



maisonmk

maisonmk

ME
NU

ME
NU



SERVICE CHARGE 10%

SERVICE CHARGE 10%

Wifi Terrasse
MaisonMK@@

Wifi Terrasse
MaisonMK@@



The logo for 'maisonmk' features the word 'maison' in a pink, lowercase, sans-serif font, followed by 'mk' in a black, lowercase, cursive font. A small pink diamond is positioned above the 'i' in 'maison'.

**Sublime alliance de l'esprit de la MAISON MK
et la Cuisine marocaine.**

**La carte élaborée par le Chef SOFIANE HENNI
chef Exécutif
Français du Groupe Marriott
et de L'Hermitage Gantois.**

**Sofiane manie les saveurs orientales et la
gastronomie française pour offrir des plats
qui attisent les papilles.**

**Ce mélange Franco Marocain vous assure un
voyage culinaire le temps d'un dîner .**

**ME
NU**

**A sublime blend of the spirit of the MAISON
MK and Moroccan cuisine.**

**The menu has been created by Chef SOFIANE
HENNI, French Executive Chef of the Marriott
Group and L'hermitage Gantois.**

**Sofiane combines oriental flavours with
French gastronomy to create dishes that will
tantalise your taste buds.**

**This Franco-Moroccan blend will take you on
a culinary journey for the duration of
your dinner.**



SERVICE CHARGE 10%

TAPAS

SAMBOUSSEK

- **Viande Hachée**
- **Minced Meat** 90 DH
- **Fromage**
- **Cheese** 80 DH
- **Mixte**
- **Mixed** 110 DH

CROMESQUIS

- **Fromage**
- **cheese** 80 DH
- **Poulet**
- **Chicken** 90 DH

BRIOUATES

- **Fromage à l'ail**
- **Garlic cheese** 80 DH
- **Kefta Orientale**
- **Eastern Kefta** 90 DH

Nem de Poulet
Chicken Nem 80 DH

Caviar D'aubergine
Eggplant Caviare 55 DH

Carotte Cumin
Cumin Carrot 60 DH

Sublime alliance de l'esprit de la MAISON MK
et la Cuisine marocaine.

La carte élaborée par le Chef SOFIANE HENNI
chef Exécutif
Français du Groupe Marriott
et de L'Hermitage Gantois.

Sofiane manie les saveurs orientales et la
gastronomie française pour offrir des plats
qui attisent les papilles.

Ce mélange Franco Marocain vous assure un
voyage culinaire le temps d'un dîner .

A sublime blend of the spirit of the MAISON
MK and Moroccan cuisine.

The menu has been created by Chef SOFIANE
HENNI, French Executive Chef of the Marriott
Group and L'hermitage Gantois.

Sofiane combines oriental flavours with
French gastronomy to create dishes that will
tantalise your taste buds.

This Franco-Moroccan blend will take you on
a culinary journey for the duration of
your dinner.



