



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

# L'ITALIEN

PAR JEAN-GEORGES

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



# CHAMPAGNE

Taittinger Cuvée La Mamounia	18cl 330
Taittinger Prestige Rosé	380

## COCKTAIL

### AMALFI SUNSET 220

Gin Martin Miller's, Grand Marnier, Vermouth blanc Cappelletti, jus de citron vert

Martin Miller's gin, Grand Marnier, Cappelletti vermouth, lime juice

### CAMPARI DAIQUIRI 210

Rhum Havana Club 3 ans, jus et bitter de pamplemousse, Campari, sirop d'agave, citron vert (blanc d'œuf)

3 years Havana Club rum, grapefruit juice and bitter, Campari, agave syrup lime juice (egg white)

### IL CHIOSTRO 250

Vodka Absolut Elyx, Chartreuse verte, sirop frais de pomme Granny Smith, citron vert, jus d'ananas, sauge fraîche (blanc d'œuf)

Absolut Elyx vodka, green Chartreuse, homemade Granny Smith apple syrup, lime juice, pineapple juice, fresh sage (egg white)

### MERLOT BOULEVARD 230

Bourbon Bulleit, Campari, cordial de raisin rouge, citron, bitter Peychaud

Bulleit bourbon, Campari, homemade grapes cordial, lemon, Peychaud bitter

## COCKTAILS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

### LA SICILIANA 170

Mandarine, citron, menthe fraîche, eau pétillante

Tangerine, lemon juice, mint, sparkling water

### POSITANO SPRITZ 170

Pamplemousse, citron, yuzu, orange, romarin, ginger ale

Grapefruit, lemon, yuzu, orange, rosemary, ginger ale



Huîtres de Dakhla selon l'arrivage, citron, vinaigre à l'échalote, sauce cocktail (6 pièces)*	300
Dakhla Oysters, classic mignonette and cocktail sauce (6 pieces)	
Carpaccio de pageot d'Agadir, neige de citron	260
Agadir red bream carpaccio, lemon snow	
Tartare de thon du Nord, pomme, céleri-rave et sauce yuzu-moutarde	410
Mediterranean Tuna tartare, apple, celeriac and yuzu-mustard sauce	
Caviar osciètre gros grain, maison « Kaviari », blinis	1250
« Kaviari » Ossetra caviar, blinis	
Carpaccio de bœuf de Doukkala, champignons de Paris, roquette, parmesan	320
Doukkala beef carpaccio, button mushrooms, arugula, parmesan cheese	

*\* 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*



# ENTRÉES APPETIZERS

Assiette de charcuterie, noix, fruits et pain grillé (porc) Cold cuts board, nuts, fruit and grilled bread (pork)	490
Salade d'endive, poire, pomme et gorgonzola Pear, apple and endive salad with gorgonzola	320
Salade de roquette et d'asperges râpées, Manchego, aneth de notre potager et vinaigrette aux olives vertes Arugula and shaved asparagus salad, Manchego, dill from our garden and green olive dressing	230
Burrata, marmelade de citron Meyer de l'Atlas, ciabatta et basilic Burrata, Atlas Meyer lemon jam, ciabatta bread and basil	360
Vitello tonnato, anchois de Cantabrie, câpres de Sicile, tomates séchées au soleil Vitello tonnato, Cantabrian anchovies, Sicilian capers, sundried tomatoes	310
Soupe de brocoli, petits choux au cheddar, fines herbes de notre potager Broccoli soup with cheddar cheese puffs and herbs from our garden	210
Soupe minestrone aux légumes du moment Seasonal vegetables minestrone soup	190
Fruits de mer des côtes Marocaines servis tièdes, avocat et persil, vinaigrette de légumes, citron* Warm seafood salad with avocado and parsley, vegetable vinaigrette, lemon	495
Poulpe de Dakhla grillé, piperade et pommes de terre croustillantes Dakhla grilled octopus, piperade and crispy potatoes	370
Salade de fritto misto et crevettes, piment, laitue, rémoulade* Fritto misto and shrimps salad, chili, lettuce, remoulade	340

*\* 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*



# PIZZA AU FEU DE BOIS WOOD OVEN PIZZA

Tomate, basilic et mozzarella fraîche Tomato, basil and fresh mozzarella cheese	310
Merguez, fromage feta et crumbs de menthe Merguez, feta cheese and mint crumbs	350
Truffe noire, trois fromages et œuf fermier de “R’hamna” Black truffle, three cheeses and “R’hamna” farm egg	390
Épinards, feta et herbes de notre potager Spinach, feta and herb from our garden	330
Fruits de mer des côtes Marocaines, sauce tomate, mozzarella, chapelure de parmesan épicée et herbes fraîches Seafood, tomato sauce, mozzarella cheese, spicy parmesan breadcrumbs and fresh herbs	390
Salami épicé, tomate, mozzarella (porc) Spicy salami, tomato, mozzarella (pork)	310



