



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

## LE PAVILLON DE LA PISCINE

**1 | PETIT DEJEUNER**

**2 | CARTE DES ŒUFS**

**3 | DEJEUNER**

**4 | MENU ENFANT**

**5 | LE BAR DE LA PISCINE**

# PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

## MAMOUNIA

410

Café, thé, chocolat chaud ou lait  
Jus d'orange ou pamplemousse pressé  
Assortiment de viennoiseries et pain maison  
Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades  
R'ghaif et Baghrir au miel et beurre  
Assiette de fruits taillés  
Tagine d'œufs de caille et khlie (bœuf séché) ou pancakes, sirop d'érable, ou deux œufs selon votre choix, accompagnés de toasts, bacon, saucisses, pommes de terre sautées et tomate grillée  
Sélection de fromages du moment  
Yaourt nature

Coffee, tea, hot chocolate or milk  
Freshly squeezed orange or grapefruit juice  
Assortment of homemade croissants and breads  
Butter, honey, jams and marmalades  
R'ghaif and Baghrir with honey and butter  
Diced fresh fruits  
Tagine of quail eggs with khlie (dried beef) or pancakes with maple syrup or two eggs cooked to your order, accompanied with toasts, bacon, sausages, sautéed potatoes and grilled tomato  
Selection of cheeses  
Plain yogurt

## CONTINENTAL

280

Café, thé, chocolat chaud ou lait  
Jus d'orange ou pamplemousse pressé  
Assortiment de viennoiseries et pain maison  
Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades  
Coffee, tea, hot chocolate or milk  
Freshly squeezed orange or grapefruit juice  
Assortment of homemade croissants and breads  
Butter, honey, jams and marmalades



# PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

## BIEN-ÊTRE

360

Café, thé ou infusion

Jus de légumes et fruits de votre choix :

Orange-verveine, carotte-gingembre, citron-menthe

Bircher Muesli

Pain complet aux graines ou sans gluten

Beurre, miel, sélection de confitures et marmelades

Yaourt nature 0%

Assiette de fruits taillés

Omelette blanche de fines herbes

Coffee, tea or infusion

Your choice of vegetable and fruit juice:

Orange-verbena, carrot-ginger, lemon-mint Bircher Muesli

Whole grain or gluten-free bread

Butter, honey, jams and marmalades

Fat free plain yogurt

Diced fresh fruits

Egg white omelet with fresh herbs



## À LA CARTE

Porridge	90
Porridge	
Assiette de fromage	230
Cheese platter	
Assiette de saumon fumé	250
Smoked salmon	
Assiette de fruits coupés	150
Sliced fresh fruit plate	
Omelette ou omelette blanche garnie	170
<i>Selon vos convenances</i>	
Emmental, poivrons, tomates, champignons de Paris, fines herbes, jambon, saumon fumé ou bacon	
Omelet or egg white omelet	
<i>With a choice of fillings to your convenience</i>	
Emmental cheese, bell peppers, tomatoes, mushrooms, fine herbs, ham, smoked salmon or bacon	
Œufs brouillés, au plat ou pochés,	170
servis avec saucisses de poulet, pommes sautées et tomate grillée	
Eggs, scrambled, fried or poached served with chicken sausages, sautéed potatoes and grilled tomatoes	
Tagine d'œufs beldi et khlie	150
Beldi eggs with khlie fried eggs, dried beef confit	
Yaourt nature ou fruit	50
Plain or fruit yoghurt	
Sélection de pains et viennoiseries	150
Selection of bread and pastries	
Pancake au sirop d'érable	140
Pancake with maple syrup	
R'ghaif et baghrir au miel et beurre	100
R'ghaif and baghrir with honey and butter	
Céréales Cornflakes, All Bran, Rice Krispies, Special K, Müesli	90
Cereals	
Gaufre au sucre glace	130
Waffle with icing sugar	
Pain perdu " Mamounia "	130
French bread pudding	



# boissons

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

	50 cl	75 cl
Evian	60	100
Badoit	60	100
Acqua Panna	60	100
San Pellegrino	60	100

## BOISSONS FRAÎCHES COOL BEVERAGES

	33cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	80
Schweppes tonic (20cl)	80
Red Bull (25cl)	110

