



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

LE MAROCAIN

1 | MENU

2 | DESSERTS

3 | MENU ENFANT

4 | MENU FTOUR

*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.*

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.

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

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

Tagine de lotte de Dakhla au fenouil et aux lentilles, émulsion safran au citron confit*
Dakhla monkfish tagine with fennel and lentils, saffron emulsion with preserved lemon

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

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

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 foie gras du moyen Atlas aux dattes de Tafilalet et amandes torréfiées	540
Middle Atlas foie gras « tride » with Tafilalet dates and roasted almonds	

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	
Tagine de lotte de Dakhla au fenouil et lentilles, émulsion safran au citron confit*	610
Dakhla monkfish tagine with fennel and lentils, saffron emulsion with preserved lemon	

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 SPECIALITES REGIONALES TRADITIONNELLES

REGIONAL TRADITIONAL SPECIALTIES

ENTRÉES

STARTERS

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
Pastilla de légumes et vermicelle, fondue d'épinards Vegetables and vermicelli pastilla, spinach fondue	340

COUSCOUS

COUSCOUS

Couscous Rbati au poulet et confit d'oignons aux raisins secs Rbati couscous with chicken, onions and dry raisins	580
Couscous royal, agneau, kefta, merguez Royal couscous, lamb, kefta, merguez	580

TAGINES

TAGINES

Tagine de bar à la mode de Fès, chermoula, tomate et coriandre fraîche* Fez style sea bass tagine with chermoula, tomato and fresh cilantro	600
Tagine de poulet fermier de R'hamna aux olives et au citron confit R'hamna free range chicken tagine, olives and lemon confit	490
Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux Traditional minced beef tagine with soft egg	450
Tagine de jarret de veau de Meknès aux poires et aux amandes Meknes veal shank tagine with pears and almonds	600

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

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



LE MAROCAIN



LES SIGNATURES

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 à la fleur de cannelle 180

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

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

PLATS / MAIN COURSES

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



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



LE MAROCAIN

MENU FTOUR SOURI

à 850 MAD par personne
De la rupture du jeûne jusqu'à 20h00

Jus frais au choix - *Fresh juices*

Orange, carotte, citronnade, pamplemousse
Orange, carrot, lemonade, grapefruit

Thé à la menthe glacé

Iced mint tea

Lait d'amande

Almond milk

Soupes - *Soups*

Harira au poisson, lentilles et céleri
Fish Harira soup with lentils and celery

Ou / Or

Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants
Chicken Chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

Ou / Or

Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas
Wheat soup with milk and Atlas thyme

Œuf à la coque

Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou

Dates, Chebbakia, Sellou

Accompagnements - *Accompaniments*

M'semen nature, M'semen au poivrons et oignons

Plain m'semen, M'semen with bell pepper and onions

Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires

Batbout, hard wheat Baghrir and Harcha with black olives

Mini briouates et pastillas

Mini briouates and pastillas

Mini quiche au khlie et champignons

Khlie and mushrooms mini quiche

Feuilleté, fondue de tomate et oignons

Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, beurre, miel, huile d'Argan

Amlou, butter, honey, Argan oil

Assiette de fromage

Cheese platter

Suggestions

Tagine de lotte aux petits oignons et raisins secs

Monkfish balls tagine with baby onions and dry raisins

Ou / Or

Sardines au four, tomates cerises et citron à la coriandre fraîche
Sardines' tagine, cherry tomatoes and lemon with fresh coriander

Brochettes de bœuf marinées au cumin et menthe du potager
Beef skewers marinated with cumin and garden mint

Ou / Or

Kabab maghdour aux œufs

Maghdour Kabab with eggs

Raïb beldi à la fleur d'oranger

Orange blossom flavored beldi Raïb

Assiette de fruits découpés

Sliced fruit platter

Thé à la menthe

Mint tea

Café

Coffee

LE MAROCAIN

MENU FTOUR FASSI

à 850 MAD par personne
De la rupture du jeûne jusqu'à 20h00

Jus frais au choix - *Fresh juices*

Orange, carotte, citronnade, pamplemousse
Orange, carrot, lemonade, grapefruit

Thé à la menthe glacé

Iced mint tea

Lait d'amande

Almond milk

Soupes - *Soups*

Harira Fassia

Fez style Harira soup

Ou / Or

Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants
Chicken Chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

Ou / Or

Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas
Wheat soup with milk and Atlas thyme

Œuf à la coque

Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou

Dates, Chebbakia, Sellou

Accompagnements - *Accompaniments*

M'semen nature, R'ghaif aux oignons et piment

Plain m'semen, M'semen with onions and chili

Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires

Batbout, hard wheat Baghrir and Harcha with black olives

Mini briouates et pastillas

Mini briouates and pastillas

Mini quiche chakchouka, tomate et poivrons

Chakchouka mini quiche with tomato and bell pepper

Feuilleté, fondue de tomate et oignons

Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, beurre, miel, huile d'Argan

