



LA KAMOUNYA

ROOFTOP & RESTAURANT

La Kamounya est un hommage à la richesse de la cuisine marocaine, réinventée dans une version 100% végétalienne et saine. Inspiré par le cumin, cette épice symbole de chaleur et de générosité, notre restaurant propose une expérience culinaire authentique, où chaque plat raconte une histoire. Ici, la tradition rencontre la créativité, pour un voyage sensoriel plein de couleurs, de saveurs, et d'âme.

La Kamounya is a tribute to the richness of Moroccan cuisine, reimagined in a 100% vegan and healthy version. Inspired by cumin—an iconic spice full of warmth and generosity—our restaurant offers an authentic culinary experience where every dish tells a story. Here, tradition meets creativity, for a soulful journey filled with colors, flavors, and heart.

MENU



Petit-Déjeuner - Breakfast

Méditerranéen 95 dh

Boisson chaude
Hot Drink
Jus d'orange pressé
Freshly Squeezed Orange Juice
Tartine, houmous rouges, Œuf poché et avocat
Toast with Red Hummus, Poached Egg & Avocado,
Graines et roquettes
Seeds and Arugula
Panier de viennoiseries et pains
Basket of Pastries and Breads
Olives noires & vertes, fromage jben
Black & Green Olives, Jben Cheese
Coupe de fruits de saison
Seasonal Fruit Cup, Freshly Squeezed

La Kamounya 85 dh

Msemen & Harcha à l'huile d'olive
Msemen & Harcha with olive oil
Amlou, olives, huile d'olive
Amlou, olives, olive oil
Tagra d'œufs au khaliaa et tomates cerises
Pan of eggs with khliaa (preserved meat) and cherry tomatoes
Salade de fruits à la cannelle et fleur d'oranger
Fruit salad with cinnamon and orange blossom water
Thé vert à la menthe fraîche
Fresh mint tea
Jus d'orange maison
Fresh orange juice

à la carte 20 dh

Yaourt au chia 20 dh
Chia yogurt
Red bowl au sirop d'hibiscus 35 dh
Red bowl with hibiscus syrup
Tartine Houmous rouges, œuf poché, avocat, graines et roquettes 45 dh
Toast with Red Hummus, Poached Egg, Avocado, Seeds and Arugula
Tagra d'œufs au khaliaa et tomates cerises 40 dh
Pan of Eggs with Khliaa and Cherry Tomatoes
Œufs à votre choix 35 dh
Eggs Cooked to Your Preference



Entrées - Starters

Chhiwates la kamounya 85 dh

Sélection de chhiwates marocaines 6 Peces
Selection of 6 Moroccan chhiwates

Briouates la kamounya 90 dh

Briouates la kamounya, fromage épinard, poulet, Kefta b smen
Briouates la kamounya, cheese and spinach, chicken, and kefta with smen.

Burratina Zaalouk 110 dh

Burratina, zaalouk d'aubergine salade roquettes aux grains et huile d'olive citronné
Burratina, eggplant zaalouk, arugula salad with seeds and lemon olive oil

Sardines frites 85 dh

Sardines frites, déclinaison de tomates, sauce aioli safranée et Vingrette chermoula harissa
Fried sardines, tomato variations, saffron aioli sauce, harissa chermoula vinaigrette

Fraicheur de légumes et fruits 90 dh

Fraicheur de légumes et fruits, quinois, confit de mangue à la coriandre, vinaigrette vitaminée
Fresh vegetables and fruits, quinoa, mango confit with coriander, vitamin vinaigrette

Houmous de bettrave 85 dh

Houmous de bettrave, jardin d'herbes et pousses, grains et huile d'olive pimentée
Beetroot hummus, herb and sprout garden, seeds and spicy olive oil

Harira Marrakchia 100 dh

Soupe traditionnelle Harira servie avec dattes et citron
Traditional Harira soup served with dates and lemon



Plats - Dishes

Pastilla aux fruits de mer 140 dh

Pastilla aux fruits de mer et sauce aioli
Seafood pastilla with aioli sauce

Tagine de poulet au citron 130 dh

Tagine de poulet au citron et olives Meslalla
Chicken tagine with preserved lemon and Meslalla olives

Couscous Doukkali 130 dh

Couscous Doukkali à l'agneau aux légumes et tfaya
Doukkali lamb couscous with vegetables and tfaya

Tangia Marrakechia de jarret de bœuf 120 dh

Tangia Marrakechia de jarret de bœuf, pomme de terre fondante à la moelle
Marrakchi beef shank tangia with melting potatoes

Tagra de gambas 160 dh

Tagra de gambas aux tomates cerises et capres frits, chermoula tétouania
Prawns pan with cherry tomatoes, fried capers, Tetouan chermoula

Chouwaya de côtelettes 150 dh

Chouwaya de côtelettes d'agneau en croute de cumin
Grilled lamb chops with cumin crust

Nos signatures du bled Végan

Our Vegan Signatures from the Bled

- 
Tagine de pommes de terre 100 dh
 Tagine de pommes de terre au citron confit et olives Meslalla
 Potato tagine with preserved lemon and Meslalla olives
- 
Couscous végétal 120 dh
 Couscous végétal aux graines, tfaya de fenouil et bouillon vitaminé
 Vegan couscous with grains, fennel tfaya, and vitamin broth
- 
Tagine d'aubergines 120 dh
 Tagine d'aubergines aux pruneaux et amandes, sésames torréfiés
 Eggplant tagine with prunes and almonds, toasted sesame