## JUS DE FRUITS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange pamplemousse, citron	80
Orange, grapefruit, lemon	80

## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Café espresso Espresso coffee	70
Café filtre Filtered coffee	70
Café décaféiné Decaffeinated coffee	70
Café latte Latte coffee	80
Cappuccino Cappuccino, latte	80
Chocolat chaud Hot chocolate	90
Lait entier, demi-écrémé, de soja Milk whole, low fat, soy	70



## INFUSIONS

## INFUSIONS

70

Camomille, Tilleul, Verveine  
Chamomille, Linden, Verbena

## THÉS

## TEAS

70

Thé traditionnel Marocain  
Thé vert « China Gun Powder »  
Menthe fraîche  
Darjeeling  
Jasmine  
Earl Grey  
Japanese Sencha  
Organic Breakfast  
Traditional Moroccan tea  
Green tea « China Gun Powder »  
Fresh mint  
Darjeeling  
Jasmine  
Earl Grey  
Japanese Sencha  
Organic Breakfast



## A VOTRE CONVENANCE | To your convenience

Au plat, Sunny side up

Brouillés, Scrambled

A la coque, Boiled

*Votre garniture au choix*

*Garnish of your choice*

Tomate grillée, champignons, pommes de terre sautées

Grilled tomato, mushrooms, sautéed potatoes

Bacon, saucisses ou khlie (bœuf confit)

Bacon, sausages or khlie (preserved beef chunks)

## OMELETTE OU OMELETTE BLANCHE | OMELET OR EGG WHITE OMELET

Garnie à votre convenance

With a choice of fillings to your convenience

Emmental, poivrons, tomates, champignons de Paris, fines herbes

Emmental cheese, bell peppers, tomatoes, mushrooms, fine herbs

Jambon ou saumon fumé

Ham or smoked salmon

## TRADITION | TRADITION

Œufs pochés « Bénédicte »

Poached eggs « Benedict »

Tagine aux œufs et khlie

Egg tagine with preserved beef chunks



# ENTRÉES STARTERS

<b>LES HUITRES</b>	280
N°2 de Dakhla, vinaigre de vin à l'échalote et pain de campagne Oysters from Dakhla, wine vinegar with shallot, country bread	
<b>LE PAGEOT</b>	270
En fin carpaccio mariné, guacamole, pomelos, grenade, menthe Marinated red sea bream carpaccio, guacamole, pomelo, pomegranate, mint	
<b>L'ARAIGNÉE DE MER</b>	460
En émietée à la Mayonnaise acidulée, caviar, estragon, toast Melba Crumbled spider crab meat with lemon mayonnaise, caviar, tarragon, Melba toast	
<b>LE VITELLO TONNATO</b>	420
Fines tranches de veau, câpres, anchois, parmesan, pickles d'oignons, sauce Tonnato Veal thin slice, capers, anchovies, parmesan cheese, onion pickles, Tonnato sauce	
<b>LA BURRATA</b>	340
Condimentée, tomates cerise, basilic, croustillant Burrata with condiment, cherry tomatoes, basil, crisp	
<b>LE CALAMAR</b>	360
Poêlé à la provençale, chorizo coulis de poivron rouge, citron confit Pan seared Provençal-style squid chorizo, red bell pepper coulis, lemon confit	





## Poissons Fish

- LA DAURADE ROYALE** 340  
En filet à la plancha, carottes au cumin, réduction à l'orange et aneth  
Royal sea bream filet a la plancha, carrots with cumin,  
reduction with orange and dill
- LE POULPE** 290  
Poêlé, petit pois, oignon nouveau, chorizo, jus corsé  
Pan seared octopus, green peas, spring onion, chorizo, jus
- LES PALOURDES** 330  
Linguine vongole, ail, piment, huile d'olive extra vierge  
Linguine pasta with clams, garlic, chili, extra virgin olive oil
- LE HOMARD** 750  
Simplement grillé, caviar d'aubergine, vinaigrette méridionale  
Grilled lobster, eggplant caviar, meridional vinaigrette

