

LE MAROCAIN

LA MAMOUNIA

LE MAROCAIN

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 envoutantes de Marrakech et les notes marines d'Agadir, notre carte est un voyage à travers les régions emblématiques du royaume du Maroc. 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.

LA MAMOUNIA • AVENUE BAB JDID • MARRAKECH

A KISMET MENU • LA MAMOUNIA

MAMOUNIA EXPERIENCE

Tasting menu

MAMOUNIA EXPERIENCE

Tasting menu

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

TASTING MENU · WITHOUT BEVERAGES · FOR TWO PEOPLE

2800

(GF) 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.

Prix nets en Dirhams / Net prices in Dirhams.

MENU

CHEF'S SIGNATURE DISHES

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	
Tarte fine d'aubergine, gambas marinées à la menthe sauvage et légumes croquants	610
Thin eggplant tart with wild mint-marinated shrimp and crisp vegetables	
Salade de poulpe fumé aux olives noires, tomate cerise et avocat d'été aux agrumes	520
Smoked octopus salad with black olives, cherry tomatoes and summer avocado with citrus	
Tartare de thon rouge des côtes Atlantiques, gingembre et miel*	510
Atlantic red tuna tartare with ginger and honey	
Tartare de tomate en trois textures et sardines d'Essaouira aux pickles d'oignons rouges*	400
Tomato tartare with three textures and sardines from Essaouira with pickled red onions	

FISH

Tagine de langouste d'Agadir marinée, pommes grenailles, asperges vertes et pois chiches*	800
Marinated Agadir lobster tagine, baby potatoes, green asparagus and chickpeas	
Filet de sole des côtes Tangéroises, fumet de poisson safrané, artichaut et fenouil confit*	620
Tangier coasts sole fillet, saffron-infused fish stock, artichoke and confit fennel	
Pageot Royal confit en basse temperature, coulis de tomate cerise et quinoa aux petits légumes*	610
Red sea bream cooked in low-temperature, cherry tomato coulis and quinoa with baby vegetables	

MEAT

Souris d'agneau de Beni Mellal confite au miel et gingembre, vermicelles aux raisins secs et noix de pécan	680
Beni Mellal lamb shank confit with honey and ginger, vermicelli with raisins and pecan nuts	

(GF) 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.
Prix nets en Dirhams / Net prices in Dirhams.

MENU

REGIONAL TRADITIONAL SPECIALTIES

STARTERS

Harira Marrakchia, dattes de Tafilalet et gâteaux au miel 330
Harira Marrakchia, dates from Tafilalet and honey pastry

Sélection de salades fines marocaines 480
Selection of Moroccan salads

Pastilla Fassia au pigeon et amandes torréfiées 580
Pastilla Fassia with pigeon and roasted almonds

Panaché de briouates, coulis d'aubergine à la menthe du potager 430
Selection of briouates, eggplant coulis with mint from our garden

COUSCOUS

Couscous Rbati, au poulet et confit d'oignons aux raisins secs 650
Rbati couscous with chicken, onions and dry raisins

Couscous royal, agneau, kefta, merguez 680
Royal Couscous, lamb, kefta, merguez

Couscous Sefiani aux trois poissons et légumes verts* 680
Sefiani couscous with fish and green vegetables

TAGINES

Tagine de bar à la mode de Fès, chermoula, tomate et coriandre fraîche* 630
Fez style sea bass tagine with chermoula, tomato and fresh cilantro

Tagine de poulet fermier de R'hamna aux olives et au citron confit 570
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 d'agneau de Beni Mellal aux jeunes fenouils et amandes 560
Beni Mellal lamb tagine with baby fennel and almonds

(GF) 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.
Prix nets en Dirhams / Net prices in Dirhams.

MENU

TAGINES • CONTINUED

Tagine de petits légumes du potager, purée de brocolis à l'huile d'argan	300
Garden baby vegetables tagine, broccoli puree with argan oil	

MAMOUNIA SPECIALTY

Epaule d'agneau confite (pour 2)	1400
Lamb shoulder confit (for 2)	

Tangia d'agneau Marrakchia	680
Lamb tangia Marrakchia	

Grillades Mamounia, poulet, kefta, merguez, agneau, tomates et oignons grillés	700
Mamounia mix grill, chicken, kefta, merguez, lamb, tomatoes, grilled onions	

TO ORDER 24 HOURS IN ADVANCE

Pastilla Wazzania au poulet, amandes et miel	980
"Wazzania" pastilla with chicken, almonds and honey	

Méchoui d'agneau	1200
Oven baked lamb	

Pageot Royal au four*	1200
Oven roasted royal bream	

(GF) 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.
Prix nets en Dirhams / Net prices in Dirhams.

DESSERTS

LES SIGNATURES

Jawhara Traditionnelle de Fès, crème à la fleur d'oranger 190
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 (GF) 190
Poached pear with spiced syrup, ginger sorbet

PAR PIERRE HERMÉ PARIS

Crème brûlée rose, safran, cardamome et miel 190
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 (GF) 190
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 (GF) 190
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 150
Selection of three Moroccan sweets

Sélection de cinq douceurs marocaines 180
Selection of five Moroccan sweets

(GF) 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.
Prix nets en Dirhams / Net prices in Dirhams.

KID'S GOURMET MENU

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

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

GARNISHES

Riz
Rice

Semoule
Semolina

Légumes de saison
Seasonal vegetables

(GF) 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.
Prix nets en Dirhams / Net prices in Dirhams.

KID'S GOURMET MENU

DESSERTS

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

Crème brûlée à la fleur de cannelle et cassonade, arlettes croustillantes 180
Flower cinnamon cream and brown sugar, crispy arlettes biscuits

(GF) 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.
Prix nets en Dirhams / Net prices in Dirhams.