Amlou, butter, honey, Argan oil

Assiette de fromage

Cheese platter

Suggestions

Œufs beldi au khlie

Beldi eggs with khlie

Ou / Or

Brochettes de kefta au cumin et menthe du potager

Kefta skewers with cumin and garden mint

Pavé de daurade à la chermoula

Sea bream with chermoula

Ou / Or

Cervelle d'agneau au cumin beldi, confit d'oignons et coriandre fraîche

Lamb brain with cumin, onion confit and fresh coriander

Raïb beldi à la fleur d'oranger

Orange blossom flavored beldi Raïb

Assiette de fruits découpés

Sliced fruit platter

Thé à la menthe

Mint tea

Café

Coffee

LE MAROCAIN

MENU FTOUR MARRAKCHI

*à 850 MAD par personne
De la rupture du jeûne jusqu'à 20h00*

Jus frais au choix - *Fresh juices*

Orange, carotte, citronnade, pamplemousse
Orange, carrot, lemonade, grapefruit

Thé à la menthe glacé
Iced mint tea

Lait d'amande
Almond milk

Soupes - *Soups*

Harira traditionnelle Marrakchia
Traditional Harira Marrakchia

Ou / Or

Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants
Chicken chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

Ou / Or

Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas
Wheat soup with milk and Atlas thyme

Œuf à la coque
Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou
Dates, Chebbakia, Sellou

Accompagnements - *Accompaniments*

M'semen nature, M'semen au kefta et oignons
Plain m'semen, M'semen with kefta and onions

Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires
Batbout, hard wheat Baghrir and Harcha with black olives

Mini briouates et pastillas
Mini briouates and pastillas

Mini quiche au fromage et épinards
Cheese and spinach mini quiche

Feuilleté, fondue de tomate et oignons
Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, beurre, miel, huile d'Argan
Amlou, butter, honey, Argan oil

Assiette de fromage
Cheese platter

Suggestions

Goujonnettes de poisson au piment
Fish goujonnettes with chili

Ou / Or

Brochettes de poulet marinées, coriandre en grain et menthe fraîche
Chicken skewers, marinated with coriander seeds and fresh mint

Tagine de cervelle d'agneau, tomate et coriandre fraîche
Lamb brain tagine, tomato and fresh coriander

Ou / Or

Tagine de kefta à l'œuf moelleux
Kefta tagine with soft egg

Raïb beldi à la fleur d'oranger
Orange blossom flavored beldi Raïb

Assiette de fruits découpés
Sliced fruit platter

Thé à la menthe
Mint tea

Café
Coffee

LE MAROCAIN

MENU FTOUR RBATI

*à 850 MAD par personne
De la rupture du jeûne jusqu'à 20h00*

Jus frais au choix - *Fresh juices*

Orange, carotte, citronnade, pamplemousse
Orange, carrot, lemonade, grapefruit

Thé à la menthe glacé

Iced mint tea

Lait d'amande

Almond milk

Soupes - *Soups*

Soupe harira Rbatia
Rabat-style harira soup

Ou / Or

Chorba de poulet au safran, vermicelle et petits légumes croquants
Chicken Chorba with saffron, vermicelli and crunchy baby vegetables

Ou / Or

Soupe de blé au lait et thym de l'Atlas
Wheat soup with milk and Atlas thyme

Œuf à la coque

Boiled egg

Dattes, Chebbakia, Sellou

Dates, Chebbakia, Sellou

Accompagnements - *Accompaniments*

M'semen nature, M'semen au kefta et oignons

Plain m'semen, M'semen with kefta and onions

Batbout, Baghrir et Harcha de blé dur aux olives noires

Batbout, hard wheat Baghrir and Harcha with black olives

Briouates au fromage, briouates aux légumes

Cheese Briouates, vegetables Briouates

Pastilla au poulet

Chicken pastilla

Feuilleté, fondue de tomate et oignons

Tomato fondue and onions puff pastry

Amlou, beurre, miel, huile d'Argan

Amlou, butter, honey, Argan oil

Assiette de fromage

Cheese platter

Suggestions

Crevettes roses à la chermoula et piment

Shrimp with chermoula and chili

Ou / Or

Brochettes de bœuf marinées au cumin et menthe du potager
Beef skewers, marinated with cumin and garden mint

Tagine de foie d'agneau mariné

Marinated lamb liver tagine

Ou / Or

Tagine de coquelet, Meslalla

Spring chicken tagine meslalla

Raïb beldi à la fleur d'oranger

Orange blossom flavored beldi Raïb

Assiette de fruits découpés

Sliced fruit platter

Thé à la menthe

Mint tea

Café

Coffee