maisonmk

Scannez pour nous
laisser un avis sur

Google



**Nous apprécions
vos commentaires**

FOODS



BIÈRES/BEERS

PRESSION FLAG SPÉCIALE 25 CL 50 DH

PRESSION FLAG SPÉCIALE 50 CL 80 DH

CORINITA 60 DH

HEINEKEN 70 DH

CASABLANCA 75 DH

LEFFE BLONDE 80 DH

SMIRNOFF ICE 80 DH

CORONA 85 DH

PACK DE 10 BOUTEILLES/ PACK OF 10 BOTTLES

CORONITA 400 DH

HEINEKEN 500 DH

SAN MIGUEL 500 DH

CASABLANCA 600 DH

SOFT

SIDI ALI 1/2 - OULMES ½ 35 DH

SIDI ALI 1,5L - OULMES 1L 50 DH

THÉ 40 DH

CAFE 40 DH

COCA 33 CL 40 DH

SCHWEPES TONIC 40 DH

SCHWEPES CITRON - LEMON 33 CL 40 DH

SPRITE 33 CL 40 DH

RED BULL 80 DH

JUS D'ORANGE
ORANGE JUICE 60 DH

JUS DE CITRON
LEMON JUICE 60 DH

Salade Marocaine

Moroccan salad

60 DH

Houmous

Hummus

80 DH

Crevette Pil Pil

Shrimp Pil Pil

80 DH

Calamars à la Tomate et Ail

Squid with Tomato and Garlic

110 DH

Fingers de poulet croustillant
et sauce DIP'S

Crispy Poulzt fingers and
DIP'S sauce

110 DH

Gambas sauce aigre douce

Prawns with sweet and sour
sauce

120 DH

MOROCCAN FOODS

ENTRÉES

Pastilla de Poulet Beldi, Oeuf de Caille

Beldi Chicken Pastilla, Quail Egg

150 DH

Assortiment de Salades
Marocaine

Assortment Of Moroccan
Salads

110 DH

PLATS/DISHES

Tajine de Kefta Marrakchia

Tajine Of Kefta Marrakchia

170 DH

Tajine Poulet

Tajine Chicken Beldi

180 DH

Tajine Jarret de Boeuf

Tajine Beef Shank

210 DH

Tajine de Poisson à la charmoula

Fish tagine with charmoula

210 DH



**Trid au poulet au jus de R'fissa
,lentilles,oeuf**

**Chicken trid with R'fissa juice,
lentils, egg** 190 DH

Couscous Poulet
Chicken Couscous 180 DH

Couscous Boeuf
Beef couscous 190 DH

Couscous végétarien
Vegetarian Couscous 170 DH

INTERNATIONAL FOODS

Risotto MK
MK Risotto 220 DH

Ravioli épinards ricotta
Spinach Ricotta Ravioli 190 DH

**Poisson de la Criée façon
meunière,Crémeux de Carotte
Gingembre,Légumes Sautés** 195 DH

**Meunière Auction Fish,
Carrot Cream Ginger
Sauteed Vegetables**

Suprême de Volaille
**Mousseline de Pommes
de terre, éclat de noisette,
Jus corsé** 195 DH

**Poultry Supreme Potato
Mousseline, hazelnut shine,
full-bodied juice**

**Emincé de poulet sur son lit de
pommes de terre et petits
légumes** 190 DH

**Sliced chicken on a bed of
potatoes and vegetables**

**Emincé de boeuf sur son lit de
purée de pommes de terre et
petits légumes** 210 DH

**Sliced beef on a bed of
mashed potatoes and small
vegetables**

APÉRITIFS

**MARTINI BIANCO /ROSSO
/ROSATO/ EXTRA DRY** 75 DH

MARTINI FIERO 75 DH

RICARD/PASTIS 95 DH

CAMPARI 100 DH

APÉROL 100 DH

PROSECCO ANNA SPINATO BRUT
• **VERRE / GLASS** 120 DH

• **BOUTEILLE / BOTTLE** 650 DH

PROSECCO FREXENEIT BRUT

• **VERRE / GLASS** 120 DH

• **BOUTEILLE / BOTTLE** 650 DH

KIR ROYAL (PROSECCO) 120 DH

APÉROL SPRITZ 120 DH

MARTINI SPRITZ 140 DH

CAMPARI SPRITZ 140 DH

LIMONCELLO SPRITZ 140 DH

SHOOTER

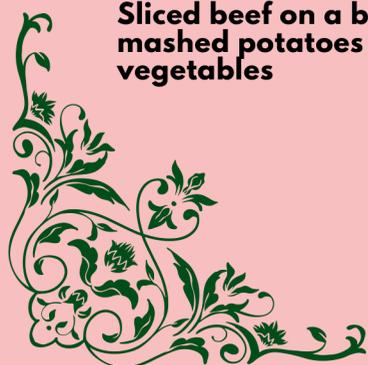
B52
TRIPLE SEC -BAILEY'S KHALÛA 120 DH

SAMBOCA 100 DH

GET 27 120 DH

TEQUILA 100 DH

TEQUILA PATRON 140 DH



VODKA

SMIRNOFF

- VERRE / GLASS 90 DH

BELVEDERE

- VERRE / GLASS 120DH
- BOUTEILLE/BOTTLE 1400 DH

GREY GOOSE

- VERRE / GLASS 120 DH
- BOUTEILLE/BOTTLE 1400 DH

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL

- VERRE / GLASS 100 DH
- BOUTEILLE / BOTTLE 1200 DH

JACK DANIEL'S

- VERRE / GLASS 130 DH
- BOUTEILLE / BOTTLE 1300 DH

JACK DANIEL'S HONEY

- VERRE / GLASS 130 DH
- BOUTEILLE / BOTTLE 1500 DH

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

- VERRE / GLASS 150 DH
- BOUTEILLE / BOTTLE 1700 DH

GLENFIDICH 12 ANS

- VERRE / GLASS 170 DH
- BOUTEILLE / BOTTLE 1800 DH

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

- VERRE / GLASS 180 DH
- BOUTEILLE / BOTTLE 2200 DH

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

- VERRE / GLASS 200 DH
- BOUTEILLE / BOTTLE 2400 DH

BURGERS

Hamburger aux épices

steak aux épices de tanjia, crème d'ail et coriandre, tomate ,et aubergine grillée,oignons confit .

