



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

L'ITALIEN

PAR JEAN-GEORGES

1 | MENU

2 | DESSERTS

3 | MENU ENFANT



CHAMPAGNES

	18 cl
Taittinger Brut Réserve	330
Taittinger Prestige Rosé	380

COCKTAILS

AMERICANO BOLOGNESE 170

Campari, Martini rouge, bitter de pamplemousse, tonic

Campari, sweet Martini, grapefruit bitter, tonic

BASIL JALAPENO MARGARITA 190

Patron Anejo Tequila, Cointreau, infusion de Basilic et Jalapeno, citron vert

Patron Anejo Tequila, Cointreau, Basil Jalapeno, lime

CAMPARI DAIQUIRI 170

Havana 3 ans rhum, pamplemousse, Campari, agave, citron vert

Havana 3 ans rum, grapefruit, Campari, lime

JG NEGRONI 190

Vermouth Lustau, Hendrick's Gin, Campari, bitter à l'orange

Vermut Lustau, Hendrick's Gin, Campari, orange bitter

NAPOLI SOUR 170

Sonoma rye, Campari, amaro Nonino, Martini rouge, bitter à l'orange

Sonoma rye, Campari, amaro Nonino, sweet Martini, orange bitter

Cocktail sans alcool

POSITANO SPRITZ 150

Sirop de pamplemousse, citron, yuzu, orange, romarin, ginger ale

Grapefruit, lemon, yuzu, orange, rosemary, ginger ale



CRUDO

Fines tranches de dorade, olives écrasées et aneth	360
Sliced dorade, crushed olives and dill	
Tartare de thon épicé aux olives noires, concombre, avocat et menthe	280
Spicy tuna tartare with black olives, cucumber, avocado and mint	
Carpaccio de boeuf, beignet de truffe noire et sel de citron vert	320
Beef carpaccio, black truffle fritters and lime salt	



ENTRÉES STARTERS

Assiette de charcuterie aux noix, fruits et pain grillé Charcuterie board with nuts, fruit and warm flat bread	380
Salade Italienne de chicorées, vinaigrette de grenade et noix grillées Italian chicory salad, pomegranate vinaigrette, toasted walnuts	240
Salade de betterave, olives noires, et fromage de chèvre. Beet salad, goat cheese, black olives, red wine vinaigrette	250
Burrata aux tomates de notre potager et basilic Burrata cheese with market tomatoes and basil	290
Soupe de lentilles aux herbes fraîches et parmesan Lentil soup with herbs and parmesan cheese	210
Salade tiède de fruits de mer à l'avocat, citron et persil Warm seafood salad with avocado, lemon and parsley	350
Calamars croustillant au sel et poivre noir, sauce tomate épicée Crispy salt and pepper calamari, spicy tomato sauce	270
Poulpe grillé, vinaigrette aux capres et ail, salade tiède de pommes de terre aux olives vertes et fenouil Char grilled octopus, caper garlic dressing, warm potato salad with green olives and fennel	290



PIZZA AU FEU DE BOIS WOOD-FIRED PIZZA

Tomate écrasée, ail et chili Crushed tomato, garlic and chili	280
Tomate, basilic et mozzarella fraîche Tomato, basil and fresh mozzarella	290
Pizza à l'épinard, aux herbes fraîches et fromage de chèvre Spinach, fresh herbs and goat cheese	310
Truffe noire, trois fromages et œuf fermier Black truffle, three cheeses and farm egg	390



PÂTES FRAÎCHES MAISON

HOMEMADE PASTAS

Campanelle à la mozzarella fraîche, parmesan, sauce tomate et basilic	350
Campanelle with fresh mozzarella, parmesan, tomato sauce and basil	
Tagliatelle aux haricots tendres verts, pesto au basilic et pistache	310
Tagliatelle with tender green beans, basil-pistachio pesto	
Fettucine et palourdes, piment vert et menthe	360
Fettuccine and clams, green chili and mint	
Ravioli à la ricotta fraîche, tomates écrasées, huile d'olive, piment et herbes	290
Fresh ricotta ravioli, crushed tomatoes, olive oil, chili and herbs	
Ravioli de homard et crevettes, huile d'olive, citron et herbes	390
Lobster and shrimp ravioli, olive oil, lemon and herbs	
Rigatoni et boulettes de viande, sauce au piment fumé et tomate	370
Rigatoni and meatballs, smoked chili tomato ragu	



