

L'ASIATIQUE

— LA MAMOUNIA —

PAR JEAN-GEORGES



LA MAMOUNIA • AVENUE BAB JDID • MARRAKECH

A KISMET MENU • LA MAMOUNIA

CHAMPAGNES - COCKTAILS

CHAMPAGNE

18CL · 75CL

Taittinger Cuvée La Mamounia 330 / 1600

Taittinger Prestige Rosé 380 / 1900

SAKÉ NIHONSHU NIPPON

12CL · 70CL

Bijito | Junmai | Nihonshu Kyoto 250 / 1400

Bijito | Junmai Gingo | Nihonshu Kyoto 290 / 1600

COCKTAIL

On'na Yakuza 250

Saké, tequila, kiwi, vétiver, pomme Granny Smith. Sake, tequila, kiwi, vetiver, Granny Smith apple

Mango Sticky Rice 250

Rhum, mangue, noix de coco, riz au jasmin. Rhum, mango, coconut, jasmine rice

Nihonshu 250

Saké, gin, citron, wasabi, riz au jasmin. Sake, gin, lemon, wasabi, jasmine rice

Shiso Sour 250

Gin, shiso, citron vert, sucre (blanc d'oeuf). Gin, shiso, lime, sugar (egg white)

COCKTAIL SANS ALCOOL

China Rose 180

Hibiscus, citronnelle, rose, eau pétillante. Hibiscus, lemongrass, rose, sparkling water

Strawberry Bloom 200

Hydrolat d'épices de gingembre et de poivre, citronnelle, fraise, French Bloom. Spices, ginger and pepper hydrosol, lemongrass, strawberry, French Bloom

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

KABUKI

SET MENU

KABUKI • SET MENU

1000

PRELUDE

Onnagata

Sélection de Nigiris du chef

Nigiris chef selection

Maki de crevette tempura

Shrimp tempura maki

Gyoza de bœuf wagyu, consommé de bœuf, sésame, huile de piment et ail

Wagyu beef gyoza, beef consommé, sesame, chili-garlic oil

ACTE I

Kodomo

Pad thaï au poulet, cébettes, carottes et cacahuètes

Chicken pad Thai, spring onion, carrot and peanuts

ACTE II

Arogato

Saumon, courgettes glacées au citron, mélisse citronnée et piment croustillant

Salmon, lemon glazed summer squash, lemon balm and chili crisp

Sauté de champignons, cacahuètes et piments

Stir fried mushrooms, peanuts and chilies

DENOUEMENT

Wagato

Moelleux au chocolat La Mamounia

Moelleux chocolat pure origine Venezuela, glace Infiniment Vanille, tuile au gruë de cacao. Venezuela pure origin chocolate moelleux, Infiniment Vanille ice cream, cocoa nibs tuile

Uniquement pour l'ensemble des convives (2 personnes minimum) / Whole table only (2 people minimum)

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

LE CANARD LAQUÉ À LA PÉKINOISE

en deux services · PEKING DUCK in two courses

LE CANARD LAQUÉ À LA PÉKINOISE · PEKING DUCK

2500

À PARTAGER

To share

Peau croustillante et cuisses servis avec crêpes de blé, concombre, oignons & sauce hoisin

Crispy skin and legs served with wheat pancakes, cucumber, onions & hoisin sauce

Wok de poitrine de canard au gingembre et à l'ail, wrap de laitue

Wok fired duck breast with ginger and garlic lettuce wrap

Le canard laqué est sans doute le plat le plus emblématique de la cuisine chinoise. S'il a été réservé aux empereurs chinois pendant des siècles, où il était servi lors de banquets royaux, cette prestigieuse recette traditionnelle est aujourd'hui la façon idéale d'honorer vos invités ... Le chef Jean Georges l'a revisité pour vous. Peking duck is without doubt the most emblematic dish in Chinese cuisine. Although it used to be reserved for Chinese emperors for centuries, served for royal banquets, today this prestigious traditional recipe is the ideal way to honor your guests. ... Chef Jean Georges revisits it for you

Disponible du jeudi soir au dimanche soir / Sur commande 24h en avance du lundi au mercredi. Available from Thursday evening to Sunday evening / Monday to Wednesday need to be ordered 24 hours in advance

