

fine Mama?

Bienvenue chez Fine Mama !

Ici, on retrouve toujours ce petit goût de 'chez maman' celui qui réchauffe le cœur et met tout le monde d'accord. Installez-vous, on va vous raconter notre histoire : celle d'une cuisine marocaine généreuse et pleine de vie

Sur place ou à emporter,
c'est comme vous voulez!



Les Spécialités Fraîches de Mama

Les Citronnades Maison

CITRONNADE _____ 45 dh
Jus de citron frais, citrons jaunes, menthe, sucre de canne, eau minérale

CITRONNADE FRAMBOISE _____ 49 dh
Jus de citron frais, citrons jaunes, menthe, purée de framboises fraîches, sucre de canne, eau minérale

CITRONNADE GINGEMBRE _____ 45 dh
Jus de citron frais, citrons jaunes, gingembre frais, menthe, sucre de canne, eau minérale

Les iced tea _____ 39 dh
(sélection TCHABA, fait à la minute)

HAPPY FOREST
Hibiscus, cassis, églantier, morceaux de pomme, baies de sureau, feuilles de fraisier, morceaux de framboise, arôme naturel

LEMONADA
Thé vert, citronnelle, zeste de citron, arôme naturel
Berry Twist: Hibiscus, cynorrhodon, cassis, myrtilles, feuilles de fraisier, betterave, feuilles de mûrier doux, arôme naturel.

MOJITO ICE TEA
Menthe, menthe poivrée, hibiscus, zeste de citron, réglisse, myrte citronnée, feuilles de mûres sucrées, granulés de jus de citron, arôme naturel.

PINA COLADA
Citronnelle, morceaux d'ananas, noix de coco, réglisse, maté, feuilles de mûres douces, arôme naturel.

Les Cocktails Mama _____ 65 dh

PIÑA COLADA
Jus d'ananas, ananas frais, lait de coco, sucre de canne

VIRGIN MOJITO
Eau gazeuse, menthe, citron vert, sucre de canne

PINK MOJITO
Eau gazeuse, menthe, citron vert, coulis de fruits rouges

PASSION MOJITO
Eau gazeuse, menthe, citron vert, coulis de passion

Les Frozens Daiquiri _____ 69 dh

DAIQUIRI FRAMBOISE
Sorbet framboise, citron vert, sucre de canne

DAIQUIRI CITRON GINGEMBRE
Sorbet citron-gingembre, gingembre frais, citron vert, sucre de canne

DAIQUIRI PASSION
Sorbet passion, mangue, citron vert, sucre de canne

Jus détox & bien-être _____ 49 dh

VITALITE
Pamplemousse, carotte, citron et gingembre
Riche en vitamine C, A et antioxydants est parfait
pour apporter la vitalité

SLIM NAANAA
Concombre, pomme, persil, gingembre, menthe, citron
Idéal pour nettoyer ses intestins et optimiser la
digestion pour brûler davantage de graisse

PURE DÉTOX
Ananas, orange et pamplemousse, raz el hanout
Riche en vitamines A et C, il stimule la digestion et
accélère l'activité de l'intestin grêle

Sky Bar

HAPPY HOUR
de 18h à 20H

1 mézzé OFFERT
pour l'achat
d'un **Cocktail Mama**
ou d'un **Frozen Daiquiri**

uniquement au Roof top



Carte Barista et Boissons Chaudes

Nouveautés Signature

MATCHA LATTE _____	55 dh
Matcha Keiken bio fouetté, (lait végétal en supplément)	
MATCHA GLACÉ NOISETTE _____	60 dh
CHAI LATTE _____	55 dh
Tchaba, thé noir mélange d'épices, lait mousseux	
LAIT D'OR _____	50 dh
(Curcuma Latte)	
Curcuma, gingembre, miel – sans caféine. –	

Cafés, Marrakech coffee co.

