



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

# L'ITALIEN

PAR JEAN-GEORGES

**1 | MENU**

**2 | DESSERTS**

**3 | MENU ENFANT**



# CHAMPAGNES

	18 cl
Taittinger Cuvée La Mamounia	330
Taittinger Prestige Rosé	380

# COCKTAILS

## AMERICANO BOLOGNESE 170

Campari, Martini rouge, bitter de pamplemousse, tonic  
Campari, Martini Red Vermouth, grapefruit bitters, tonic

## BASIL JALAPENO MARGARITA 190

Patron Anejo Tequila, Cointreau, infusion de basilic et jalapeno, citron vert  
Patron Anejo Tequila, Cointreau, basil jalapeno, lime

## CAMPARI DAIQUIRI 170

Havana 3 ans rhum, pamplemousse, campari, agave, citron vert  
Havana 3 yo rum, grapefruit, campari, lime

## JG NEGRONI 190

Vermouth Lustau, Hendrick's Gin, Campari, bitter à l'orange  
Vermut Lustau, Hendrick's Gin, Campari, orange bitters

## STRAWBERRY, THAI BASIL AND VODKA LEMONADE 170

Elyx Vodka, sirop de basilic thai, jus de citron, fraises  
Elyx vodka, thai basil, lemon, strawberries

# Cocktail SANS ALCOOL

## POSITANO SPRITZ 150

Sirop de pamplemousse, citron, yuzu, orange, romarin, ginger ale  
Grapefruit, lemon, yuzu, orange, rosemary, ginger ale



# CRUDO

Fines tranches de dorade, olives écrasées et aneth Sliced sea bream, crushed olives and dill	370
Tartare de thon épicé aux olives noires, concombre, avocat et menthe Spicy tuna tartare with black olives, cucumber, avocado and mint	270
Carpaccio de boeuf, beignets de truffe noire et sel de citron vert Beef carpaccio, black truffle fritters and lime salt	350



## ENTREES

### APPETIZERS

Assiette de charcuterie aux noix, fruits et pain grillé Charcuterie board with nuts, fruit and grilled bread	380
Salade Italienne de chicorée, vinaigrette grenade et noix grillées Italian chicories salad, pomegranate vinaigrette, toasted walnuts	240
Salade de roquette et asperges, manchego, aneth et vinaigrette d'olives vertes Arugula and shaved asparagus salad, manchego, dill, green olive dressing	220
Soupe de tomate, pain au levain croustillant, parmesan et basilic Tomato soup, crispy sourdough bread, parmesan and basil	220
Burrata, marmelade de figues, vinaigre balsamique Burrata cheese, fig jam, balsamic vinegar	290
Salade tiède de fruits de mer à l'avocat, citron et persil Warm seafood salad with avocado, lemon and parsley	390
Calamars croustillants au sel de basilic, sauce citron et romarin Crispy calamari with basil salt, lemon rosemary dip	290
Poulpe grillé, vinaigrette aux câpres et ail, salade tiède de pommes de terre aux olives et fenouil Char grilled octopus, caper garlic dressing, warm potato salad with olives and fennel	330



# PIZZA AU FEU DE BOIS WOOD OVEN PIZZA

Tomate écrasée, ail et chili Crushed tomato, garlic and chili	280
Salami épicé, tomate, mozzarella fraîche Spicy salami, tomato, fresh mozzarella	340
Tomate, basilic et mozzarella fraîche Tomato, basil and fresh mozzarella	290
Fruits de mer, tomate, mozzarella, chapelure de parmesan épicée et herbes fraîches Seafood, tomato, mozzarella, spicy parmesan bread crumbs and fresh herbs	380
Truffe noire, trois fromages et oeuf fermier Black truffle, three cheese and farm egg	390



## PATES FAIT MAISON HOUSE MADE PASTAS

Spaghetti “Mamounia”, sauce tomate et basilic Spaghetti “Mamounia”, tomato sauce and basil	350
Tagliatelle, crème au citron, parmesan et poivre noir Tagliatelle, lemon cream, parmesan and black pepper	310
Risotto aux crevettes et champignons, citron, poivre et aneth Shrimp and mushroom risotto, lemon, pepper and dill	390
Fettucine et palourdes, brocoli, piment vert et menthe Fettucine and clams, broccoli, green chili and mint	380
Spaghettini, crevettes, piment, ail et huile d’olive Prawn spaghettini, chili Aglio e Olio	420
Ravioli de homard et crevettes, huile d’olive, citron et herbes Lobster and shrimp ravioli, olive oil, lemon and herbs	390
Rigatoni et boulettes de viande, sauce au piment fumé et tomate Rigatoni and meatballs, smoked chili tomato ragu	420
Lasagne de boeuf, tomate et mozzarella Beef, tomato and mozzarella lasagna	320



