

ENTREES

Sélection de salades fines Marocaines

Harira Marrakchia,
dattes de Tafilalet et chebbakia

Soupe de potiron et champignons

Pastilla de pigeons aux amandes

Pastilla de légumes et champignons

Panaché de Briouates,
confit de tomate et raisins

POISSONS

Loup farci aux dattes de Tafilalet
et petits oignons

Marmite de poisson à la charmoula

Tagine de lotte

TAGINES

Tagine de poulet fermier « R'hamna »
aux olives et au citron confit

Tagine de lapin au blé concassé et artichaut

Tagine de cabri aux oignons et raisins secs

Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux

Tagine de gigot d'agneau aux pruneaux
et amandes

Tagine berbère aux légumes

Tagine Marrakchi de jarret de veau
« makfoul »

Tagine de légumes farcis du potager,
émulsion de céleri rave

COUSCOUS

Couscous au poulet Tfaya et carottes

Couscous d'agneau aux sept légumes

Couscous aux légumes, kefta, merguez
épicées

Couscous aux trois poissons et légumes verts

SPECIAL MAMOUNIA

Pastilla Mamounia,
homard, épinards, coulis de poivrons rouges

Tagine de langouste d'Agadir,
pois chiches et pommes nouvelles safranées

Couscous au foie gras,
petits légumes et pois chiches

Epaule d'agneau confite (*pour 2*)

Tangia Marrakchia

Grillades Mamounia,
poulet, kefta, merguez, agneau,
tomate et oignons grillés

Sur commande 24 heures à l'avance
*Minimum deux personnes avec
supplément de 200 dh\$ p.p*

Pastilla Wazzania au miel

Epaule d'agneau à la vapeur,
accompagnée de petits légumes

Hergma de pieds de veau
au blé et au pois chiches

Méchoui d'agneau

Jarret de bœuf entier confit

Daurade royale au four

STARTERS

Selection of Moroccan salads

Traditional Moroccan Harira soup
with Tafilalet dates and Chebbakia

Pumpkin and mushroom soup

Pigeon pastilla with almonds

Vegetables and mushroom pastilla

Selection of Briouates,
tomato confit with raisins

FISH AND SHELL FISH

Atlantic sea bass Tafilalet dates filled,
small onions

Fish pot with « charmoula »

Monkfish tagine

TAGINES

“R’hamna” free range chicken tagine,
olives and lemon confit

Rabbit tagine with cracked wheat and
artichoke

Baby goat tagine with onions and raisins

Traditional minced beef tagine with soft egg

Lamb leg tagine, prunes and almonds

Berber style vegetable tagine

Braised veal shank tagine “makfoul”

Garden stuffed vegetable tagine,
celeriac emulsion

COUSCOUS

Chicken couscous with “Tfaya” and carrots

Lamb couscous with seven vegetables

Couscous, vegetables,
beef kefta and spicy merguez

Couscous with fish and green vegetables

MAMOUNIA SPECIALTY

Mamounia pastilla,
lobster, spinach with red bell pepper coulis

Agadir spiny lobster tagine,
chickpeas and saffron scented potatoes

Couscous with foie gras,
small vegetables and chickpeas

Lamb shoulder confit (*for 2*)

Tangia Marrakchia

Mamounia mix grill,
chicken, kefta, merguez, lamb,
tomato, grilled onions

Order 24 hours in advance

“Wazzania” pastilla with chicken,
almond and honey

Steamed lamb shoulder,
baby vegetables

Veal feet, chick peas and wheat

Oven baked lamb

Whole braised veal shank

Oven roasted sea bream
