



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

## ANTIPASTI

### ASTICE BLU

Carpaccio de homard bleu, chips de riz vénère, grenade, sauce pamplemousse et mandarine, truffe noire du Périgord 460  
*Carpaccio of blue lobster, Venere rice chips, pomegranate, grapefruit and mandarin sauce, Perigord black truffle*

### VITELLO TONNATO

Fine tranche de veau servie rosé, sauce Tonnata, tomates cerise confites, câpres croustillants 420  
*Sliced roasted veal loin served pink, Tonnata sauce, confit cherry tomato, crispy capers*

### CALAMARI E GAMBERI

Calamar, gambas et courgettes en friture légère, aioli et sauce tomate 340  
*Golden fried calamari, prawns and zucchinis with aioli and tomato dips*

### BURRATA

Burrata de Putignano, tomate fraîche du potager, basilic 360  
*Fresh burrata, tomatoes from our garden, basil*

### INSALATA CESARE

Salade de sucrine, langouste, œuf moelleux croustillant, caviar de truffe noire, sauce César 360  
*Sucrine lettuce, rock lobster, crispy running egg, black truffle caviar, Caesar sauce*

### PARMIGIANA

Parmigiana d'aubergines, coulis de tomate, parmesan, basilic 290  
*Eggplant Parmigiana, tomato coulis, parmesan cheese, basil*

### MOZZARELLA

Soufflé de mozzarella, tomates et basilic 330  
*Mozzarella soufflé, tomatoes and basil*

## PRIMI PIATTI

### SPAGHETTI

Spaghetti « Mamounia », tomates de Corbara et basilic frais 340  
*Spaghetti "Mamounia", tomato Corbara, fresh basil*

### MEZZE MANICHE

Mezze Maniche Mancini, langoustines, zeste de citron vert, tomate jaune de Corbara 420  
*Mezze Maniche pasta Mancini, scampi, lime zest, Corbara yellow tomato*

### LASAGNA

Ragoût à la bolognaise, sauce béchamel et mozzarella 330  
*Ragout alla bolognese, bechamel sauce and mozzarella*

### TAGLIOLINI

Pâte fraîche, truffe blanche d'Alba 750  
*Homemade fresh pasta tagliolini, Alba white truffle*



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

#### RAVIOLI

Ravioli farci au fromage Taleggio et polenta, champignons sauvages, truffe blanche d'Alba 720  
*Homemade stuffed Taleggio cheese and polenta with wild mushrooms, white truffle*

#### RISOTTO

Risotto aux champignons sauvages, truffe noire du Périgord 510  
*Wild mushrooms, Perigord black truffle*

### SECONDI PIATTI

#### ROMBO

Filet de turbot cuit sur l'arête, tian de légumes grillés, bisque réduite acidulée 480  
*Filet of turbot, grilled vegetable tian, citrus flavored bisque*

#### ORATA

Dorade rôtie au four, écailles de pommes de terre, fenouil sauté, salade de mâche à la truffe 370  
*Sea bream in a potato crust, sautéed fennel, lamb's lettuce with truffle*

#### BRANZINO

Bar entier en croûte de sel aux herbes, légumes à la vapeur glacés au beurre de truffe 860  
*(pour 2 personnes)*  
*Whole sea bass in herbs salted crust, steamed vegetables glazed with truffle butter*  
*(for 2 persons)*

#### AGNELLO

Côtes d'agneau français grillées, polenta crémeuse à la truffe, tomates et ail confits 820  
*Grilled lamb chops, truffle creamy polenta, tomato and garlic confit*

#### TAGLIATA

Filet de bœuf façon tagliata, sauce à la truffe noire du Périgord, ail confit et pommes de terre au four 420  
*Beef filet slices Tagliata style, Perigord truffle sauce, sweet garlic and baked potatoes*

#### OSSOBUCO

Jarret de veau Français cuit lentement, gremolata, risotto Milanaise 720  
*Slow braised French veal shank, gremolata, Milanese risotto*

Luca Signoretti  
*Chef de cuisine*

Prix en dirhams

---



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

## DOLCI

- Sensation Truffe blanche Noisette du Piémont** 220  
*Fine coque de chocolat croquant, glace à la truffe blanche, crème de mascarpone à la vanille, noisettes caramélisées, sauce chaude au chocolat, biscuit meringué aux noisettes croquantes et truffe blanche*  
*Thin shell of crispy chocolate, white truffle ice cream, vanilla mascarpone cream, caramelized hazelnuts, hot chocolate sauce, meringue biscuit with crunchy hazelnuts and white truffle*
- Vacherin Infiniment Citron** 180  
*Meringue croustillante au citron, crème au citron, chair de citron à vif, citron confit, crème légère au citron, sablé au citron, glace au citron, granité au Limoncello*  
*Crunchy lemon meringue, lemon cream, lemon pulp, candied lemon, light lemon cream, lemon shortbread, lemon ice cream, Limoncello granita*
- Le Chocolat en croquettes tièdes** 190  
*Le Chocolat en croquettes tièdes, jus à la pistache Smeralda de Sicile, tapioca*  
*Chocolate in warm croquettes, Smeralda from Sicile pistachio juice, tapioca*
- Pain perdu des Mille et Une saveurs** 180  
*Pain perdu au lait d'amande, crème de mascarpone à la vanille, fruits et dattes au thé Earl Grey, sorbet à la mangue*  
*French toast with almond milk, vanilla mascarpone cream, Earl Grey tea flavoured fruits and dates, mango sorbet*
- Tiramisu** 180  
*Biscuit cuillère imbibé au café et Amaretto, crème de mascarpone, gelée de café, éclats de biscuit au chocolat à la fleur de sel*  
*Tender biscuit moistened with coffee and Amaretto, mascarpone cream, coffee gelée, bits of chocolate biscuit with fleur de sel*

Pierre Hermé  
Paris