocolat pure origine Venezuela, glace Infiniment Vanille, tuile au gruë de cacao Venezuela pure origin chocolate moelleux, Infiniment Vanille ice cream, cocoa nibs tuile	
RIZ AU LAIT DE NOIX DE COCO, ANANAS RÔTI, CITRON VERT	180
Riz au lait de noix de coco, ananas rôti et zestes de citron vert Coconut rice, roasted pineapple, lime zest	
BABA AU SAKE	200
Pâte briochée imbibée au saké, crème Chantilly au Shiso, citron confit, sorbet au citron Brioche dough imbibed with Saké, Shiso Chantilly, lemon confit, lemon sorbet	
SOUFFLE MONTEBELLO (15 minutes)	200
Soufflé à la pistache, sorbet à la framboise, framboises Pistachio soufflé, raspberry sorbet, raspberries	

 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

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