ESPRESSO _____	22 dh
DOUBLE ESPRESSO _____	39 dh
AMÉRICAIN (Café Allongé) _____	25 dh
MAROQUINO (café noisette) _____	28 dh
NOSS-NOSS (Moitié Lait / Moitié Café) _____	28 dh
CAFÉ CRÈME _____	28 dh
CAFÉ SÉPARÉ _____	28 dh
CAPPUCCINO _____	35 dh

Chocolats et Lattes Gourmands

(supplément chantilly 8dh)

CHOCOLAT CHAUD _____	30 dh
CHOCOLAT VIENNOIS (chantilly) _____	35 dh
LATTE MACCHIATO _____	35 dh
mélange d'expresso et de lait chaud velouté	
LATTE MACCHIATO AROMATISÉ _____	39 dh
vanille ou noisette ou caramel ou cannelle	
LATTE AROMATISÉ _____	35 dh
lait chaud velouté aromatisé :	
vanille, ou noisette ou caramel ou cannelle	
CAFÉ VIENNOIS (Avec Chantilly) _____	30 dh
CAPPUCCINO AROMATISÉ _____	35 dh
vanille, ou noisette ou caramel ou cannelle	

Frappés et Iced Coffees

(supplément chantilly 8dh)

CAFÉ FRAPPÉ DE MAMA _____	39 dh
Lait concentré, coulis de chocolat.	
FRAPPUCCINO _____	39 dh
Mélange inédit d'expresso et de lait glacé arômes :	
vanille, ou noisette ou caramel ou cannelle	
MATCHA GLACÉ _____	59 dh

Thés et Infusions

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE _____	25 dh
NOS THÉS TCHABA _____	35 dh

THÉ VERT

SENCHA ZEN
NIBANCHASAMUSHI. thé vert japonais
JASMINE HAZE, thé vert, fleurs de jasmin
FRUIT PASSION thé vert, morceaux de mangue, carthame, bleuets.
MOROCCAN NIGHT, menthe, thé vert, thé noir
ARABESQUE SPICE, thé vert, gingembre, citronnelle, arôme naturel.

THÉ NOIR

ROYAL BREAKFAST
EARL GREY FLORA
MARRAKECH, thé noir, écorce d'orange, arôme naturel.
MASALA CHAI, thé noir, cannelle, gingembre, poivre noir, cardamome, anis étoilé, clous de girofle, arôme naturel.

THÉ OOLONG

ORIENTAL PRINCESS, thé Oolong, réglisse, fleurs d'oranger, arôme naturel.
MYSTERIOUS MEDINA, mélange de thé Oolong, d'anis étoilé et de graines de coriandre.

THÉ BLANC

ROSA, thé blanc, thé vert, pétales de rose, arôme naturel

INFUSIONS BIEN-ÊTRE

TCHABA MINT, menthe poivrée
HAPPY FOREST, hibiscus, cassis, églantier, morceaux de pomme, baies de sureau, feuilles de fraise, morceaux de framboise, arôme naturel.
CHAMOMILE BREEZE, citronnelle, camomille, églantier, zeste d'orange, myrte citronnée, menthe poivrée, hibiscus, fleurs d'oranger, arôme naturel.
VERBINA MINT, verveine citronnée, menthe.

Les Extras

CHANTILLY _____	8 dh
SIROP PARFUMÉ _____	8 dh
(caramel, noisette, vanille, canelle)	
LAIT VÉGÉTAL (amande / avoine) _____	15 dh

Les Boissons Fraîches de l'Atlas

Les Shots Énergisants "Maison Amaury"

À prendre seul ou en rituel par 3

I SHOT _____ 20 dh
TRILOGIE DE 3 SHOTS _____ 50 dh

Boost 100 % naturel à base de citron pressé & miels infusés de la « Maison Amaury »

