

Les Signatures du Chef

ENTREES

Soupe de pigeons aux amandes,
confit d'oignons à la badiane

Salade de langoustine à la coriandre,
aubergine fumée et citron confit

Noix de Saint Jacques marinées à la
coriandre, petite aubergine du potager fumée

Pastilla Mamounia,
homard, épinards, coulis de poivrons rouges

Notre Chef Rachid AGOURAY

Vous invite à découvrir la cuisine Marocaine
dans toute sa richesse et sa variété
N'hésitez pas à sélectionner l'une de nos
deux expériences à votre convenance

PLATS

Tagine de langouste d'Agadir,
pois chiche et pommes nouvelles safranées

Viennoise de Saint Pierre à la cannelle
et marjolaine, patate douce,
jus aux agrumes et miel

Tagine de lotte marinée, sauce oignons blancs,
verveine, épinards et salade
de fenouil croquante

Jarret d'agneau confit au cumin
et cardamome, ragoût d'oignons,
tomate et basilic

Lapin fermier du Haouz au miel
et gingembre, blé concassé et poire confit

Roulade de bœuf farci aux olives,
façon meslalla

Couscous au foie gras,
petits légumes et pois chiches

« Expérience Mamounia »
à 900 dhs p.p hors boissons
incluant 3 plats à votre discrétion

« Expérience Koutoubia »
à 750 dhs p.p hors boissons
incluant 2 plats à votre discrétion

ENTREES

Sélection de salades fines marocaines

Harira Marrakchia,
dattes de Tafilalet et chebbakia

Pastilla de pigeons aux amandes

Pastilla de légumes et champignons

Panaché de Briouates,
confit de tomate et raisins

POISSONS

Loup farci aux dattes de Tafilalet
et petits oignons

Crevettes royales à la Charmoula
et friture de sardines d'Essaouira

TAGINES

Tagine de poulet fermier « R'hamna »
aux olives et au citron confit

Tagine de coquelet, mhamer,
artichauts, petits pois

Tagine de cabri aux petits oignons
et olives vertes

Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux

Tagine d'agneau aux pruneaux et amandes

Tagine berbère aux légumes

Tagine Marrakchi de jarret de veau
« makfoul »

Tagine de légumes farcis du potager,
émulsion de céleri rave

COUSCOUS

Couscous au poulet Tfaya et carottes

Couscous d'agneau aux sept légumes

Couscous aux légumes, kefta, merguez épicées

Couscous aux trois poissons et légumes verts

SPECIAL MAMOUNIA

Epaule d'agneau confite (*pour 2*)

Tangia Marrakchia

Tride au poulet fermier

Grillades Mamounia,
poulet, kefta, merguez, agneau,
tomate et oignons grillés

Sur commande 24 heures à l'avance
*Minimum deux personnes avec
supplément de 200 dhs p.p*

Pastilla Wazzania au miel

Epaule d'agneau à la vapeur,
accompagnée de petits légumes

Hergma de pieds de veau
au blé et au pois chiches

Méchoui d'agneau

Jarret de bœuf entier confit

Daurade royale au four

Chef's signatures

STARTERS

**Pigeon soup with almond,
onions confit with anise star**

**Langoustine salad with cilantro,
smoked eggplant and preserved lemon**

**Scallops marinated with coriander,
smoked garden small eggplant**

**Mamounia pastilla,
lobster, spinach with red bell pepper coulis**

MAIN COURSES

**Agadir spiny lobster tagine,
chickpea and saffron scented potatoes**

**John Dory "viennoise" with cinnamon
and marjoram, sweet potato,
sauce with citrus and honey**

**Marinated monkfish tagine,
white onion sauce, verbena,
spinach and crunchy fennel salad**

**Lamb shank confit with cumin
and cardamom, onions stew, tomato and basil**

**Haouz free range rabbit with honey
and ginger, cracked wheat and pear confit**

**Rolled beef filled with olives,
"meslalla" style**

**Couscous with foie gras,
small vegetables and chickpea**

**Our chef Rachid Agouray
invites you to discover the Moroccan cuisine
in all its richness and variety
Do not hesitate to select your dishes
at your convenience**

**« Mamounia experience »
at 900 Mad p.p without beverages
including 3 courses**

**« Koutoubia experience »
at 750 Mad p.p without beverages
including 2 courses**

STARTERS

Selection of Moroccan salads

Traditional Moroccan Harira soup
with Tafilalet dates and Chebbakia

Pigeon pastilla with almonds

Vegetables and mushroom pastilla

Selection of Briouates,
tomato confit with raisins

FISH AND SHELL FISH

Atlantic sea bass Tafilalet dates filled,
small onions

Charmola marinated king prawns
and fried sardines from Essaouira

TAGINES

“R’hamna” free range chicken tagine,
olives and lemon confit

Spring chicken tagine, “mhamer”,
artichoke, green peas

Baby goat tagine with small onions
and green olives

Traditional minced beef tagine with soft egg

Lamb tagine, prunes and almonds

Berber style vegetable tagine

Braised veal shank tagine “makfoul”

Garden stuffed vegetable tagine,
celeriac emulsion

COUSCOUS

Chicken couscous with “Tfaya” and carrots

Lamb couscous with seven vegetables

Couscous, vegetables,
beef kefta and spicy merguez

Couscous with fish and green vegetables

MAMOUNIA SPECIALTY

Lamb shoulder confit *(for 2)*

Tangia Marrakchia

Tride with free range chicken

Mamounia mix grill,
chicken, kefta, merguez, lamb,
tomato, grilled onions

Order 24 hours in advance

*Minimum 2 persons with an additional
charge of 200 Mad p.p*

“Wazzania” pastilla with chicken,
almond and honey

Steamed lamb shoulder,
baby vegetables

Veal feet, chick peas and wheat

Oven baked lamb

Whole braised veal shank

Oven roasted sea bream
