



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

LE MAROCAIN

1 | MENU

2 | DESSERTS

3 | MENU ENFANT

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.*

*If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions,
please inform a member of the team upon ordering*



**DANS UN CADRE CONVIVIAL ET ACCUEILLANT,
NOTRE CHEF RACHID AGOURAY
VOUS INVITE AU CŒUR DES SAVEURS DU MAROC**

*De la finesse culinaire de Rabat à l'authenticité des recettes ancestrales de Fès,
en passant par les épices envoûtantes de Marrakech et les notes marines d'Agadir,
notre carte est un voyage à travers les régions emblématiques du royaume du Maroc.*

Chaque plat raconte une histoire, un terroir, une émotion.

*Nos créations signatures, quant à elles, marient subtilement la richesse de la tradition marocaine
aux inspirations modernes, pour une expérience gustative à la fois authentique et résolument contemporaine.*



**IN A FRIENDLY AND WELCOMING SETTING,
OUR CHEF RACHID AGOURAY
INVITES YOU TO DISCOVER THE FLAVORS OF MOROCCO**

*From the culinary finesse of Rabat to the authenticity of the ancestral recipes of Fez,
via the captivating spices of Marrakech and the marine notes of Agadir.
Our menu takes you on a journey through the emblematic regions of the kingdom of Morocco.*

Each dish tells a story, a terroir, an emotion.

*Our signature creations subtly combine the richness of Moroccan tradition
with modern inspirations, for a taste experience that is both authentic and contemporary.*



EXPERIENCE MAMOUNIA MAMOUNIA EXPERIENCE

Harira Marrakchia, dattes de Tafilalet et gâteaux au miel
Harira Marrakchia, dates from Tafilalet and honey pastry

Sélection de salades fines marocaines
Selection of Moroccan salads

Pastilla aux pigeons et amandes
Pigeon pastilla with almonds

Tagine de pageot Royal aux olives et tomates cerises*
Royal red sea bream tagine with olives and cherry tomatoes

Tagine de poulet fermier de R'hamna aux olives et au citron confit
R'hamna free range chicken tagine, olives and lemon confit

Agneau au fenouil, amandes et petits oignons caramélisés
Lamb with fennel, almonds and caramelized onions

Corne de gazelle Mamounia
Pâte d'amande parfumée à l'eau de fleur d'oranger des Domaines,
compote d'orange des Jardins de la Mamounia,
croustillant aux amandes grillées de l'Atlas, crème légère à l'amande grillée
Almond paste perfumed with orange blossom water from the Domaines,
orange compote from the Jardins de la Mamounia,
crispy with roasted almonds from the Atlas, light cream with roasted almonds

Douceurs marocaines
Moroccan sweets

Menu Dégustation à 2800 Mad hors boissons, pour deux personnes
Tasting Menu at 2800 Mad without beverages, for two people

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes Marocaines
Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



LES SIGNATURES DU CHEF

CHEF'S SIGNATURE DISHES

ENTRÉES

STARTERS

Pastilla de homard d'Agadir et fondue d'épinards, coulis de poivron rouge*	670
Lobster pastilla from Agadir, spinach fondue, red bell pepper coulis	
Chorba de poisson des roches d'Essaouira aux légumes croquants*	320
Essaouira rockfish « Chorba » soup with crunchy vegetables	
Tride de gambas au pois chiches et ananas, jus de crustacés au lait de coco*	620
Gambas tride with chickpeas and pineapple, shellfish juice with coconut milk	
Noix de Saint-Jacques marinées, petite salade d'artichaut et céleri rave	570
Marinated scallops, small artichoke and celeriac salad	
Tartare de thon rouge des côtes Atlantiques, gingembre et miel*	510
Atlantic red tuna tartare with ginger and honey	
Tarte fine de tomates et sardine d'Essaouira marinée à l'huile de menthe*	400
Tomato thin tart and Essaouira sardine marinated in mint oil	

POISSONS

FISH

Tagine de langouste d'Agadir marinée, pommes grenailles, asperges vertes et pois chiches*	780
Marinated Agadir lobster tagine, baby potatoes, green asparagus and chickpeas	
Filet de bar cuit en basse température, pommes safranées à l'anis*	620
Slow cooked Sea bass fillet, saffron potatoes with anise	
Tagine de lotte de Dakhla, écrasée d'aubergine et jeunes courgettes à l'ail*	610
Dakhla monkfish tagine, mashed eggplant and baby zucchini with garlic	

VIANDES

MEAT

Tagine terre et mer de poulet et homard, amandes, blé concassé, jus parfumé à la verveine*	710
Surf and turf tagine with chicken and lobster, almond and cracked wheat, verbena flavored jus	
Souris d'agneau de Beni Mellal confite au miel et gingembre, vermicelles aux raisins secs et noix de pécan	600
Beni Mellal lamb shank confit with honey and ginger, vermicelli with raisins and pecan nuts	

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes Marocaines
Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



LES SPECIALITÉS REGIONALES TRADITIONNELLES

REGIONAL TRADITIONAL SPECIALTIES

ENTRÉES

STARTERS

Harira Marrakchia, dattes de Tafilalet et gâteaux au miel Harira Marrakchia, dates from Tafilalet and honey pastry	300
Sélection de salades fines marocaines Selection of Moroccan salads	460
Pastilla Fassia au pigeon et amandes torréfiées Pastilla Fassia with pigeon and roasted almonds	550
Panaché de briouates, coulis d'aubergine à la menthe du potager Selection of briouates, eggplant coulis with mint from our garden	370
Pastilla de lotte aux artichauts et poivrons rouges * Monkfish pastilla with artichokes and red peppers	520