CURCUMA & MIEL

Anti-inflammatoire et réchauffant

GUARANA & MIEL

Tonus naturel & effet coup de fouet

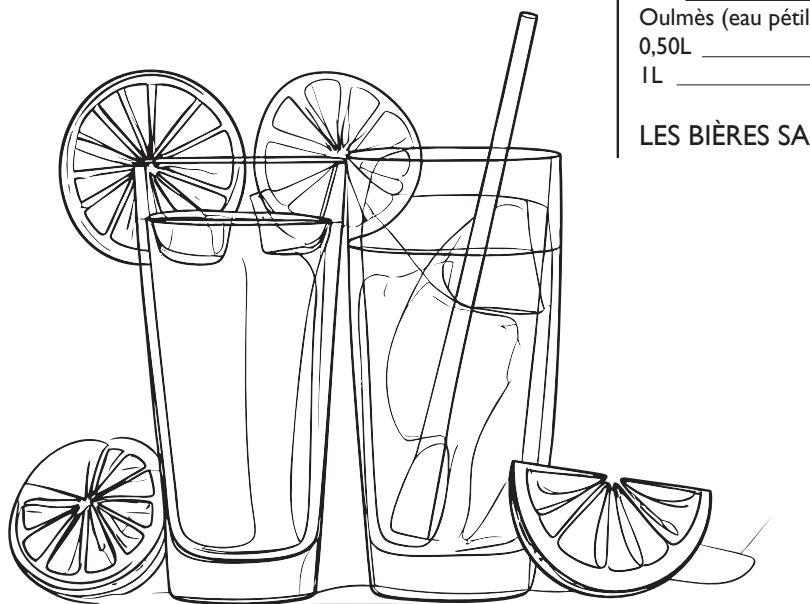
GINGEMBRE & CITRON

Digestif puissant & stimulant

Spiruline & Miel – riche en fer et minéraux

Les Milkshakes _____ 55 dh

Vanille, Fraise et Chocolat et tous les autres parfums
des Glaces artisanales « Oriental Legend »



Le bar à jus

JUS PRESSÉS :

Orange _____ 25 dh
Citron _____ 39 dh

JUS BASE ORANGE OU LAIT AU CHOIX :

Fraise _____ 45 dh
Banane _____ 40 dh
Mangue _____ 45 dh
Avocat _____ 45 dh
Avocat aux fruits secs _____ 59 dh
Pomme _____ 35 dh
Panache de fruits de saison _____ 55 dh

Les Sodas, Eaux minérales et Bières sans alcool

SODA

Coca-Cola Zero, Sprite _____ 25 dh
Schweppes, Schweppes citron _____ 25 dh
Hawa _____ 25 dh

Eaux MINÉRALES :

Sidi Ali (eau plate)
0,50L _____ 15 dh
1,5L _____ 30 dh
Oulmès (eau pétillante)
0,50L _____ 18 dh
1L _____ 30 dh

LES BIÈRES SANS ALCOOL _____ 49 dh

le Réveil de la Médina

8h30-13h

Petits Déjeuners

L'EXPRESS MEDINA _____ 39 dh
Msemen (crêpe marocaine) ou viennoiserie, miel, beurre, Jus d'oranges pressées, boisson chaude* .

LA ROUTE DES EPICES _____ 49 dh
Panier marocain : msemen (crêpe marocaine), harcha (galette de semoule), batbout (pain marocain maison), miel, beurre, huile d'olive, jben, jus d'oranges pressées, boisson chaude*

L'OASIS CONTINENTALE _____ 55 dh
Viennoiserie maison, baguette croustillante, miel, beurre, confiture, Jus d'oranges pressées, boisson chaude*

LE BELDI TRADITION _____ 75 dh
Panier marocain : msemen (crêpe marocaine), harcha (galette de semoule), batbout (pain marocain maison), **mkilat** nature** ou à la tomate ou au khlii, hssoua (soupe d'orge traditionnelle), miel, jben, huile d'olive, jus d'oranges pressées, boisson chaude*

LE GRAND VOYAGEUR _____ 85 dh
Viennoiserie maison, baguette croustillante, œufs brouillés ou œuf au plat ou omelette, salade de fruits frais, miel, beurre, confiture, Jus d'oranges pressées, boisson chaude*

LE JARDIN MAJORELLE _____ 110 dh
Tartine d'avocat au saumon fumé et fromage frais, œufs brouillés, pain, miel, beurre, confiture, Jus d'oranges pressées, boisson chaude*

*boisson chaude = classique (thé ou café)