SPECIALITES RUSTIQUES RUSTIC SPECIALTIES

Langouste rôtie au feu de bois, origan, citron et piment Wood oven roasted spiny lobster, oregano, lemon and chili	740
Travers de bœuf croustillant, frites de polenta, sauce au chianti et piment fumé Crispy beef short rib, polenta fries, smoked chili and chianti glaze.	460



PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Saumon en croûte de cèpes, vinaigrette au poireau tiède et herbes Porcini crusted salmon, warm leek vinaigrette and herbs	380
Saint Pierre rôti, sauce aux olives vertes, épinards et échalotes croustillantes Pan roasted john dory, green olive dressing, spinach and crispy shallots	360
Veau milanaise au parmesan, tomate, salade roquette et vinaigrette au vin rouge Veal milanese with parmesan cheese, tomato, arugula salad and red wine vinaigrette	650
Poulet à la peau croustillante, pommes de terre braisées au citron, oignon doré, piment vert et herbes Crispy skin chicken, braised potatoes with lemon, golden onion, green chili and herbs	320
Aubergine au parmesan en croûte de panko, tomate fondue, mozzarella, pepperoncini et basilic Panko crusted eggplant parmesan, tomato fondue, mozzarella, pepperoncini and basil	290



ACCOMPAGNEMENTS side dishes

Asperges grillées, huile d'olive et piment Char grilled asparagus, olive oil and chili	190
Champignons glacés à l'ail, vin et sauge Glazed mushrooms with garlic, wine and sage	190
Légumes vert sautés à l'ail et vieux vinaigre balsamique Sautéed market greens with garlic and aged balsamic vinegar	150
Pommes de terre à l'huile d'olive et parmesan Olive oil whipped potatoes with parmesan cheese	150
Polenta croquante et épicée au fromage Spicy crackling cheesy polenta	170



GIANDUJA PIGNONS DE PIN AMARETTO

MAD

Crème à la noisette, crème au Gianduja, crème chantilly,
pignons de pin caramélisés, noisettes caramélisées,
sauce pignons de pin caramélisés et sorbet à l'amaretto

180

Hazelnut cream, Gianduja cream, Chantilly cream, caramelized pine nuts,
caramelized hazelnuts, caramelized pine nut sauce and amaretto sorbet

ZUPPA INGLESE

Biscuit cuillère, sirop à l'Alkermes,
crème à l'orange légèrement confite, meringue italienne

170

Ladyfinger biscuit, Alkermes syrup,
cream with candied orange, Italian meringue

INFINIMENT CITRON

Crème au citron, chair de citron à vif, citron confit,
crème légère au citron, sablé au citron, gelée de citron,
glace au citron, meringue croustillante au citron

160

Lemon cream, lemon pulp, candied lemon,
light lemon cream, lemon sablé cookie, lemon gelée,
lemon ice cream, crunchy lemon meringue

PANNA COTTA JARDIN EN SICILE

Crème Panna cotta, oranges confites, chair de citron et d'orange à vif,
granité au chocolat blanc à la fleur de basilic, fine feuille de sucre

160

Panna cotta, candied oranges, lemon and orange pulp, white chocolate granite
with basil blossom, thin crisp of sugar

TIRAMISU

Biscuit cuillère imbibé au café et Amaretto, crème de mascarpone,
gelée de café, éclats de biscuit au chocolat à la fleur de sel

180

Tender biscuit moistened with coffee and Amaretto, mascarpone cream,
coffee gelée, bits of chocolate biscuit with fleur de sel

Par Pierre Hermé Paris



MENU PETIT GOURMET
kid's GOURMET MENU



ENTRÉES / STARTERS

Crème de champignon de Paris Creamy mushroom soup	160
Assiette de jambon blanc ou de dinde et ses condiments Slice pork or turkey ham with condiments	180
Salade caprese, tomate de notre potager et mozzarella Caprese salad, tomato and mozzarella	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, tomate 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
Lasagne 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
Bâtonnets de poulet de R'hamna pané à l'anglaise Chicken nuggets	260
Darne de saumon grillé de l'Atlantique à la plancha Grilled salmon steak from Atlantic "a la plancha"	290
Croquettes de poisson pané à l'anglaise, sauce tartare Fried fish fingers with tartar sauce	240

DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises Crepes or waffles, with 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