## Viandes MEAT

- LE FILET DE BOEUF** 720  
Véritable sauce aux poivres, pomme de terre sautée à l'ail et au persil  
Filet of beef with peppercorns sauce, sautéed potato with garlic and parsley
- LA VOLAILLE** (pour 2 personnes) 660  
Poulet de la région de R'hamna rôti à la broche, pomme de terre frite, jus de rôti  
Spit roasted chicken from R'hamna, French fries, jus



## DÉSSERTS

<b>MILLEFEUILLE INFINIMENT CHOCOLAT</b>	160
Infiniment Chocolate Millefeuille	
<b>CRÈME À LA VANILLE, PÂTE FEUILLETÉE CARAMÉLISÉE</b>	180
Crème à la vanille et pâte feuilletée caramélisée Caramelized vanilla cream and puff pastry	
<b>PANNA COTTA JARDIN EN SICILE</b>	160
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 Panna cotta, candied oranges, lemon and orange pulp, white chocolate granite with basil blossom, thin crisp of sugar	
<b>FRUITS FRAIS DE SAISON JUSTE COUPÉS</b>	160
Sliced fresh seasonal fruit	
<b>SÉLECTION GLACES ET SORBETS</b>	150
Ice cream and Sorbet selection	

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



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

*Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams*



## CHAMPAGNES

	18cl
Taittinger Brut Réserve	330
Taittinger Prestige Rosé	380

## VINS BLANCS

### France

Sauvignon Touraine - F.Chidaine	190
---------------------------------	-----

### Maroc

Icone - cuvée Mamounia	190
La Gazelle Blanche - Le Val d'Argan	170

## VINS ROUGES

### Italie

Villa Antinori	190
----------------	-----

### Maroc

Icone - cuvée Mamounia	190
La Gazelle Rouge - Le Val d'Argan	170

## VINS GRIS

### Maroc

Icone - cuvée Mamounia	190
------------------------	-----

## VINS ROSÉ

### France

La vie en Rose de Château Roubine - Côtes de Provence	190
---	-----



# biÈRES

France	Kronenbourg 1664	110
France	Maddam Porte Romane Blonde	190
France	Maddam Moulin des Fées Blanche	190
France	Maddam Perle Pourpre Cerise	190
France	Maddam Septentrionale IPA	190
Maroc	Casablanca	110
Mexique	Corona	120
Pays Bas	Heineken (25cl)	100

## APÉRITIFS & SPIRITUEUX

### ANIS 5cl

Pastis Henri Bardouin	120
Ricard	120

### GIN 6 cl

Beefeater 24	180
Bombay Sapphire	180
Hendrick's	180
Tanqueray 10	220

### VODKA 6 cl

Absolut Elyx	180
Belvedere	200
Grey Goose	180
Smirnoff Black	180

### TEQUILA 6 cl

Don Julio 1942	650
Olmecca Plata Silver	160
Don Julio Reposado	550
Patrón Silver	250



# APÉRITIFS & SPIRITUEUX

<b>RHUM</b>	6 cl
Havana Club 3 years	160
Havana Club 7 years	180
Clément Canne Bleue	180
Captain Morgan « Spiced Rum »	180
<b>BLENDED SCOTCH WHISKIES</b>	6 cl
Chivas 12 years	200
Johnnie Walker Black label 12 years	200
Monkey Shoulder	200
<b>SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES</b>	6 cl
Macallan 12 ans	250
Glenfiddich 12 ans	200
<b>WORLD WHISKIES</b>	6 cl
Jack Daniel's (USA)	200
Jameson (Ireland)	160
Kavalan classic (Taiwan)	350
<b>LIQUEUR</b>	6 cl
Amaretto	150
Bailey's	150
Cointreau	150
Get 27	150





# LES CRÉATIONS DU BAR PISCINE

## SANGRIA MAMOUNIA 170

Vin blanc, Cointreau, limonade, fruits frais  
White wine, Cointreau, lemonade, fresh fruits

## LE JACK-POT 90

Absolut Elyx, purée de fruit de la passion, mangue, piment  
d'Espelette, sel, sirop à la rose  
Absolut Elyx, passion fruit purée, mango,  
salt, piment d'espelette, rose syrup