**Mkilat = Omelette dans un poêlon en fonte typique du Maroc

BRUNCH

Uniquement le Week-end
8h30 à 13h30

155 dh

Petits Déjeuners à la carte

Croissant _____ 7 dh
Danish vanille _____ 9 dh
Pain chocolat _____ 8 dh
Pain suisse _____ 11 dh
Chausson aux pommes _____ 15 dh
Croissant aux amandes _____ 9 dh
Tarte fine aux pommes _____ 20 dh

OMELETTES & SPÉCIALITÉS

Omelette nature _____ 30 dh
Omelette fromage _____ 35 dh
Omelette jambon-fromage _____ 40 dh
Omelette saumon _____ 59 dh

ŒUFS BROUILLÉS

Œufs brouillés _____ 30 dh
Œufs brouillés au saumon _____ 59 dh
Œufs brouillés au fromage _____ 35 dh
Œufs au plat _____ 25 dh
Mkilat œufs nature _____ 30 dh
Mkilat œufs et tomates _____ 35 dh
Mkilat œufs et khlii (viande séchée traditionnelle) _____ 39 dh

*Mkilat = Omelette dans un poêlon en fonte typique du Maroc /

TARTINES ET TOASTS SALÉS

Tartine d'avocats, fromage blanc , graines de courges _____ 45 dh
Tartine d'avocats et saumon fumé, fromage frais _____ 65 dh
Croque monsieur de jambon de dinde fumé _____ 39 dh
Croissant jambon de dinde & fromage _____ 39 dh

LES EXTRAS

Panier marocain (msemen, harcha, batbout, miel, jben) _____ 25 dh
Panier du Boulanger (baguette, une viennoiserie, beurre, confiture) _____ 29 dh
Salade de fruits frais de saison _____ 49 dh
Granola aux fruits secs _____ 49 dh
Granola aux fruits frais de saison _____ 65 dh

Bismillah !

Chez nous, chaque plat commence avec cette bénédiction.

Une cuisine maison, généreuse, préparée avec foi, cœur et chaleur.
Asseyez-vous, et laissez Mama faire le reste...

Entrées du Souk Jdid*

Entrées, Mezzés & Délices Levantins
seul ou à partager

Les classiques d'ici

JARDIN DE SALADES MAROCAINES _____ 75 dh

Tchatchouka, carottes à la chermoula, potiron confit, zaalouk d'aubergines.

AVOCAT & CREVETTES DU SUD _____ 89dh

Crevettes sur tartare d'avocats aux citrons confits, zeste de citron vert, huile d'argan.

BRIOUATES DU SOUK (6 PIÈCES) _____ 85 dh

2 à la viande hachée, 2 aux légumes, 2 au fromage.

PASTILLA OUAZZANIA AU POULET _____ 85 dh

Effiloché de poulet, amandes, miel, nappée d'une sauce mourouzia aux épices douces.

Autour du Liban (accompagné de pain libanais au zaatar)

HOUMOUS FALAFEL _____ 59 dh

TRILOGIE VÉGÉTARIENNE _____ 69 dh

Houmous, babaghanousch fumé, zaalouk.

HOUMOUS FINE MAMA

Houmous De Butternut Et Noisettes, Tahini Acidulé & Zestes D'orange Confits, au choix :

végétarienne _____ 90 dh

effiloché de boeuf mrousia _____ 130 dh

HOUMOUS FATTOUCH _____ 79 dh

Houmous citronné, salade fatouch croustillante, chips de pain libanais.

BABAGHANOUSCH & FETA DOUKA _____ 99 dh

Caviar d'aubergines fumées, relevé d'une émulsion de feta onctueuse et saupoudré de douka torréfiée pour une touche croquante aux épices orientales.

Les Banquets De La Médina

MEZZÉ MAROCAIN _____ 139 dh

Briouates, zaalouk, carottes à la chermoula, tchatchouka, salade marocaine, mini brochettes kefta et poulet, olives.

MEZZÉ ORIENTAL _____ 129 dh

Falafels, houmous, babaghanousch, crème d'ail (toum), taboulé de quinoa, menthe fraîche.

MEZZÉ MÉDITERRANÉEN _____ 149 dh

Salade avocats crevettes, Salade César au poulet croustillant, salade de quinoa à la chermoula, salade marocaine, mini brochette de bœuf marinée aux épices douces, sauce du chef.