# PATES FAITES MAISON & RISOTTO

## HOUSE MADE PASTAS & RISOTTO

Spaghetti “Mamounia”, sauce tomate et basilic	350
Spaghetti “Mamounia”, tomato sauce and basil	
Fettuccine, palourdes et brocoli	330
Fettuccine, clams and broccoli	
Campanelle, choux de Bruxelles, pesto de pistaches	340
Campanelle, brussels sprouts, pistachio pesto	
Spaghettini, crevettes, piment, ail et huile d’olive de l’Atlas*	430
Prawn spaghettini, chili « aglio e olio »	
Raviolis de homard et crevettes, huile d’olive de l’Atlas, citron et herbes*	490
Lobster and shrimp ravioli, Atlas olive oil, lemon and herbs	
Rigatoni et boulettes de viande, sauce au piment fumé et tomate	360
Rigatoni and meatballs, smoked chili tomato ragu	
Risotto au parmesan, champignons d’Ifrane et herbes fraîches	390
Parmesan risotto, Ifrane valley mushrooms and 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*



## SPECIALITÉS AU FEU DE BOIS WOOD OVEN SPECIALTIES

Langouste d'Agadir rôtie à l'origan et piment*	1250
Roasted spiny Agadir crayfish with oregano and chili	
Entrecôte de bœuf maturée, pommes de terre Fresno et épinards à la crème	1400
Dry aged rib eye beef, Fresno potato and creamy spinach	
Bar d'Agadir entier rôti, tomates cerises, citron et sauce piquante (2 pers.)	1300
Roasted whole Agadir sea bass, cherry tomatoes, lemon and hot sauce (for 2)	

*\* 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*



## plat principal MAIN COURSE

Aubergine au parmesan en croûte panko, tomate fondue, mozzarella, peperoncini et basilic Panko crusted eggplant parmesan, tomato fondue, mozzarella, peperoncini and basil	390
Thon de la Méditerranée grillé au Jospier, caponata Calabraise* Jospier grilled Mediterranean tuna, Calabrian caponata	390
Saumon en croûte de cèpes, vinaigrette tiède aux poireaux Porcini crusted salmon with warm leek vinaigrette	540
Poulet de “R’hamna” fermier rôti, sauce « salsa verde », petites pommes de terre, légumes de saison Roasted farm chicken from “R’hamna”, salsa verde, baby potatoes, seasonal vegetables	380
Osso buco, risotto au safran, gremolata Ossobuco, saffron risotto, gremolata	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*



## ACCOMPAGNEMENTS sides

Choux de Bruxelles rôtis, prosciutto et moutarde de poire (porc) Roasted brussels sprouts, prosciutto and pear mustard (pork)	180
Brocoli rave, citron et piment Broccoli rabe, lemon and chili	180
Epinards à la crème Creamed spinach	180
Polenta croquante au fromage pimenté Spicy crackling cheesy polenta	180
Purée de pommes de terre et ciboulette Potato purée and chives	180




**PIZZA ARYA** 190

Pâte à pizza, compote d'orange à la fleur d'oranger, chair d'orange à vif, praliné à la pistache, pistaches caramélisées, pâte filo caramélisée, orange confite, miel d'oranger  
Pizza dough, orange compote with orange blossom, orange pulp, pistachio praliné, caramelized pistachios, caramelized filo paste, candied orange, orange honey

**MOELLEUX AU CHOCOLAT LA MAMOUNIA** (15 minutes)  190

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

**PANNA COTTA**  190


Panna cotta au lait de soja, granité à la noix de coco, fruits frais, citron caviar  
Soy milk panna cotta, coconut granita, fresh fruits, lemon caviar

**BABA FELICIA** 190

Pâte briochée imbibée au sirop au citron, praliné noisette maison, chair de citron à vif, citron confit, sablé au citron, noisettes caramélisées, glace au citron, crème chantilly à la noisette  
Brioche dough imbibed with lemon syrup, homemade hazelnut praline, lemon pulp, candied lemon, lemon sablé cookie, caramelized hazelnuts, lemon ice cream, hazelnut Chantilly cream

**GIANDUJA PIGNON DE PIN AMARETTO** 190

Crème à la noisette, crème au Gianduja, crème chantilly, pignons de pin caramélisés, noisettes caramélisées, sauce pignons de pin caramélisés et sorbet à l'Amaretto  
Hazelnut cream, Gianduja cream, Chantilly cream, caramelized pine nuts, caramelized hazelnuts, caramelized pine nut sauce and Amaretto sorbet

**TIRAMISU**  190

Biscuit cuillère imbibé au café et Amaretto, crème de mascarpone, gelée de café, sablé au chocolat à la fleur de sel  
Tender biscuit moistened with coffee and Amaretto, mascarpone cream, coffee gelée, bits of chocolate shortbread with « fleur de sel »



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
Escalopines de poulet de R'hamna panées à l'anglaise Chicken nuggets	260
Darne de saumon de l'Atlantique grillée Grilled salmon steak from Atlantic	290
Filets de poisson panés 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

