





AU PETIT DEJEUNER

jusqu'à 11h45

F'tour express 45 DH

Boissons chaudes au choix sur la carte*, jus d'oranges fraîchement pressées, corbeille de 3 mini viennoiseries

F'tour contemporain

75 DH

Boisson chaude au choix sur la carte*, jus d'oranges fraîchement pressé ou jus détox, corbeille de 3 mini-viennoiseries et 3 mini-pavés du boulanger, beurre, confiture, fromage blanc au muesli

F'tour beldi

Boisson chaude au choix*, jus d'orange fraîchement pressées ou jus détox, viennoiseries de tradition pur beurre, m'laoui, harcha, baghrir, poêlon d'œufs beldi au khlii, soupe traditionnelle de saison, corbeille de 3 mini pavés du boulanger, olives de Marrakech marinées & j'ben, huile d'olives, miel, amlou BIO

Seul ou pour compléter votre petit déjeuner, nos recettes à base d'ŒUFS BELDI BIO :

Le poêlon d'œufs beldi au khlii 35 DH Le poêlon d'œufs beldi et maticha 25 DH L'omelette d'œufs beldi nature 20 DH Les œufs au plat beldi 20 DH

Les suppléments :

Huile d'Argan BIO 20 DH / Huile d'olives BIO 3 DH / Amlou BIO 10 DH / Confiture 8 DH / Miel 10 DH - Beurre 3 DH / Olives 3 DH / Jben 3 DH / Corbeille de 3 mini pavés du boulanger 7 DH

*supp 10 DH pour le chocolat chaud, le café viennois et le double expresso

Maison Marocaine depuis 1985









SUR LE POUCE

De 11h45 à 20h00

Les tartines toastées

Avocat	58 DH
Pain de tradition grillé, crème d'avocat, œuf beldi mollet, salade roquette, noisettes grillées, piments d'Espelette et huile d'argan	
piriterits a Espeiette et rialie a aigair	
Houmous	58 DH
Pain de tradition grillé, houmous, légumes grillés, feta, jeunes pousses, noix torréfiées, paprika Chinata fumé, et huile d'olive	
Aubergine	58 DH
Pain de tradition grillé, caviar d'aubergines fumé, jambon de volaille fermier, olives noires de Marrakech, tomates séchées, amandes grillées, jeunes pousses et huile d'olives.	
Les pastillas et les quiches	
Pastilla au poulet et aux amandes d'Amizmiz (20mn de préparation)	58 DH
Pastilla aux fruits de mer à la charmoula (20mn de préparation)	120 DH
Quiche au poulet fermier	58 DH
Quiche aux deux saumons et aux épinards	68 DH
	68 DH
Les salés gourmands	68 DH
Les salés gourmands Servis en timbale de 6 pièces	
Les salés gourmands Servis en timbale de 6 pièces Cromesquis à l'aiguillette de bœuf, à la volaille fermière et à la viande épicée	68 DH
Les salés gourmands Servis en timbale de 6 pièces	