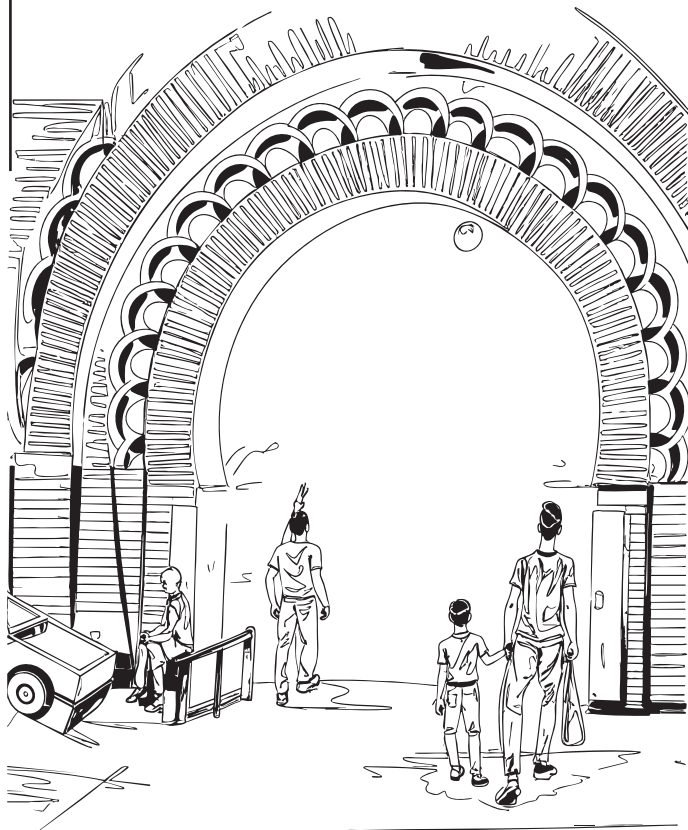
Menu Enfant _____ 89 dh

moins de 10 ANS

Poulet pané et frites ou Pâtes bolognaise

+ 2 boules de glace au choix
ou une crêpe Nutella

* Souk Jdid, Le marché de produits frais du Mellah



Salades couleurs Majorelle

Des bols inspirés par les souks,
les jardins d'arganier et les tables méditerranéennes, entre
fraîcheur, couleur et générosité.

Salades Repas

Mama Bowl

Un bol généreux aux saveurs du Maroc et
du Levant, une découverte à chaque
bouchée !

Base commune : Houmous, babaghanousch,
zaalouk, potiron confit, taboulé de quinoa, tchatchouka,
tomates, oignons, choux marinés, carottes au
cumin, concombre, et aubergines grillées.

MAMA BOWL au choix :

CRUDITÉS DU SOUK (végétarienne) _____ 79 dh

FALAFELS _____ 89 dh

FILLET DE POULET MARINÉ _____ 99 dh

CREVETTES ÉPICÉES _____ 119 dh

SAUMON FUMÉ _____ 129 dh

Salades

SALADE DE BŒUF MARINÉ,
ÉCLATS D'ARGAN _____ 119 dh

Émincé de bœuf aux épices douces, légumes croquants,
tomates fraîches, salade verte, coriandre fraîche, sauce à
l'huile d'argan, touche de soja et graines de sésame
torréfiées.

TABOULÉ DE QUINOA _____ 79 dh
AU SAFRAN DE TALIOUINE

Quinoa léger, feta, concombre frais, tomates cerises,
oignons rouges, poivron fumé, menthe ciselée, graines de
courges grillée, sauce chermoula au safran.

CÉSAR CROUSTILLANTE DES DOUARS _____ 89 dh

Poulet croustillant, tomates fraîches, avocat, anchois
marinés, laitue croquante, copeaux de parmesan, sauce
césar aux anchois, pain libanais toasté.

Créé dans les années 1920 par le peintre
Jacques Majorelle,
ce jardin luxuriant mêle cactus, bambous,
palmiers et fontaines
dans un éclat de bleu profond, devenu
symbole de Marrakech.

C'est dans cet esprit que nos salades sont pensées :
végétales, fraîches, colorées, comme une balade
entre nature, souk et Méditerranée.