## SPECIALITES RUSTIQUES RUSTIC SPECIALTIES

Langouste rôtie au feu de bois, origan, citron et piment Wood oven roasted spiny lobster, oregano, lemon and chili	740
Bar entier cuit au four à bois, tomates cerises, citron et sauce piquante. <i>(pour 2)</i> Wood oven roasted whole sea bass, cherry tomatoes, lemon and hot sauce. <i>(for 2)</i>	1250
Entrecôte de boeuf Black Angus grillée au feu de bois, piperade de poivrons. <i>(pour 2)</i> Wood oven grilled Black Angus ribeye, bell pepper piperade. <i>(for 2)</i>	1350



## plat principal MAIN COURSE

Saumon en croûte de cèpes, vinaigrette aux poireaux tièdes et herbes Porcini crusted salmon, warm leek vinaigrette and herbs	390
Noix de St Jacques poêlées, sauce citron et chou-fleur, oignons frits, ail et câpres Seared sea scallops, lemon-cauliflower sauce, fried onions, garlic and capers	410
Osso buco de veau, risotto milanaise Veal osso buco, Milanese risotto	750
Poulet fermier croustillant au parmesan, artichauts, beurre citron et basilic Parmesan crusted farm chicken, artichokes, basil and lemon butter	350
Aubergine au parmesan en croûte de panko, tomate fondue, mozzarella, pepperoncini et basilic Panko crusted eggplant parmesan, tomato fondue, mozzarella, pepperoncini and basil	290





## ACCOMPAGNEMENTS sides

Asperges grillées, huile d'olive et piment Char grilled asparagus, olive oil and chili	190
Haricots verts sautés, échalote et menthe Sautéed green beans, shallots and mint	140
Légumes verts sautés à l'ail et vieux vinaigre balsamique Sautéed market greens with garlic and aged balsamic vinegar	150
Pommes de terre à l'huile d'olive et parmesan Olive oil whipped potatoes with parmesan cheese	150
Polenta croquante et épicée au fromage Spicy crackling cheesy polenta	170



## **MOELLEUX AU CHOCOLAT LA MAMOUNIA** 190

Moelleux chocolat pure origine Venezuela, glace Infiniment Vanille, tuile au gru  de cacao  
Venezuela pure origin Chocolate moelleux, Infiniment Vanille ice cream, cocoa nibs tuile

## **MARRON SARRASIN CAFÉ** 190

Sablé à la châtaigne et au sarrasin, glace Infiniment Café La Mamounia, parfait glacé aux  
marrons, confit de marron, crème juste prise aux marrons, gelée au café, marrons poêlés  
Chestnut and buckwheat shortbread, La Mamounia Infiniment Café ice cream,  
chestnut glaze, chestnut confit, cream just taken with chestnuts, coffee jelly, fried  
chestnuts

## **INFINIMENT CITRON** 160

Crème au citron, chair de citron à vif, citron confit, crème légère au citron, sablé au citron,  
gelée de citron, glace au citron, meringue croustillante au citron

Lemon cream, lemon pulp, candied lemon, light lemon cream, lemon sablé cookie,  
lemon gelée, lemon ice cream, crunchy lemon meringue

## **PANNA COTTA JARDIN DE L'ATLAS** 170

Panna cotta, agrumes frais et semi-confits maison, granité au citron jaune, miel à la fleur  
d'oranger, fine feuille de sucre

Panna cotta, fresh and semi-candied citrus fruits, lemon granita, orange blossom  
honey, thin crisp of sugar

## **TIRAMISU** 180

Biscuit cuillère imbibé au café et Amaretto, crème de mascarpone, gelée de café,  
 clats de biscuit au chocolat à la fleur de sel

Tender biscuit moistened with coffee and Amaretto, mascarpone cream, coffee  
gelée, bits of chocolate biscuit with fleur de sel

## **PIZZA HELENA** 290

Pâte à pizza, ricotta aux fruits, praliné à la pistache, pâte à pastilla caramelis e, pistaches  
caramelis es

Pizza dough, fruits ricotta, pistachio praline, caramelized pastilla dough,  
caramelized pistachios

Par Pierre Herm  Paris

 Sans gluten Gluten free



MENU PETIT GOURMET  
kid's GOURMET MENU



## ENTRÉES / STARTERS

Crème de champignons de Paris Creamy mushroom soup	160
Assiette de jambon blanc ou de dinde et ses condiments Sliced pork or turkey ham with condiments	180
Salade caprese, tomate de notre potager et mozzarella Tomato and mozzarella salad	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, tomates 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
Lasagnes 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 Grilled beef filet from Doukkala	280
Bâtonnets de poulet de R'hamna panés à l'anglaise Chicken nuggets	260
Darne de saumon de l'Atlantique grillée Grilled salmon steak from Atlantic	290
Croquettes de poisson panées à l'anglaise, sauce tartare Fried fish fingers with tartar sauce	240

## DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises Crepes or waffles, 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