## MY SHERRY D'AMOUR 190

Beefeater gin, fino sherry, sirop de pastèque, citron, menthe  
Beefeater gin, fino sherry, watermelon syrup, citron, menthe

## COLADA 190

Havana 3 ans, fruit de la passion, crème de coco, ananas frais  
Havana 3 ans, passion fruit, coconut cream, fresh pineapple

## EL MATADOR 170

Havana 3 ans, Falernum, citron, ginger beer  
Havana 3 ans, Falernum, lemon, ginger beer

## COCO LUSH 170

Liqueur au coco, mango, sirop de vanille, citron  
Coconut liqueur, mango, vanilla syrup, lemon

## THE SLIDE 190

Absolut Elyx, Aperol, grapefruit, grenadine syrup  
Absolut Elyx, Aperol, grapefruit, grenadine syrup



# LES RAISONNABLES

## AVOCOLADA 150

Jus d'ananas, crème de coco, avocat, sirop d'orgeat  
Pineapple juice, coconut cream, avocado, orgeat syrup

## JARDIN SECRET 150

Concombre, menthe du jardin, jus de citron, pomme verte  
Cucumber juice, fresh mint leaves, lemon juice,  
Granny Smith apple

## TROPICAL BEET 150

Betterave, banane, mangue, jus de pomme  
Beetroot, banana, mango, apple juice

# BOISSONS GLACÉES

## CAFÉ FRAPPÉ 80

Iced coffee

## THÉ GLACÉ AU CITRON 80

Lemon ice tea

## THÉ GLACÉ A LA MENTHE MAROCAINE 80

Mint ice tea

## LIMONADE TRADITIONNELLE 80

Jus de citron, sucre, feuilles de menthe, eau plate.  
Lemon juice, sugar syrup, mint leaves, still water.



# SANS ALCOOL

## EAUX ET SODAS

### Plates

Sidi Ali (50 cl)	50
Sidi Ali (150 cl)	70
Evian (33 cl)	60
Evian (75 cl)	100

### Gazeuses

Oulmes (50 cl)	50
Oulmes (100 cl)	70
Perrier (33 cl)	60
Perrier (75 cl)	100
San Pellegrino (75 cl)	100

### Sodas

Coca-Cola (33 cl)	80
Coca-Cola Zéro (33 cl)	80
Sprite (33 cl)	80
Schweppes Indian tonic (20 cl)	80
Schweppes Indian citron (20 cl)	80
Red Bull (20 cl)	110
Ginger ale Tribute (20 cl)	80
Ginger beer Tribute (20 cl)	80

## JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange	80
Pamplemousse	80
Citron	80
Cocktail de fruits du jour	150



# LES CAFÉS

## LE CAFÉ 70

Ristretto  
Espresso  
Espresso Macchiato  
Double Espresso  
Décaféiné  
Cappuccino  
Latte Macchiato

## LE CHOCOLAT 90

Chocolat ( Froid ou chaud )

# THÉS ET INFUSIONS

**Thé traditionnel Marocain** 70  
Thé vert China Gun Powder, menthe fraîche.

## L'INFUSION PAR DAMMANN FRÈRES 70

Camomille  
*Une infusion d'un jaune vif avec un goût doux et fruité, et senteur de note d'ananas.*

Tilleul  
*Une infusion à la saveur boisée et fleurie.*

Verveine  
*Une saveur extrêmement fruitée, légèrement citronné.*



# THÉS ET INFUSIONS

## LE THÉ PAR DAMMANN FRÈRES

70

### LES NOIRS

Ceylan

*Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.*

Darjeeling

*Un mélange des feuilles aux senteurs d'amande et de pêche mûre.*

Earl Grey « Yin Zhen »

*Une sélection enrichie de feuilles à pointes blanches, de pétales de fleurs et aromatisée à la bergamote de Calabre.*

Coquelicot gourmand

*Un mélange de thés noirs associant les arômes de coquelicot, de biscuit et de pâte d'amande.*