Maison Marocaine depuis 1985









SUR LE POUCE

De 11h45 à 20h00

Les salades gourmandes

Salade beldi	75 DH
Salade de jeunes pousses, bleu de Bresse, œufs beldi mollet, noix torréfiées, poires confites, Emmental, pommes de terre cuite en robe des champs, magret de canard fumé, haricots verts, tomate cerises et huile d'argan	
Salade de gambas façon coleslaw	75 DH
Julienne de carottes, julienne de choux blancs & rouges, haricots verts, crevettes grises rôties, saumon fumé, cheddar affiné, ciboulette, tomates cerises et sauce mousseline	
Salade césar au poulet grillé	75 DH
Salade de jeunes pousses, aiguillette de poulet fumé, bacon, œufs beldi mollet, tomates confites, fekkas à l'anis, copeaux de parmesan et sauce aux anchois	
Salade cabri	75 DH
Jeunes pousses, roquettes, fromage de chèvre frais de Chefchaouen, aux pistaches, fruits séchés et marinés, tomates séchées, julienne de pomme, noisettes torréfiées et vinaigrette au miel.	
Salade méditerranéenne	75 DH
Salade de jeunes pousses, poivrons, œufs beldi mollet, thon, tomates séchées, olives de Marrakech, pommes de terre chaude, haricots verts, tomate cerises, oignons rouges, légumes grillés, anchois et huile d'olives moutardée	
Les salades de tradition	
Trio de salades marocaines	55 DH
Caviar d'aubergines aux tomates et échalotes (Zaalouk) - Tomates, Poivrons grillés à l'huile d'olive (Taktouka) - Courge caramélisée au miel (Garaa Hamra Maasla)	
Trio de salades orientales	55 DH
Purée de pois chiches au citron vert et au cumin brut (Houmous) - Crème d'avocat citronnée, noisettes et jeunes pousses (Guacamole) - Caviar d'aubergines fumé à la crème de sésame tahina (Baba ghanouj)	

Maison Marocaine depuis 1985









LES PLATS DU CHEF

De 11h45 à 20H00

Jarret de bœuf taginé aux berqouq et mechmach	120 DH
Tajine de veau aux deux champignons	130 DH
Coquelet mqalli aux olives et citron	90 DH
Coquelet rôti aux cèpes	130 DH
Coquelet au citron et gingembre confits	120 DH
Cuisse canard confit aux griottes clémentines et jus corsé	130 DH
Epaule de 8 h daghmira à partager amandes et (pour 2 à 3 pers)	390 DH

^{*}Nos plats du chef sont accompagnés d'une purée de pomme de terre au beurre échiré ou de légumes sautés

LES CASSOLETTES MARINES

De 11h45 à 20H00

Cassolette de poulpes rôtis au paprika fumé	98 DH
Cassolette de crevettes pilpil aux tomates confites	98 DH
Cassolette de calamars à la plancha sauce aux aromates	98 DH
Cassolette de moules farcies au beurre à l'ail	98 DH

MENUS ENFANT

Nuggets de poulet, pommes frites et soda au choix 58 Cheeseburger, pommes frites et soda au choix 78

Maison Marocaine depuis 1985









LES PATISSERIES

Dessert de la vitrine, en fonction des disponibilités du jour

Petits gâteaux contemporains

Paris-Brest, pâte à choux, crème pralinée aux noisettes, craquant praliné noisettes	30 DH
Éclair chocolat, pâte à choux, crémeux au chocolat, glaçage chocolat noir	25 DH
Millefeuille, pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la gousse de vanille	25 DH
Classique praliné, biscuit aux amandes, crème pralinée à l'ancienne, nougatine aux amandes	35 DH
Chocolat intense, biscuit Sacher au chocolat, mousse chocolat noir et caramel au beurre salé	35 DH
Fraicheur vanille-fruits rouges, biscuit aux amandes, crème et compotée de fruits rouges	35 DH
Emirates, biscuit au chocolat noir, ganache et mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir	35 DH
Forêt noire, biscuit et crémeux chocolat, cerise Amaréna, crème chantilly et copeaux de chocolat	35 DH
Noisilia, biscuit au chocolat, mousse et ganache chocolat au lait, croustillant aux noisettes	35 DH
Exotique, biscuit aux amandes, crémeux coco, mousse chocolat Guanaja compoté mangue-passion	35 DH

Tartes contemporaines

Tarte citron meringuée, pâte sablée aux amandes, crème citron, meringue italienne	_28 DH
Tarte aux pommes rôties, pâte sablée aux amandes, pommes rôties au miel, nougatine	28 DH
Tarte passion-framboise, pâte sablée aux amandes, crémeux passion, compotée framboises	28 DH
Tarte aux poires Bourdaloue, pâte sablée aux amandes, frangipane, poire au sirop	28 DH
Tarte profiteroles, pâte sablée au chocolat, crème vanille, choux praliné, crème praliné	28 DH
Tarte aux fruits secs, pâte sablée aux amandes, financier noisette, fruits secs caramélisés	28 DH