Une assiette comme une promenade.
Un goût comme une couleur.
Un instant suspendu, à la Majorelle.



Street Food à la Marocaine

Inspirés des traditions de rue, des marchés d'épices
et des voyages intérieurs

Sandwichs et Wraps

Les Signatures de Fine Mama

LE SANDWICH MROUZIA _____ 89 dh

Effiloché de bœuf parfumé aux pruneaux, abricots, amandes grillées et oignons caramélisés dans un pain fondant, frites.

LE WRAP POULET CITRON _____ 65 dh

Notre tajine de poulet aux citrons et olive dans un wrap, frites.

LE FALAFEL DE MAMA _____ 59 dh

Falafels, légumes croquants, houmous, pickles, babaghanousch, sauce tahini, dans un pain libanais, frites.

LE BŒUF MARINÉ _____ 95 dh

Filet de bœuf, légumes croquants, tomates fraîches, salade verte, sauce à l'huile d'argan, touche de soja et graines de sésame torréfiées, coriandre, sauce touma, servi dans une baguette croustillante aux céréales, frites.

Les Classiques Revisités

LE POULET CURRY _____ 69 dh

Poulet croustillant, avocat, carottes râpées, choux marinés, salade, tomates, coriandre, sauce sweet curry, frites.

LE KEFTA _____ 69 dh

Kefta grillée, houmous, aubergines frites, tomates, oignons, pickles, sauce tahini à la menthe, frites.

LE CLUB POULET _____ 79 dh

Poulet, jambon de dinde fumé, œufs, tomates, salade, dans un pain de mie toasté, frites.

LE NORD & L'ORIENT _____ 95 dh

Baguette aux algues croustillante, saumon fumé, fromage frais, concombre croquant, pickles d'oignon rouge, sauce tahini citronnée, herbes fraîches, frites.

Burger et Pâtes

Les Burgers

LE MARRAKCHI _____ 85 dh

Viande hachée façon kefta, aubergine grillée, tomate, oignons, salade croquante, fromage fondant, cornichons, sauce du chef, frites.

LE DJEJ PANÉ À L'AVOCAT _____ 79 dh

Poulet croustillant, avocat, fromage fondant, tomates, oignons, salade fraîche, mayonnaise chermoula, frites.

Les Pâtes

LES PÉNNÉS DE BOLOGNE À MARRAKECH _____ 95 dh

Penné avec viande hachée et sauce tomate à la chermoula

LES PÉNNÉS POMODORO ALLA NORMA _____ 89 dh

Penné, tomates cerises, aubergines grillées, jben

LES PÉNNÉS AU SAUMON FUME _____ 139 dh

Penné crème liquide et saumon fumé



Plats aux Mille Épices

Une célébration des recettes ancestrales,
mijotées avec patience et amour.

Chaque plat vous plonge dans les senteurs des kasbahs, les
souks épicés et les traditions familiales marocaines.

Plats Marocains

Les Couscous

COUSCOUS VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES _ 90 dh

COUSCOUS BŒUF ET LÉGUMES _ 129 dh

COUSCOUS POULET AUX LÉGUMES _ 119 dh

COUSCOUS ROYAL _ 159 dh
Poulet, brochettes de kefta, brochette de boeuf

Les Grillades

BROCHETTES DE POULET MARINÉ _ 95 dh
Tendre et parfumé, servi avec salades, tomates,
olives et frites.

BROCHETTES DE KEFTA _ 99 dh
Kefta de boeuf marinée aux épices et herbes servi
avec salades, tomates, olives et frites.

BROCHETTES DE BŒUF _ 119 dh
Boeuf mariné aux épices et frites.

MIX BROCHETTES _ 139 dh
(poulet, kefta, boeuf)
L'assortiment idéal pour les indécis gourmands.

Les Tajines

TAJINE VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES _ 89 dh
Pommes de terre, courgettes, carottes, olives vertes.

TAJINE DE POULET AUX CITRONS
CONFITS & OLIVES VERTES _ 119 dh
Recette emblématique au citron beldi et sauce
safranée, frites

TAJINE KEFTA AUX ŒUFS _ 115 dh
Boulettes de viande hachée dans une sauce tomate
épicée, œufs, frites.

