



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

L'ASIATIQUE

PAR JEAN-GEORGES

1 | MENU

2 | DESSERTS

3 | MENU ENFANT



CHAMPAGNES

Taittinger - Brut Réserve
Taittinger - Prestige Rosé

18cl
330
380

COCKTAILS

Le Soleil Levant

Beefeater 24 gin, mangue, yuzu, shrub betterave, sel, piment d'Espelette
Beefeater 24 gin, mango, yuzu,, beetroot shrub, salt, Espelette chili

190

Ginger Real Margarita

Patron Anejo, Cointreau, gingembre, citron vert, sucre
Patron Anejo, Cointreau, lime ginger base

190

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



Passion fruit sangria

170

Vin blanc, Grand Marnier, sucre, fruit de la passion, orange
White wine, Grand Marnier, sugar, passion fruit, orange

San – Sue – Lin

170

Absolut Elyx, lychee, yuzu, citron, gingembre, sucre, piment d’Espelette
Absolut Elyx, lychee, yuzu, lime ginger base, Espelette chili

COCKTAIL SANS ALCOOL

Pink lemonade

150

Fleur de sureau, pamplemousse, basilic pourpre, tonic
Elderflower, grapefruit, thai basil, tonic

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



DIM SUM

Dumpling de crevettes au poivre noir, menthe Black pepper prawn dumpling, mint	160
Pot stickers au potiron et basilic, vinaigrette soja et citron vert au gingembre Pumpkin and basil pot stickers, soy-lime dressing with ginger	210
Poulet et crevettes Shu Mai Chicken and shrimp Shu Mai	140
Dumpling au foie gras grillé, sauce à la truffe noire Charred foie gras dumpling, black truffle dipping sauce	290
Rouleaux de printemps vietnamiens Vietnamese style spring rolls	150
Rouleaux de printemps aux champignons, sauce galanga Mushroom spring rolls, galangal dip	270

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



ENTREES FROIDES - COLD STARTERS

Assiette de sashimi au ponzu blanc épicé Sashimi plate with spicy white ponzu	420
Tartare de thon, avocat, radis et vinaigrette gingembre Tuna tartar, avocado, radish and ginger dressing	310
Sushi de truite de mer croustillant, mayonnaise chipotle glacé au soja Crispy sea trout sushi, chipotle mayonnaise and soy glaze	190
Rouleau d'été à l'homard, gelée de vinaigre à l'aneth et mayonnaise sriracha Lobster summer roll, dill vinegar gelee and sriracha mayonnaise	460
Salade de mangue verte et mûre, noix de cajou, tamarin cristallisé, vinaigrette au citron vert Green and ripe mango salad, cashews, crystallized tamarind, lime vinaigrette	140

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



Salade du marché, vinaigrette carotte-gingembre, orange et radis Market salad, carrot-ginger dressing, orange and radish	130
Salade d'avocat et radis, moutarde épicée, oignons croustillants, jus de pamplemousse Avocado and radish salad, spicy mustard, crispy onions, grapefruit jus	150
Salade de boeuf thaï, vinaigrette au piment et citron vert Thai beef salad, chili lime vinaigrette	370

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



SOUPE - SOUP

Soupe aigre-douce Hot and sour soup	160
Soupe de brocoli aux saveurs thaï Broccoli soup with thai flavors	140

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



ENTREES CHAUDES - HOT APPETIZERS

Tempura de légumes, sauce soja et yuzu Tempura vegetables, soy yuzu dipping sauce	240
Samosas au poulet épicé, yaourt à la coriandre fraîche Spiced chicken samosas, cilantro yogurt	160
Crevettes au poivre noir, ananas séché au soleil Black pepper shrimp, sun dried pineapple	220
Crevette “tod nam pla”, condiment de concombre et cacahuètes Shrimp tod nam pla, cucumber-peanut relish	270

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



Calamars croustillants, condiment gingembre-oignons verts et citron vert Crispy calamari, ginger-scallion condiment and lime	280
Saté de boeuf grillé, sauce basilic Charred beef satay, basil dipping sauce	250
Saté de poulet glacé, condiment piment et citron vert Glazed chicken satay, chili-lime dip	220
Saté de porc mariné, légumes marinés Marinated pork satay, pickled vegetables	260

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



POISSON - FISH

Saint Pierre poêlé, sauce chili Malaisienne, céleri et huile de basilic thaï Seared John Dory, Malaysian chili sauce, celery and Thai basil oil	490
Homard à la vapeur et pak choi, ail, beurre de chili et basilic thaï, citron Steamed lobster with pak choi, golden garlic, chili and Thai basil butter, lemon	880
Sole croustillante, haricots noirs confits et ail, sauce yuzu Batter crisped dover sole, preserved black bean and garlic crumbs, yuzu dipping sauce	450
Bar frit au wok, kimichi de chou frais, concombre et coriandre Wok fried sea bass, fresh warm cabbage kimchi, cucumber and coriander	380