Maison Marocaine depuis 1985









LES DESSERTS À L'ASSIETTE

Pastilla au lait, caramel au beurre et noisettes torréfiées	58 DH
Tarte tatin, glace à vanille bourbon et chantilly maison	58 DH
Crème brulée sur une touche d'amlou à partager	58 DH
Profiteroles sauce chocolat chaud et chantilly maison	58 DH

LES VERRINES

Verrine chocolat-mangue	38 DH
Verrine forêt noire	38 DH
Verrine citron-praliné	38 DH
Verrine vanille-framboise	38 DH

LES ASSORTIMENTS À PARTAGER...

Assortiment de 12 mini cakes	120 DH
Assortiment de 12 mini tartes	120 DH
Assortiment de 12 mini éclairs	120 DH
Assortiments de 12 petits Fours-frais	120 DH
Mini plateau de mignardises de gâteaux beldi 300g	99 DH
Mini plateau de petits fours variés 300g	99 DH

LES GLACES ET SORBETS

2 partums au choix	35 DH
·	
3 parfums au choix	45 DH

Glaces: Vanille bourbon / Chocolat pure origine / Praliné à l'ancienne

Sorbets: Framboise / Citron-vert

Les suppléments :

Chantilly maison - Sauce chocolat chaud - Sauce caramel - Sauce aux fruits rouges 8 DH

Maison Marocaine depuis 1985









Cafés et thés gourmand

Choisissez votre option de pâtisseries : petits fours contemporains ou gâteaux marocains

CAFÉS GOURMANDS, 1 café au choix sur la carte et 3 mini-pâtisseries du moment 60 DH

THÉS GOURMANDS, 1 thé au choix sur la carte et 3 mini-pâtisseries du moment 60 DH

*supp 10dh pour le chocolat chaud, café viennois et double expresso

LES VIENNOISERIES

Disponibles en deux formats : Petit ou Grand

Croissant pur beurre	Petit 5 DH	Grand 08 DH
Croissant aux amandes	Petit 7 DH	Grand 12 DH
Pain au chocolat	Petit 6 DH	Grand 10 DH
Pain aux raisins	Petit 6 DH	Grand 10 DH
Pain suisse	Petit 6 DH	Grand 10 DH
Chausson aux pommes	Petit 7 DH	Grand 12 DH

LES GOURMANDISES

Madeleines	06 DH
Muffin vanille pépites de chocolat	12 DH
Brownie au chocolat et aux noix	25 DH

Maison Marocaine depuis 1985









LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS GRANDS CRUS

Ils sont tous dotés de leur propre personnalité et incarnent toute la variété des origines et des arômes.

Café ristretto 25 DH

EXCEPTIONNELLEMENT INTENSE ET ONCTUEUX, mélange audacieux de Robustas et d'Arabica, Ristretto Intense est un café dense, d'une exceptionnelle intensité, à la texture crémeuse et aux notes poivrées – 25ml

Café expresso 25 DH

ROND ET ÉQUILIBRÉ, composé exclusivement d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, cet expresso, très torréfié possède un arôme complexe où notes très grillées et fruitées s'équilibrent harmonieusement. – 40ml

Café expresso double – 80ml

Café long 25 DH

ELEGANT ET TORRÉFIÉ, Mélange exclusif et complexe d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, ce café long possède des notes grillées bien présentes, animées d'une subtile note fruitée. Goût intensément torréfié, adouci par une note de fruits rouges – 110 ML

Café décaféiné 25 DH

DENSE ET PUISSANT, La combinaison d'Arabicas d'Amérique du Sud avec une touche de Robusta hautement torréfiés, révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées. Un arôme très riche se distingue à la fois dans la crème et dans le café - Court 40ml - Long - 110ml

Café organique BIO 30 DH

CONGO ORGANIC, café certifié biologique issu du programme reviving origins, riches et fertiles, les sols volcaniques des rives du lac Kivu permettent aux caféiculteurs du Congo de vous proposer ce café aux notes de noix, de noisettes et de céréales sucrées. Un café certifié biologique.

