Restaurant Marocain

Mamounia

depuis 1996

Find us on: facebook

tripadvisor

Déposez un avis

La Carte

Les Entrées : 5,90 €

La Zalouka : caviar d'aubergines à la marocaine
La Harira et ses dattes Medjool
Velouté traditionnel de vermicelles, pois chiches, lentilles, oignons, tomates, céleri, coriandre.
L'Assortiment de briks (3 pièces)
Les Briks de Poulet, oeuf, olives (3 pièces)
Les Briks de thon et champignons (3 pièces)
Les Briks au Fromage (3 pièces) *(frais, emmental, aromates)*

Les Salades gourmandes : 9,90 €

La Zalouka toastée : *salade verte, caviar d'aubergines sur pain toasté, coriandre*
La Tanjia : *salade verte, feta, pomme, melon, noix, fenouil, menthe*
La Souiria : *salade verte, crevettes, pomme de terre, poivron, menthe*
La Briouates : *salade verte, menthe, assortiment de 3 briks (Fromage, poulet-olives-oeuf, thon champignons)*
La Couscsi : *salade verte, taboulé aux crevettes, feta, poivrons, raisins secs, menthe*

Suggestions d'accompagnements : *filet de saumon grillé 5.40€/ frites : 2 ,90€*
2 merguez : 2,90€/ 1 brochette de boeuf marinée : 3,90€/ 1 brochette de poulet marinée : 3,90€,
agneau façon mechoui (une tranche) 6,90€

La Pastilla à la pintade fermière et sa salade : 15,90 €

Galette de feuilles de Briks *fourrée à la pintade fermière, oignons, persil, oeufs, amandes, mélange de sucré salé à la cannelle*

Les Tajines : 14,90 €

(Ragoût rustique cuit à l'étouffée dans l'ustensile qui donne son nom au plat, servies avec semoule)

Le Hout : *Filet de saumon du pacifique, pommes de terre, olives, compotée d'oignons-aubergines-tomates-olives*
Le Denjel : *Émincée de boeuf (origine France), aubergines-tomates-olives*
Le Zbib : *Émincée d'agneau (origine UK), compotée d'oignons au miel, raisins secs, amandes*
Le Limoun : *Poulet fermier, compotée d'oignons citronnés, citrons confits, olives*
Le Béid : *Boulettes de boeuf (origine France), velouté de tomate, oeuf, coriandre*

Prix en euros, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Le Couscous aux sept légumes *Carottes, navets, courgettes, oignons, tomates, poivrons, choux, fèves, céleri…*

Pour plus de saveur, *laisser la semoule absorber le bouillon, un court instant avant la dégustation.*

20,90 € Le Royal : *Poulet fermier, agneau, 1merguez,1 brochette de boeuf, 3boulettes de boeuf*
18,90 € Le Méchoui : *2 Tranches de rôti d'épaule d'agneau cuites au court-bouillon et grillées façon méchoui*
16,90 € Le Grillade mixte : *1 Brochette de boeuf, 1 brochette de poulet marinée, 2 merguez*
14,90 € Le Deux viandes au choix *: agneau, poulet fermier, 1 brochette de boeuf marinée, 3 boulettes de boeuf, 2 merguez*
14,60 € Aux Boulettes de viande (6 piéces, origine France)
14,90 € Aux Brochettes de boeuf mariné (2 piéces, origine France)
14,90 € À l'Agneau français
14,90 € Au Poulet fermier drômois
14,90 € Aux Merguez
9,90 € Aux légumes (contient du jus de viande)

Les Suppléments : 2 merguez : 2,90€ / 1 brochette de boeuf marinée : 3,90 € / poulet fermier : 4,90 €
agneau : 6,90 € / 3 boulettes de boeuf : 3,90 €, 1 brochette de poulet fermier marinée : 3,90€

Les Desserts : 5,90 €

Les Pâtisseries Marocaines : *(Assortiment de 5 mignardises à base d'amandes, fruits secs et miel)*
Le Suprême d'orange à la rose et cannelle
Le Coulant au chocolat et sa crème anglaise
Le Nougat glacé sur coulis de fruits rouge
Tartelette aux figues et sa boule de glace lavande et miel
La coupe aux 2 parfums de glaces artisanales
La Coupe Colonel
(1 boule sorbet citron relevé de vodka ou de Boukha)

Prix en euros, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Scanned by TapScanner

Les Boissons

Vals, Thonon 75cl	**3,80 €**
Sirops	**2,10 €**
Jus de fruit (orange, ananas, abricot, tomate)	**3,10 €**
Orangina	**3,10 €**
Coca cola / Coca cola zéro	**3,10 €**
Ice Tea pêche	**3,10 €**