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

MENU

SUSHI

SÉLECTION DE NIGIRI, PAR PIÈCE · SELECTION OF NIGIRI, PER PIECE

Thon*	100
Tuna	
Hamachi	200
Hamachi	
Saumon	100
Salmon	
Bar*	180
Sea bass	

SÉLECTION DE SASHIMI, PAR 2 PIÈCES · SELECTION OF SASHIMI, PER 2 PIECES

Thon*	150
Tuna	
Hamachi	280
Hamachi	
Saumon	150
Salmon	
Bar*	270
Sea bass	

PLATEAU OMAKASE · OMAKASE PLATTER

Sélection de Maki, Nigiri, Sashimi*	2500 / 1500
Selection of Maki, Nigiri, Sashimi. À partager pour 4 personnes / à partager pour 2 personnes. To share for 4 persons / to share for 2 persons	

MAKI

Maki de Thon Epicé*	290
Spicy Tuna Roll. Thon rouge, Avocat, Concombre, Mayonnaise Harissa. Red Tuna, Avocado, Cucumber, Harissa Mayonnaise	

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.
Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

MENU

MAKI • CONTINUED

Maki de Crevette Tempura	340
Shrimp Tempura Roll. Crevette, Avocat, Carotte, Câpre, Tobikko, Graine de Sésame, Mayonnaise Yuzu. Shrimp, Avocado, Carrot, Capers, Tobikko, Sesame Seeds, Yuzu Mayonnaise	
Tekka Maki	580
Tekka Maki. Saumon, Thon*, Avocat, Concombre. Salmon, Tuna, Avocado, Cucumber	
Maki de Saumon Mariné au Citron	320
Lemon Marinated Salmon Roll. Saumon, Avocat, Concombre, Citron salé. Salmon, Avocado, Cucumber, Salted Lemon	
Maki Rainbow	680
Rainbow Roll. Saumon, Thon*, Crevette*, Bar*, Avocat, Concombre. Salmon, Tuna, Shrimp, Sea Bass, Avocado, Cucumber	

DIM SUM

Potstickers aux aubergines, saveurs du Sichuan, basilic et sésame	250
Eggplant potstickers, Sichuan flavors, basil and sesame	
Dumplings de porc et crevette, huile pimentée*	290
Pork and shrimp dumplings in fragrant chili oil	
Dumplings de crevettes au poivre noir, pois mange-tout et menthe*	320
Black pepper shrimp dumplings, sugar snap peas and mint	
Rouleau de printemps au crabe, sauce tamarin*	280
Crab spring roll, tamarind dipping sauce	
Potsticker au poulet juteux, bacon fumé, piment et vinaigre noir de soja	220
Juicy chicken Pot Stickers, smoked bacon, chili and black vinegar soy	
Gyoza de bœuf wagyu, consommé de bœuf, sésame, huile de piment et ail	470
Wagyu beef gyoza, beef consommé, sesame, chili-garlic oil	

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.
Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

MENU

ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

Cœurs de laitue croquants, vinaigrette au sésame, peau de poulet croustillante et piment croustillant Crunchy lettuce hearts, sesame vinaigrette, crispy chicken skin and chili crisp	250
Sushis de saumon croustillants, mayonnaise chipotle, glacés au soja Crispy salmon sushi, chipotle mayonnaise and soy glaze	300
Tartare de thon, avocat, radis et vinaigrette gingembre* Tuna tartare, avocado, radish and ginger dressing	380
Sashimi de hamachi, yuzu, mandarine orange, wasabi frais, huile d'olive et herbes Hamachi sashimi, yuzu, mandarin orange, fresh wasabi, olive oil and herbs	380

SOUPE - SOUP

Soupe de poulet, gingembre et curcuma aux carottes et à l'aneth Ginger turmeric chicken soup with carrots and dill	250
Soupe Miso, cébette et tofu Miso soup, scallion and tofu	230

ENTRÉES CHAUDES - HOT APPETIZERS

Edamame à la vapeur, fleur de sel Steamed edamame, sea salt	230
Ailes de poulet croustillantes au fat choy Crispy chicken wings fat choy	210
Avocat grillé et wasabi frais, vinaigrette au yuzu Grilled avocado and fresh wasabi, yuzu dressing	250
Crevettes au poivre noir et ananas séché au soleil* Black pepper shrimp and sun dried pineapple	350
Calamars croustillants, yuzu shichimi et aïoli au piment* Crispy calamari, Yuzu Shichimi and chili aioli	380

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.
Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

MENU

POISSON - FISH

Saint-Pierre rôti, artichaut et émulsion de jade épicé Roasted John Dory, artichoke and spiced jade emulsion	580
« Black cod » laqué au miso, sauce yuzu et gingembre Miso marinated black cod, yuzu and ginger sauce	720
Saumon, courgettes glacées au citron, mélisse citronnée et piment croustillant Salmon, lemon glazed summer squash, lemon balm and chili crisp	520