TAJINE DE BŒUF MROUSIA AUX
PRUNEAUX, ABRICOTS, OIGNONS
CARAMÉLISÉS & AMANDES _ 135 dh
Sucré-salé raffiné, aux notes de miel, cannelle et fruits
confits.

TAJINE DE GAMBAS BELDI _ 129 dh
Gambas, semoule de couscous, sauce tomate
légèrement relevé façon pil pil

Menu découverte

Entrée + Plat + Dessert

249 dh/ personne
minimum 2 personnes

Le tajine, une histoire qui mijote

À feu doux, dans la terre cuite, le tajine prend son temps.
Chaque maison a son secret, chaque région sa recette.

On dit ici :

"Le tajine, c'est la patience qui nourrit."

Chez Fine Mama, on laisse parler les arômes... et le cœur.

Et oui, on dit le tajine — même si c'est souvent elle qui régale.



Douceurs de la Ménara

Un final sucré comme un murmure d'Orient,
entre souvenirs d'enfance, gourmandises
parfumées et rêves de médina.

Desserts & Pâtisseries

Zeste d'Orient

ORANGE À LA CANNELLE & DATTES	49dh
Tranches d'orange fraîches, cannelle, fleur d'oranger julienne de dattes moelleuses.	
PASTILLA AU LAIT D'AMANDE & FLEUR D'ORANGER	69 dh
Feuilleté croustillant garni d'une crème au lait et d'amandes, parfumé à la fleur d'oranger.	
avec supplément glace amande	85 dh
avec supplément fruits rouges	75 dh
MOUHALABIEH PISTACHES & FLEUR D'ORANGER	59 dh
Flan libanais à la fleur d'oranger et pistaches	
MOUHALABIEH AUX FRUITS ROUGES	69 dh
Délicieuse crème orientale à la fleur d'oranger nappée d'un coulis de fruits rouges et fruits rouges frais.	
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	49 dh
Mélange coloré et rafraîchissant de fruits du jour.	
ROBS PERDU	65 dh
Pain Perdu Oriental au Caramel & Raz el Hanout Pain doré, caramel maison aux épices du désert.	
avec supplément glace	79 dh
TARTE FINE AUX POMMES ET SA GLACE VANILLE	59 dh



Gourmandises et Classiques

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAROCAINES (X4)	40 dh
Sélection du chef pâtissier (4 différentes)	
supplément corne de gazelle	10 dh
CAFÉ OU THÉ GOURMAND MAROCAIN	55 dh
3 pieces sélection du chef pâtissier	
supplément corne de gazelle	10 dh
AFFOGATO AL CAFFE	59 dh
Café expresso avec boule de glace vanille	

Les Crêpes

LES INCONTOURNABLES	
Sucre	29 dh
Citron frais et sucre	33 dh
Confiture ou miel	33 dh
Chocolat chaud	39 dh
Nutella	45 dh
Amlou	45 dh
(nutella berbère aux amandes torréfiées)	

LES GOURMANDES

LA BANANE CHOCO	49 dh
LA BANANE NUTELLA	55 dh
LA CHOCO VANILLE	65 dh
Banane, boule vanille, chocolat chaud & chantilly	
LA FRUITS ROUGES	59 dh
framboisess, chocolat & chantilly	
LA BOUNTY	69 dh
glace lait de coco, chocolat chaud & chantilly	

Les Glaces du Toubkal

Coupes glacées

100% naturelles, sans colorants ni arômes artificiels, créées artisanalement par Morgan Lechatellier, maître glacier passionné.

