



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

LE PAVILLON DE LA PISCINE

1 | MENU PETIT DEJEUNER PAVILLON DE LA PISCINE

2 | MENU DEJEUNER PAVILLON DE LA PISCINE

3 | CARTE DES ŒUFS

4 | MENU ENFANT

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
Assortiment 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 Müesli

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



ENTRÉES STARTERS

LES HUITRES

N°2 de Dakhla, vinaigre de vin à l'échalote et pain de campagne
Oysters from Dakhla, wine vinegar with shallot, country bread

LE PAGEOT

En fin carpaccio mariné, guacamole, pomelos, grenade, menthe
Marinated red sea bream carpaccio, guacamole, pomelo, pomegranate, mint

L'ARAIGNEE DE MER

En émietée à la Mayonnaise acidulée, caviar, estragon, toast Melba
Crumbled spider crab meat with lemon mayonnaise, caviar, tarragon, Melba toast

LE VITELLO TONNATO

Fine tranche de veau, câpres, anchois, parmesan, pickles d'oignons, sauce Tonnato
Veal thin slice, capers, anchovies, parmesan cheese, onion pickles, Tonnato sauce

LA BURRATA

Condimentée, tomates cerise, basilic, croustillant
Burrata with condiment, cherry tomatoes, basil, crisp

LE CALAMAR

Poêlé à la provençale, coulis de poivron rouge, citron confit
Pan seared Provençal-style squid, red bell pepper coulis, lemon confit



Poissons

Fish

LA DAURADE ROYALE

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

Poêlé, petit pois, oignon nouveau, chorizo, jus corsé
Pan seared octopus, green peas, spring onion, chorizo, jus

LES PALOURDES

Linguine aux vongole, ail, piment, huile d'olive extra vierge
Linguine pasta with clams, garlic, chili, extra virgin olive oil

LE HOMARD

Simplement grillé, caviar d'aubergine, vinaigrette méridionale
Grilled lobster, eggplant caviar, meridional vinaigrette

LE BAR DE LIGNE (pour 2 personnes)

Braisé entier aux aromates, fenouil fondant, orange, safran, olives
Braised whole sea bass with aromatic herbs, soft fennel, orange, saffron, olives

VIANDES

MEAT

LE FILET DE BOEUF

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)

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

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



DESSERTS

MILLEFEUILLE INFINIMENT CHOCOLAT

Infinitely Vanilla Millefeuille

CRÈME À LA VANILLE, PÂTE FEUILLETÉE CARAMÉLISÉE

Crème à la vanille et pâte feuilletée caramélisée
Caramelized vanilla cream and puff pastry

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

FRUITS FRAIS DE SAISON JUSTE COUPÉS

Sliced fresh seasonal fruit

SÉLECTION GLACES ET SORBETS

Ice cream and Sorbet selection

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



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



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