VIANDE - MEAT

Filet de boeuf mature, poivre, beurre de miso d'orge veilli, pomme de terre croustillante, champignons shiitake Matured beef tenderloin, peppercorn, aged barley miso butter, crispy potato, shiitake	650
Poulet rôti glacé au poivre du Sichuan aigre-doux et asperges Roasted chicken, sweet and sour Sichuan pepper glaze with asparagus	360
Boeuf croustillant au sésame, poivron, gingembre et ciboulette Crispy sesame beef, bell pepper, ginger and scallion	480

NOUILLES, RIZ ET LÉGUMES - NOODLES, RICE AND VEGETABLES

Riz frit au gingembre et au poireau, œuf au plat Ginger and leek fried rice, sunny side up egg	150
Pad thaï au poulet ou crevette, cébettes, carottes et cacahuètes Chicken or shrimp pad Thai, spring onion, carrot and peanuts	370/450
Nouilles Togarashi, crabe royal, bouillon épicé au sésame Togarashi noodles, king crab, spicy sesame broth	450
Asperges et Shiitakes au gingembre et piment vert Asparagus and Shiitake mushrooms with ginger and green chili	190
Sauté de champignons, cacahuètes et piments Stir fried mushrooms, peanuts and chilies	190

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.
Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

MENU

NOUILLES, RIZ ET LÉGUMES - NOODLES, RICE AND VEGETABLES • CONTINUED

Riz jasmin vapeur
Steamed jasmine rice

150

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.
Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

DESSERTS

Par Pierre Hermé Paris

DESSERTS

Gourmandises & Fortune Cookies 2pax ou 4pax 160 / 320

Dessert à partager / Dessert to share. Fruits frais exotiques et locaux, Fortune Cookies, sorbet au fruit de la passion, sorbet litchi à la rose, amandes caramélisées, guimauves à la rose et à la fleur d'oranger. Exotic and local fresh fruits, Fortune Cookies, passion fruit sorbet, rose lychee sorbet, caramelized almonds, rose and orange blossom marshmallows

Moelleux au chocolat La Mamounia (15 minutes) (GF) 200

Moelleux chocolat pure origine Venezuela, glace Infiniment Vanille, tuile au gruë de cacao. Venezuela pure origin chocolate moelleux, Infiniment Vanille ice cream, cocoa nibs tuile

Riz au lait de noix de coco, mangue & citron vert (GF) 160

Riz au lait de noix de coco, mangue et zestes de citron vert. Coconut rice, mango and lime zest

Soufflé à la mangue 180

Soufflé à la mangue et glace au Pandan. Mango soufflé and Pandan ice cream

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.

Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

MENU PETIT GOURMET

kid's gourmet menu

ENTRÉES • STARTERS

Salade Caprese, tomate et mozzarella 230
Caprese salad, tomato and mozzarella

Salade Tzatziki de concombre, yaourt grecque et menthe 230
Tzatziki salad of cucumber, mint and Greek yogurt

LES SOUPES • SOUPS

Crème de champignons de Paris 160
Button mushroom cream

Crème aux légumes d'hiver 230
Winter vegetables cream

LES SNACKS • SNACKS

Club sandwich Pierre Hermé, au poulet 370
Pierre Hermé chicken club sandwich

Croque-Monsieur Pierre Hermé, au jambon de porc ou de volaille 330
Croque-monsieur Pierre Hermé, pork or chicken

« Sandwich Bikini » de chocolat noisette 220
"Bikini" sandwich of chocolate and hazelnut

LES PLATS • MAIN COURSES

« Nuggets » maison de poulet panés et pommes frites 260
Homemade chicken nuggets, French fries

« Fish & Chips » au Saint-Pierre et pommes frites maison* 260
Homemade John Dory Fish & Chips and French fries*

Suprême de poulet rôti, assortiment de légumes 390
Roasted chicken supreme with assorted vegetables

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.
Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.

MENU PETIT GOURMET

LES PLATS • MAIN COURSES • CONTINUED

Spaghetti «Mamounia» aux trois tomates et basilic "Mamounia" spaghetti with three tomatoes and basil	350
---	-----

DESSERTS

Crêpes ou gaufres, chantilly, framboises Crêpes or waffles, with whipped cream, raspberries	80
--	----

Les glaces et sorbets, pop-corn Ice-cream or sorbet, popcorn	160
---	-----

Fruits frais de saison juste préparés Fresh sliced fruits	170
--	-----

(GF) Sans gluten / Gluten free

* 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.
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 suffer from
any allergies, intolerances or dietary restrictions, please inform a member of the team upon ordering.
Prix nets en Dirhams • Net prices in Dirhams.