



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

LE MAROCAIN

1 | MENU

2 | DESSERTS

3 | MENU ENFANT



NOTRE CHEF RACHID AGOURAY

OUR 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*

*Invites you to discover the Moroccan cuisine in all its richness and variety
Do not hesitate to select your dishes at your convenience*

EXPÉRIENCE KOUTOUBIA

à 850 dhs p.p hors boissons, incluant 3 plats à votre discrétion
at 850 Mad p.p without beverages, including 3 courses

EXPÉRIENCE MARRAKECH

à 1200dhs p.p hors boissons, incluant 4 plats à votre discrétion
at 1200 Mad p.p without beverages, including 4 courses

EXPÉRIENCE MAMOUNIA

à 1500 dhs p.p hors boissons, Menu Dégustation
Incluant 5 plats a partager
at 1500 Mad p.p without beverages, Tasting Menu
Including 5 Courses to share

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



MENU DÉGUSTATION

Chorba de poulet aux légumes
Chicken « chorba » with vegetables

Tride de foie gras aux dattes et amandes torréfiées
Foie gras « tride » with dates and roasted almonds

Tagine de bar au fenouil et olives vertes
Sea bass tagine with fennel and green olive

Tangia d'agneau Marrakchia
Marrakchia lamb tangia

Corne de gazelle Mamounia
Corne de gazelle Mamounia

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



LES SIGNATURES DU CHEF

CHEF'S SIGNATURES

ENTREES

Pastilla de homard d'Agadir et fondue d'épinards, coulis de poivron rouge

Lobster pastilla, from Agadir, spinach, red bell pepper coulis

Millefeuille de sardines d'Essaouira, aubergine et tomate fraîche aux olives

Sardines millefeuille from Essaouira, eggplant and tomatoes with olives

Noix de Saint Jacques marinées, fraîcheur de légumes,
vinaigrette à l'huile de tomates fraîches et citron confit

Marinated scallops, vegetables, vinaigrette with fresh tomato oil and lemon confit

Caille confit à l'anis et au miel, blé concassé et raisins secs

Quail confit with anise and honey, cracked wheat and raisins

PLATS

Tride de foie gras aux dattes et amandes torréfiées

Foie gras « tride » with dates and roasted almonds

Tagine de langouste d'Agadir au safran et petits légumes

Spiny lobster tagine, from Agadir, with saffron and small vegetables

Saint Pierre mariné au curcuma, aubergines et tomates confites,
sauce oignons aux olives vertes

John Dory marinated with turmeric, eggplant and tomatoes confit,
onion sauce with green olives

Tagine de poulet et homard aux amandes et pois chiche

Chicken and lobster tagine with almond and chickpeas

Carré d'agneau au thé vert, artichauts et patate douce à la verveine

Lamb rack with green tea, artichoke and sweet potatoes with verbena

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



ENTREES

Sélection de salades fines Marocaines

Selection of Moroccan salads

Chorba de poulet aux légumes

Chicken « chorba » soup with vegetables

Pastilla de pigeons aux amandes

Pigeon pastilla with almonds

Pastilla de poissons aux vermicelles

Fish pastilla with vermicelli

Panaché de briouates, fondue d'aubergine et menthe fraîche

Selection of Briouates, eggplant and fresh mint

POISSONS

Tagine de bar au fenouil et olives vertes

Sea bass tagine with fennel and green olives

Tagine de lotte marinée, pommes nouvelles et tomates confites

Marinated monkfish tagine, baby potatoes and tomatoes confit

Tagine de turbot aux dattes de Tafilalet, petits oignons et carottes à la verveine

Turbot tagine with dates from Tafilalet, small onions and carrots with verbena

Crevette royale à la charmoula, écrasé de pommes de terre au piment

King prawn with « charmoula », mashed potato with chili

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



TAGINES

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

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

Tagine de lapin au miel, artichaut et poires caramélisées

Rabbit tagine with honey, artichokes and caramelized pear

Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux

Traditional minced beef tagine with soft egg

Tagine d'agneau m'kheder « légumes du jour »

Lamb tagine with seasonal vegetables

Tagine d'agneau aux pruneaux et amandes

Lamb tagine with prunes and almond

Tagine de jarret de veau pressé, au confit de tomates et oignons, « makfoul »

Pressed veal shank tagine, with tomatoes confit and onion, « makfoul »

Tagine de légumes du potager farcis, coulis de carotte à la marjolaine

Stuffed garden vegetables tagine, carrot coulis with marjoram



COUSCOUS

Couscous de poulet et carottes, « tfaya » d'oignons et raisins confits

Chicken couscous with carrots, onions and raisins confit « tfaya »

Couscous d'agneau aux sept légumes

Lamb couscous with seven vegetables

Couscous Royal, agneau, kefta, merguez

Royal couscous, lamb, kefta, merguez

SPECIAL MAMOUNIA

Epaule d'agneau confite (pour 2)

Lamb shoulder confit (for 2)

Tangia d'agneau Marrakchia

Lamb tangia Marrakchia

Couscous aux trois poissons et légumes verts

Couscous with fish and green vegetables

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

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



SUR COMMANDE 24 HEURES A L'AVANCE

Minimum deux personnes avec supplément de 200 dhs p.p

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

Pastilla Wazzania au miel

“Wazzania” pastilla with chicken, almond and honey

Tride au poulet fermier

Free range chicken « tride »

Méchoui d'agneau

Oven baked lamb

Pageot Royal au four

Oven roasted red seabream

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



PÂTISSERIES MAROCAINES

Moroccan pastries

CRÈME BRÛLÉE À LA CANNELLE CARAMÉLISÉE

Crème brûlée à la cannelle caramélisée et cassonade, arlettes croustillantes
Cinnamon caramelized cream and brown sugar, crispy arlettes biscuits

INFINIMENT PISTACHE

Crème onctueuse à la pistache, praliné pistache maison, pistaches caramélisées, pâte sablée pistache, glace Infiniment pistache
Rich pistachio cream, our own pistachio praline, caramelized pistachios, pistachio shortbread pastry, Infiniment pistachio ice cream

FLEUR D'ORANGER, CITRON ET MIEL COMME UNE PASTILLA

Pâte à pastilla, crème de mascarpone à la fleur d'oranger, miel onctueux, crème citron, orange confite, coulis d'orange
Pastilla dough, mascarpone cream flavored with orange blossom, smooth honey, lemon cream, candied orange and coulis

M'HENCHA À L'AMANDE ET AUX CITRONS, GLACE À L'AMLOU

Pâte à pastilla, amandes, miel, citron, glace à l'amlou
Pastilla dough, almonds, honey, lemon, amlou ice cream

ÉMOTION ORIENTALE

Crème brûlée au pain d'épices, fruits moelleux et dattes au thé, gelée de citron
Crème brûlée with gingerbread, tender fruit and dates with tea, lemon gelée

CORNE DE GAZELLE MAMOUNIA

Corne de gazelle Mamounia

PASTILLA TRADITIONNELLE, LAIT, FLEUR D'ORANGER

Traditional pastilla, milk and orange blossom

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

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



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