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



VIANDE - MEAT

Poulet bio mariné, sauce kumquat-citronnelle, piment rouge et coriandre fraîche Marinated organic chicken, kumquat-lemongrass dressing, red chili and cilantro	270
Filet de boeuf mariné au soja et à l'ail, épinards vapeur au sésame, pesto de coriandre Soy-garlic marinated beef fillet, spinach steamed with sesame, coriander pesto	390
Canard laqué rôti entier, accompagnements traditionnels Half or whole roasted peking duck, traditional accompaniments	1250
Curry de poulet Vietnamien Vietnamese chicken curry	310
Porc vindaloo, piment rouge et chips d'ail Pork vindaloo, red finger chili and garlic chips	450

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



NOUILLES ET RIZ - NOODLES AND RICE

Riz frit au gingembre et poireau, oeuf au plat Ginger and leek fried rice, fried egg	140
Riz à la noix de coco Coconut sticky rice	140
Pad thaï au poulet Chicken pad Thai	290
Homard au e-fu, pousses de pois, piment vert et gingembre Lobster with e-fu, pea shoots, green chili and ginger	750

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



LEGUMES - VEGETABLES

Légumes au curry vert Vegetables in green curry	140
Mini maïs et brocoli, ail, citronnelle et gingembre Baby corn and broccoli, garlic, lemongrass and ginger	140
Pois mange-tout, shitake et châtaigne d'eau Snap peas, shiitakes and water chestnut	180
Asperges et shitake au gingembre et piment vert Asparagus and shiitake with ginger and green chili	190
Riz jasmin vapeur Steamed jasmine rice	120

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



DÉLICIEUX

MAD

Pancake à la pistache, crème de mascarpone au wasabi, sorbet au pamplemousse et au wasabi, pamplemousses frais et confits, gelée de wasabi, biscuit macaron 150

Pistachio pancake, wasabi mascarpone cream, grapefruit and wasabi sorbet, fresh and candied grapefruit, wasabi gelée, macaron biscuit

AZUR

Crème onctueuse au chocolat Grand Cru Manjari et yuzu, biscuit moelleux au chocolat Grand Cru Manjari, sablé chocolat à la fleur de sel, glace Infiniment Chocolat, confit de yuzu de Kôchi, fines tranches de citron vert croquantes, fine feuille de chocolat noir 170

Rich Grand Cru Manjari chocolate and yuzu cream, Grand Cru Manjari chocolate tender biscuit, chocolate and fleur de sel shortbread, Infiniment Chocolat ice cream, Kôchi yuzu confit, thin crispy slices of lime, thin dark chocolate sliver

SARAH

Crème brûlée au fruit de la passion, crème de mascarpone au thé vert matcha, glace au fruit de la passion, gelée au fruit de la passion, gelée de marron, tuile au fruit de la passion, marrons poêlés 150

Passion fruit crème brûlée, matcha green tea mascarpone cream, Passion fruit ice cream, Passion gelée, chestnut gelée, Passion fruit tile, pan-fried chestnuts

JARDIN JAPONAIS

Griottes pochées, crème de mascarpone à la griotte, fève tonka et citron, sablé croustillant, coulis de griotte, fleurs de cerisier 160

Poached morello cherries, mascarpone cream with morello cherries, tonka beans and lemon, crunchy sablé biscuit, morello cherry coulis, cherry blossoms

MUTINE

Glace au cheesecake, chocolat au lait et de noix de coco torréfiée, mousse à la noix de coco, biscuit mousse au chocolat au lait, chips de noix de coco, noix de coco râpée, sauce au lait de coco 160

Cheesecake ice cream, milk chocolate and roasted coconut, coconut mousse, milk chocolate sponge cake, coconut chips, fresh coconut, coconut milk sauce

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 coquille 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 280
Grilled beef filet from Doukkala

Bâtonnets de poulet de R'hamna pané à l'anglaise 260
Chicken nuggets

Darne de saumon grillé de l'Atlantique à la plancha 290
Grilled salmon steak from Atlantic "a la plancha"

Croquettes de poisson pané à l'anglaise, sauce tartare 240
Fried fish fingers with tartar sauce

DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises 80
Crepes or waffles, with whipped cream, raspberries

Les glaces et sorbets, quelques pop-corn 160
Ice cream or sorbet with caramel popcorn

Assiette de fruits découpés 150
Seasonal sliced fruits