COUSCOUS

COUSCOUS

Couscous Rbati, au poulet et confit d'oignons aux raisins secs Rbati couscous with chicken, onions and dry raisins	580
Couscous Bidaoui d'agneau aux sept légumes Bidaoui lamb couscous with seven vegetables	580
Couscous royal, agneau, kefta, merguez Royal Couscous, lamb, kefta, merguez	580
Couscous Sefiani aux trois poissons et légumes verts* Sefiani couscous with fish and green vegetables	650

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes Marocaines
Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



TAGINES

TAGINES

Tagine de bar à la mode de Fès, chermoula, tomate et coriandre fraîche*	600
Fez style sea bass tagine with chermoula, tomato and fresh cilantro	
Tagine de poulet fermier de R'hamna aux olives et au citron confit	490
R'hamna free range chicken tagine, olives and lemon confit	
Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux	450
Traditional minced beef tagine with soft egg	
Tagine de jarret de veau de Meknès, potiron confit au gingembre et oignons à la cannelle	620
Meknes veal shank tagine, confit pumpkin with ginger and cinnamon onions	
Tagine d'agneau de Beni Mellal aux jeunes fenouils et amandes	560
Beni Mellal lamb tagine with baby fennel and almonds	
Tagine de pommes grenaille, petites aubergines du potager et piment doux confit	310
Tagine with baby potatoes, baby eggplants from our garden and confit sweet pepper	
Tagine Souiri de coquelet, galettes de pommes de terre, brouillade d'œuf eux herbes	490
Tagine Souiri with spring chicken, potato pancakes, scrambled eggs with herbs	

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes Marocaines
Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



SPECIAL MAMOUNIA

MAMOUNIA SPECIALTY

Epaule d'agneau confite (pour 2) Lamb shoulder confit (for 2)	1400
Tangia d'agneau Marrakchia Lamb tangia Marrakchia	650
Grillades Mamounia, poulet, kefta, merguez, agneau, tomates et oignons grillés Mamounia mix grill, chicken, kefta, merguez, lamb, tomatoes, grilled onions	700
Vermicelle « chaaria medfouna » au poulet fermier « Chaaria medfouna » vermicelli with farm chicken	600

SUR COMMANDE 24 HEURES A L'AVANCE

TO ORDER 24 HOURS IN ADVANCE

Pastilla Wazzania au poulet, amandes et miel “Wazzania” pastilla with chicken, almonds and honey	1200
Méchoui d'agneau Oven baked lamb	1400
Pageot Royal au four* Oven roasted royal bream	1400

** Nos poissons, crustacés et fruits de mer sont pêchés au large des côtes Marocaines
Our fish, shellfish and seafood are caught off the Moroccan coast*



LES SIGNATURES

M'hancha à l'amande et aux citrons, glace à l'amlou 180

Pâte à pastilla, amandes, miel, citron, glace à l'Amlou

Pastilla dough, almonds, honey, lemon, Amlou ice cream

Jawhara Traditionnelle de Fès, crème à la fleur d'oranger 180

Pâte à pastilla, amandes torréfiées, crème à la fleur d'oranger

Pastilla dough, roasted almonds and orange blossom cream

 **Poire pochée au sirop d'épices, sorbet au gingembre** 180

Poire pochée au sirop d'épices, sorbet au gingembre

Poached pear with spiced syrup, ginger sorbet

PAR PIERRE HERMÉ PARIS

Crème brûlée rose, safran, cardamome et miel 180

Crème brûlée rose, safran, cardamome et miel

Rose crème brûlée with saffron, cardamom and honey

 **Les agrumes rafraîchis à l'orange, granité à la menthe fraîche** 180

Fruits frais et confits, sorbet à l'orange, granité à la menthe fraîche,
fines tranches d'agrumes croquantes

Fresh and candied fruits, orange sorbet, fresh mint granita,
dried citrus fruits slices

 **Corne de Gazelle Mamounia** 180

Pâte d'amande parfumée à l'eau de fleur d'oranger des domaines,
compote d'orange des jardins de la Mamounia,

croustillant aux amandes grillées de l'atlas, crème légère à l'amande grillée

Almond paste perfumed with orange blossom water from the domaines,

orange compote from the « jardins de la Mamounia »,

roasted almonds crisp from the atlas, light cream with roasted almonds

LES MIGNARDISES

Sélection de trois douceurs marocaines 120

Selection of three Moroccan sweets

Sélection de cinq douceurs marocaines 150

Selection of five Moroccan sweets

 Sans gluten Gluten free

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams



LE MAROCAIN

MENU PETIT GOURMET
kid's GOURMET MENU



ENTRÉES / STARTERS

Harira Marrakchia, dattes de Tafilalet et gâteaux au miel	140
Harira Marrakchia, dates from Tafilalet and honey pastry	
Panaché de briouates, coulis d'aubergine à la menthe du potager	210
Selection of briouates, eggplant coulis with mint from our garden	

PLATS / MAIN COURSES

Poisson grillé	300
Grilled fish	
Brochettes de kefta	240
Kefta skewers	
Poulet grillé	260
Grilled chicken	
Couscous d'agneau aux légumes	280
Lamb couscous with vegetables	
Tagine de poulet aux olives et au citron confit	260
Chicken tagine with olives and lemon confit	



GARNITURES / GARNISHES

Riz

Rice

Semoule

Semolina

Légumes de saison

Seasonal vegetables

DESSERTS

Les glaces et sorbets, quelques pop-corn

160

Ice cream or sorbet with caramel popcorn

Crème brûlée à la fleur de cannelle

180

et cassonade, arlettes croustillantes

Flower cinnamon cream and brown sugar,
crispy arlettes biscuits