Confort food

- 
Gambas à la chermoula en tacos 95 dh
 Gambas à la chermoula en tacos, chlada marrakechia et harissa mayo
 Chermoula shrimp tacos, Marrakech-style salad, and harissa mayo

Desserts

- 
Coco d'ananas 70 dh
 Coco d'ananas et glace exotique, gele de citron Beldi
 Pineapple coconut and exotic ice cream, Beldi lemon jelly
- 
Jawhara 65 dh
 Jawhara aux îles flottantes, lait concentré à la fleur d'oranger
 Jawhara with floating islands, sweetened milk infused with orange blossom water
- 
Chlada d'oranges 55 dh
 Chlada d'oranges, sorbet mandarine et safran
 Orange salad, mandarin and saffron sorbet
- 
Briouates 75 dh
 Briouates au chocolat, glace vanille
 Chocolate briouates with vanilla ice cream
- 
Thé gourmand & Douceurs du Bled 70 dh
 Thé vert à la menthe accompagné de pâtisseries marocaines artisanales
 Refreshing mint tea served with traditional Moroccan pastries — an authentic taste of home

Boissons Chaudes - Hot Drinks

- 
Espresso 30 dh
- 
Americano 35 dh
- 
Double Espresso 40 dh

- 
Cappuccino 40 dh
- 
Latté / Ness Ness / Latte / Ness Ness 35 dh
- 
Chocolat chaud / Hot chocolate 35 dh
- 
Thé à la menthe / Infusion 25 dh
 Mint tea / Herbal infusion

Ice coffee / tea

- 
Ice (Cappuccino / Americano / Mocaccino) 50 dh
- 
Ice Latte (Vanille / Caramel) 50 dh
- 
Ice Tea (Pêche / Peach - Citron / Lemon-Exotique/ Exotic) 50 dh
- 
Iced matcha latte (Mangue/Mango - fraises / Strawberries) 60 dh

Jus - Juice

- 
Mangue / Mango 35 dh
- 
Pomme / Apple 40 dh
- 
Orange 35 dh
- 
Avocat / Avocado 50 dh
- 
Citron - Citronnade / Lemon - Lemonade 40 dh
- 
Ananas / Pineapple 50 dh
- 
Banane / Banana 40 dh

Sodas

- 
Soda 35dh
 Coca / Coca Zéro / Hawai / Schweppes Citron / Sprite

	P	M
--	---	---
- 
Eau minérale / Mineral water 20 dh 30 dh
- 
Eau gazeuse / Sparkling water 25 dh 40 dh
- 
Redbull 60 dh

Milk Shakes

- 
Vanille / Caramel / Fraise / Chocolat 70 dh
 Vanilla / Caramel / Strawberry / Chocolate
- 
Oreo / Lotus 80 dh



Smoothies

- | | |
|--|-------|
|  Mango Colada | 60 dh |
|  Fraisy Delight | 60 dh |
|  Tropical Smoothie | 60 dh |



Detox

- | | |
|--|-------|
|  Red Devil
Orange, pomme, citron, gingembre, betterave, fruit rouge
Orange, apple, lemon, ginger, beetroot, red fruits | 60 dh |
|  Green Zen
Orange, Pomme, Citron, Gingembre, Céleri, Basilic
Orange, apple, lemon, ginger, celery, basil | 60 dh |
|  Cucumber chill
Purée fruits de la passion, Vanille, Jus d'ananas
Passion fruit puree, vanilla, pineapple juice | 60 dh |
|  Bliss sunset
Orange, pomme, citron, gingembre, carotte
Orange, apple, lemon, ginger, carrot | 60 dh |



Mocktails

- | | |
|---|-------|
|  Mojito
Nature, Fraise, Fruit de la passion
Classic, Strawberry, Passion Fruit | 60 dh |
|  Piña Colada
Lait de coco, pureé de coco, jus d'ananas
Coconut milk, coconut puree, pineapple juice | 60 dh |
|  Porn Star
Puree fruit de passion, vanille, jus d'ananas
Purée fruits de la passion, vanilla, pineapple juice | 60 dh |
|  Bora Bora
Fraise/framboise/orange/menthe/gingembre/cannelle
/vanille/sirop de coco/jus d'ananas
Strawberry, raspberry, orange, mint, ginger, cinnamon,
vanilla, coconut syrup, pineapple juice | 60 dh |



Mocktails Signature

- | | |
|--|-------|
|  Atika Atikawa
Purée de pêche, Citronnade, Fruits rouges, Anis étoilé
Peach purée, lemonade, red fruits, star anise | 80 dh |
|  Black Camel
Myrtille, Citron, Anis étoilé, Blue curaçao, Jus d'ananas
Blueberry, lemon, star anise, blue curaçao, pineapple juice | 80 dh |
|  Basil Red Madina
Fraise, Framboise, Basilic, Tonic
Strawberry, raspberry, basil, tonic | 80 dh |
|  Kasbah Kiss
Fraise, Fruits rouges, Menthe, Sirop de rose, Jus d'ananas
Strawberry, red fruits, mint, rose syrup, pineapple juice | 80 dh |