Organic Breakfast

*La rencontre de thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam.*

### LES VERTS

Jasmin

*Un mélange qui offre un bel équilibre entre un thé vert corsé et la douceur délicate du parfum de la fleur blanche.*

Sencha Fukuyu

*Un thé du Japon aux notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.*



# LES ENTRÉES

- Ceviche de saumon « Leche de Tigre », 290  
patates douce, oignon rouge, coriandre fraîche  
Salmon ceviche with « leche de Tigre »,  
sweet potato, red onion, cilantro
- Tiradito de thon, coulis de poivrons épicés, 280  
maïs « Concha » croustillant  
Tuna tiradito, spices bellpeppers culis,  
crispy Concha Corn
- Gambas marinées et poêlées à la citronnelle, citron vert, 340  
gingembre, ail, piment, basilic, écrasé d'avocat épicé  
Poached lemongrass marinated scampi, lime, ginger, garlic, chili,  
basil, spicy avocado purée



# LES SALADES

## CÉSAR

Suprême de poulet grillé, romaine, croûtons, 320  
parmesan, anchois, sauce César

Caesar salad, chicken, romaine lettuce, croutons,  
parmesan cheese, anchovies, Caesar sauce

## CAPUCINE

Tomate, maïs, avocat, carotte, mangue, kiwi, 310  
salade mesclun, sauce aux agrumes

Tomato, corn, avocado, carrot, mango, kiwi,  
mesclun salad, citrus sauce

## HOMARD

370

Sucrine, fenouil croquant, avocat, mangue, grenade,  
tomates cerise, huile d'olive « La Mamounia » et jus de citron

Lobster salad, sucrine lettuce, crunchy fennel, mango, avocado,  
pomegranate, cherry tomato, « La Mamounia » olive oil and lemon  
juice



# LES SANDWICHES

## CLUB « TRADITION »

Suprême de poulet, tomate, laitue, œuf, avocat, 320  
mayonnaise, avec ou sans bacon

Chicken sandwich, tomato, lettuce, egg, avocado,  
mayonnaise, with or without bacon

## CLUB « MAMOUNIA »

290

Avocat, tomate, laitue, agrumes, concombre,  
légumes du jardin

Vegetarian sandwich, avocado, tomato,  
lettuce, citrus, cucumber, garden vegetables

## BURGER OU CHEESEBURGER DE BOEUF

330

Burger ou cheeseburger de boeuf  
Beef burger or cheeseburger

## QUESADILLA

310

Suprême de poulet mariné, grillé, fromage cheddar,  
guacamole, crème épaisse, salsa de tomate

Marinated grilled chicken breast, cheddar cheese,  
guacamole, sour cream, tomato salsa

## PAIN BRIOCHÉ

320

Pain brioché, chair de crabe, mangue,  
pomme verte, mayonnaise au curry

Carb meat bun, mangi, green apple, curry mayonnaise





# LES DÉSSERTS

## NOS INCONTOURNABLES PÂTISSERIES MAROCAINES

Assortiment de pâtisseries marocaines 170  
Assortment of Moroccan pastries

## MACARONS 90

Macarons (3 pièces)  
Macarons (3 pieces)

## ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 160

Assiette de fruits frais  
Fresh fruits

## CARRÉMENT CHOCOLAT 170

Biscuit moelleux au chocolat,  
crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat,  
croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir  
Soft chocolate cake, smooth chocolate cream, chocolate mousse,  
dark chocolate crisp, thin layer of dark chocolate

## TARTE INFINIMENT PISTACHE D'IRAN 180

Pâte sablée, praliné à la pistache, biscuit imbibé à la pistache,  
crème onctueuse et crème Chantilly à la pistache d'Iran  
Shortbread pastry, pistachio praline, cake imbibed with pistachio,  
Iranian pistachio smooth and Chantilly cream

## GLACES & SORBETS 150

Glaces & sorbets  
Ice creams & sorbets

## COUPE GLACÉE ISPAHAN 180

Sorbet à la framboise, sorbet au letchi et à la rose, letchis et  
framboises, crème Chantilly, biscuit macaron  
Raspberry sorbet, litchi and rose sorbet, litchis, raspberries,  
Chantilly cream, macaron biscuit