Les digestifs

Liqueurs	**4,80 €**
Boukha (eau de Figues)	**5,50 €**
Get 27	**5,50 €**

Les Boissons Chaudes

Café, décaféiné	**1,90 €**
Thé menthe (1 verre)	**2,60 €**
Infusion	**2,60 €**

L'apéritif (servi avec kemia)

Les spécialités

5,80 € Cocktail Maison (Pétillant , doux et amer)
5,80 € Cocktail Palmeraie (boukha, jus d'orange, rose)
4,50 € Cocktail de jus de fruits
3,50 € Kir (melon, cannelle, figue, rose, cassis)

5,80 € Whisky (Ballantines)
3,50 € Martini (rouge , blanc).
3,50 € Porto
3,50 € Suze
3,50 € Ricard
3,50 € Pastis 51
3,50 € Cristal Anis
3,50 € Baby (Ballantines)
5,60 € Bière Leffe(33cl)
3,90 € Bière Heineken (25cl)
6,50 € Bière Casablanca (33cl)

Les Vins

Le Riad Jamil AOG - 75 cl. : 39,00€
Vin Millésimé (Rouge ou rosé) *AOG beni mtir - Rouge : issu de vielles vignes de carignan et élevé en fûts français. Il vous flattera par son bouquet intense et profond soutenu par de subtiles notes gourmandes de cannelle et d'épices ainsi que d'encens et de santal.*

MERYEM AOG - 75 cl. : 29,00 €
Vin Millésimé (Rouge, blanc, rosé) *AOG beni mtir - Rouge: robe grenat de belle intensité. Fruits noirs, épices et cassis tièdes sont là au nez ! Rosé : robe orange clair. Petits fruits avec quelques nuances d'épices douces, pointes de griottes macérées. Blanc : robe jaune doré clair. Petits fruits blancs et nuances d'amandes fraîches.*

Côtes-du-Rhône bio les Pious AOP - 75 cl : 26 €
cuvée millésimée BIO rouge *cépage Grenache et Syrah vin de fruits gourmands et élégants*

Domaine Toulal AOG - 75 cl. : 24,00 € - 37,5 cl. : 16,80 €
Vin Millésimé (rouge ou gris) *Appellation Guerrouane. Né des cépages traditionnels Grenache et Cinsault pour un vin vif, fruité et gouleyant.*

L'Excellence de Boulaouane AOG - 75 cl. : 21,90 €
Vin Millésimé (Rouge ou rosé) *Né aux pieds de l'Atlas, fruit de deux cépages de renommée (cabernet sauvignon et merlot), son nez finement boisé présente des notes de fruits rouges et noirs où se mêlent les épices (muscade et réglisse). Sa bouche est ample, pleine et bien équilibrée.*

Boulaouane AOG - 75 cl. : 16,90 € - 37,5 cl. : 11,60 € - 1 verre : 3.50€
(Rouge ou gris)*Fruité et aromatique, le plus célèbre des vins du Maroc accompagne merveilleusement tous les plats.*

Côtes-du-Rhône Grignan-Les-Adhémar, Domaine Montine AOC
(rouge, blanc, rosé) 1 verre : 2,90€ - 25cl Pichet : 5,50€ - 50cl Pichet : 10,90€

Prix en euros, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Restaurant Marocain
Mamounia
depuis 1996

Le saviez-vous : La Mamounia (le fameux palace à Marrakech) tire son nom des jardins qui l'entourent et qui furent donnés au prince Mouley Mamoun par son père le sultan en cadeau de mariage.

Nos Formules et Menus

Formules : Uniquement le midi du lundi au vendredi

Les Formules

Plat du jour	**9,90 €**
Plat du jour + dessert au choix	**14,90 €**
Salade + dessert au choix	**14,90 €**

Temps de préparation Environ 10 à 20 minutes selon l'affluence, pour les plats à la carte et la formule dégustation. Nous préparons également des plats à emporter . Merci de votre compréhension.

Menu dégustation : 26,00 €
(se reporter à la carte)

Entrée au choix

Couscous deux viandes au choix
ou Tajine au choix

Dessert au choix

Garantie de fraîcheur irréprochable
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats et accompagnements peuvent manquer momentanément à la carte.

Menu enfant : 9,90 €

Une brik fromage
Couscous ou frites+ boulettes ou poulet fermier ou merguez
Glace artisanale une boule

Recommandé par le guide Gault-Millau depuis 1997

Toutes nos viandes sont garanties Hallal
Prix en euros, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous informons notre aimable clientèle que la liste des allérgènes est consultable en vitrine ou sur demande.

Scanned by TapScanner