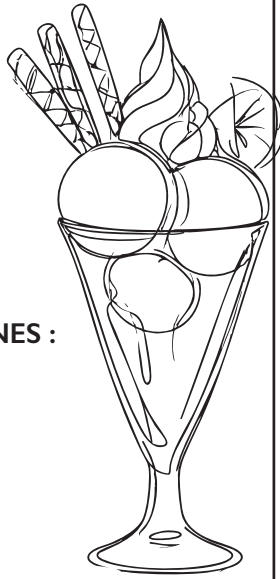
Les Coupes 3 Boules — 45 dh (parfum au choix)

LES PARFUMS CLASSIQUES :

Vanille
Chocolat au Lait
Fraise
Chocolat Noir intense
Pistache
Yaourt
Stracciatella
Noix de Coco
Bubble Gum
Oréo
Caramel Beurre salé
Mangue
Framboise
Passion
Noisette

LES SAVEURS MAROCAINES :

Corne de gazelle
Chebakia
Amlou
Fleur d'oranger
Café nouss nouss
figue séchée
Amande beldi



Les Coupes Classiques — 65 dh

Chocolat Liégeois

Sorbet au chocolat noir, chocolat chaud, Chantilly

Dame Blanche

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly

Café Liégeois

Glace nouss-nouss, un trait de café expresso, Chantilly

Les Creations De Mama — 75 dh

Mama Gazelle

Glace Corne de gazelle, Glace Amandes beldi, Brisures de chebakia, Amlou, Chantilly

Mama Yaourt Melba

Sorbet framboise, glace yaourt, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

Mama Bounty

Glace lait de coco, chocolat chaud, noix de coco rapée, Chantilly

Mama Nutella

Glace vanille, glace noisette, nutella, noisetet, chantilly

Mama caramel

Glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis de caramel, chantilly

Mama TuttiFrutti

Sorbet mangue, sorbet framboise, fruit de saison, coulis de fruits rouge, chantilly

Mama Split

Glace au chocolat, glace vanille, glace fraise, banane chocolat chaud, Chantilly

Les après midi Givrés

de 16h - 18h30

une glace création de Mama
ACHETÉE

=

un cocktail maison
OFFERT

Pâtisseries Signature

Confectionnées par MFF (Marrakech Fine Food),
ces pâtisseries mêlent classiques français, inspirations modernes
et exigence artisanale,
avec une sélection rigoureuse d'ingrédients.

DÉLICE PRALINÉ _____ 25 dh
Biscuit noisette, praliné croustillant, ganache
chocolat au lait, chantilly légère

OPÉRA _____ 25 dh
Biscuit joconde, ganache chocolat noir, crème au
café, glaçage fondant

MACARONNADE _____ 30 dh
Coques de macaron, ganache montée, fruits rouges
ou chocolat

PARIS-BREST _____ 30 dh
Pâte à choux, crème mousseline pralinée, éclats de
noisette

RED VELVET CLASSIQUE _____ 35 dh
Biscuit red velvet, crème au fromage frais, vanille

EXOTIQUE _____ 30 dh
Biscuit moelleux, mousse fruit exotique, insert
mangue ou passion

ECLAIR AU CHOCOLAT _____ 25 dh

MILLEFEUILLE _____ 30 dh
Feuilletage pur beurre, crème pâtissière vanille

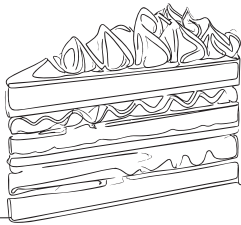
CAPPUCCICAKE _____ 30 dh
Base biscuit, crème café ou chocolat, glaçage ou
topping crémeux

SOMBRE DÉSIR _____ 30 dh
Biscuit chocolat fondant, mousse chocolat noir,
cœur coulant

MILLEFEUILLE PRALINÉ _____ 35 dh
Feuilletage, praliné noisette, crème diplomate ou
mousseline

TARTE CITRON MERINGUÉE _____ 25 dh
Pâte sablée, crème citron, meringue italienne

CŒUR À LA ROSE _____ 30 dh
Biscuit moelleux, mousse légère à la rose, cœur
framboise



MFF réinvente les saveurs avec sincérité.
Des produits frais, un savoir-faire artisanal,
et une envie constante de sublimer l'essentiel.

Ici, la tradition inspire, la qualité s'impose...

Les après midi Gourmands

de 16h - 18h30

une pâtisserie MFF
ou un assortiment de
pâtisseries marocaines
+ une boisson chaude,

(Cafés Marrakech ou chocolat chaud ou
un thé TCHABA ou thé à la menthe)

59 dh