Court 40ml - Long - 110ml

Maison Marocaine depuis 1985









LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso macchiato [Café crème] Un expresso classique servi avec une onctueuse mousse de lait.	28 DH
on expresso classique servi avec une ofictueuse mousse de lait.	
Café latté macchiato comme un nouss-nouss	30 DH
Lait chaud et mousse de lait onctueuse associé à une délicieuse empreinte	
de café grand cru pour un résultat spectaculaire et voluptueux. Pour le plus grand plaisir des gourmands.	
Cappuccino	30 DH
Une recette emblématique réalisée à partir du café ristretto surmontée	
d'une mousse de lait réalisée à la vapeur légère et crémeuse.	
Café Viennois	35 DH
Un café grand cru coulé sur une touche de confiture framboise, surmonté	
d'une crème chantilly maison et d'une sauce chocolat. Un véritable café dessei	t.
LES CHOCOLATS CHAUDS MAISON	
Chocolat chaud	38 DH
Chocolat viennois, drops de chocolat, lait crémé, chantilly et cacao noir	38 DH
LES THÉS	
	70 DU
Petit déjeuner Royal, Assam, Ceylan, Darjeeling	30 DH
Un après-midi à Fès, Thé noir, pétales de rose, pétales de fleur d'oranger	30 DH
Passion de fruits, Thé vert, papaye, fruits de la passion, violettes	30 DH
Perles de jasmin, Thé blanc, fleurs de jasmin	30 DH
Bouquet de roses, M'gouna Thé blanc, Thé vert, pétales de roses	30 DH
Thé traditionnel Chamali, à la menthe Thé vert, feuilles de menthe fraîches	20 DH
LES INFUSIONS	
Zeste de Gingembre, Gingembre, Réglisse, Citronnelle, Menthe, Tournesols, Vanille	70.511
	30 DH

Maison Marocaine depuis 1985









LES BOISSONS FRAICHES

LES JUS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	
Oranges pressées de Berkane	20 DH
Détox pommes, carottes et gingembre	28 DH
Citron-gingembre Maymana	28 DH
Mangue et jus d'agrumes	48 DH
Framboises Willamette de Larache	48 DH
Booster panaché de fruits du Souss (bananes, poires, framl	boise) 48 DH
Fraises d'agadir et jus d'agrumes	48 DH
LAIT FRAPPÉ	
Glace fouettée avec du lait	
Vanille et dattes du Ziz	48 DH
Avocats du Gharb	48 DH
Amandes et fleur d'oranger	48 DH
EAU MINÉRALE	
Eau minérale naturelle Sidi Ali 75cl	25 DH
Eau minérale naturelle Sidi Ali 33cl	8 DH
Eau minérale pétillante Oulmès 75cl	28 DH
Eau minérale pétillante Oulmès 25cl	18 DH
SODA	
Coca-cola 33cl	18 DH
Coca-cola Zéro 33cl	18 DH
Orangina 33cl	18 DH

Maison Marocaine depuis 1985







maymana (

NOS BOUTIQUES

MAYMANA MAROC

Tél: +212 (0)5 37 65 23 70 contact@maymana.ma www.maymana.ma

248, avenue Mohammed VI Souissi, Rabat - Maroc

Mahaj Riad, B39 Hay Riad, Rabat - Maroc

Golf city
Centre commercial Prestigia
Bouskoura ville verte

Casa Anfa Immeuble The Adress Bd de l'Océan Pacifique Casablanca Anfa Supérieur A proximité de l'Hötel Suisse

AÉROPORT DU MAROC

Zones d'embarquements Rabat-Salé Casablanca T1 & T2 Marrakech étage 1 et 2

MAYMANA FRANCE

9, boulevard de Strasbourg 31000 Toulouse - France Tél : +33 (0)5 61 38 61 47 contact@maymana.fr www.maymana.fr

ACHETEZ EN LIGNE (NOUVEAU)

Faites vos achats en ligne sur le site www.maymana.ma