180 DH

steak with tanjia spices, garlic and coriander cream, tomato and grilled eggplant, confit onions

Camel burger

Oignons caramélisés et tomate confite , fromage fondant.

200 DH

Camel burger with caramelized onions and candied tomato, melted cheese.

Hamburger Veggie

Oignons caramélisés,cheddar

170 DH

Oignons caramélisés,cheddar

Hamburger classique

Classic Hamburger

160 DH

COIN FRAICHEUR COOL CORNER

La César /The Caesar

Salade,Blanc de poulet pané anchois ,tomates croustons,Oeuf poché 150 DH

Salad,paned chicken,breast,anchovies, tomatos crouton,poached egg

Salade Signature MK façon Pokeball MK Signature Salad Pokeball

Salade, Avocat , Choux, Cocombre,Carote

Salad,Avocado,Cabbage, Cucumber Carrot

150 DH

La Santorin/Santorini

Tomate , Cocombre,Oignon feta,Olives,Pomme

160 DH

Tomato,Cucumber,Onion,Feta Cucumber,Olives,Apple

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison
Homemade fries 35DH

Légumes sautés
Strir-fried vegetables 35 DH

Riz blanc
White rice 35 DH

Semoule
Semolina 35 DH

DESSERTS

**Cookie Fondant, Coulis de
Chocolat servi avec
une boule de glace
(15 minutes de cuisson)** 90 DH

**Fondant Cookie, Chocolate
Coulis served with a scoop
of ice cream
(15 minutes of cooking)**

**Moelleux au Chocolat
(15 minutes de cuisson)
Chocolate Cake
(15 minutes of cooking)** 90 DH

**Pavlova fruits de saison
Pavlova/ seasonal fruit** 90 DH

**Tartelette Citron méringuée
Lemon meringue tart** 95 DH

**Glace aux saveurs
Marocaine
Flavored ice cream with
Mococcan flavours** 95 DH

**Jawara (Pastilla) à la crème
de riz et fruits de saison** 80 DH
**Jawara (Pastilla) with
rice cream and seasonal fruit**

Tiramisu
Tiramisu 90 DH

**Orange à la cannelle
Cinnamon orange** 70 DH

SANGRIA

SANGRIA CLASSIQUE

• VERRE / GLASS 120 DH
• CARAFE / CARAFE 350 DH

**SANGRIA REVISITÉE AVEC
LES FRUITS DE SAISON** 400 DH

SANGRIA ROYALE

• VERRE / GLASS 150 DH
• CARAFE / CARAFE 500 DH

DIGESTIFS

BAILEY'S 90 DH

GET 27 100 DH

FERNET BRANCA 90 DH

GRAPPA 90 DH

LIMONCELLO 90 DH

AMARETTO(DISARONNO) 120 DH

JAGERMEISTER 120 DH

HENNESSY VS 150 DH





ROSÉ

DOMAINE DE SAHARI RESERVE 350 DH

SYMBOL 350 DH

ECLIPSE 400 DH

MÉDAILLON (1/2) 200DH /400 DH

VOLUBILIA (1/2) 200DH /400 DH

TEQUILA

VERRE (GLASS)/BOUTEILLE (BOTTLE)

AGAVITA 90 DH/1000 DH

CAMINO SILVER 100 DH/1000DH

PATRON SILVER 180 DH/1900 DH

DON JULIO BLANCO 180 DH/1900 DH

GIN

VERRE (GLASS)/BOUTEILLE (BOTTLE)

GORDON'S 100DH/1200 DH

TANQUERAY 130DH/1300 DH

BOMBAY SAPPHIRE 130DH/1400 DH

HENDRICK'S 140 DH/1500 DH

RHUM

VERRE / GLASS

BACARDI BLANC 100 DH

BACARDI BRUN 120 DH

CAPTAIN MORGAN 120 DH



DRINKS



NOS COCKTAILS OUR COCKTAILS

SANS ALCOOL / NON-ALCOHOL

100 DH

VIRGIN MOJITO

- CLASSIQUE
- FRAISE
- FRUIT DE LA PASSION

AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL

150 DH

MOSCOW MULE

Vodka-ginger beer maison-citron
Vodka-homemade ginger beer, lemo

LONDON MULE

Gin-ginger beer maison -citron
Gin-homemade ginger beer-lemon

JAMAICAN MULE

Rhum-ginger beer maison-citron
Rhum-house ginger beer-lemon

MARRAKECH MULE

Ma7ia (eau de vie)-ginger beer maison-citron
Ma7ia (water of life)-house ginger beer-lemon

FRENCH MULE

Cognac-ginger beer maison-citron
Cognac-homemade ginger beer, lemon

MOJITO POUR ELLE

Vodka-citron-pétale de rose -sirop à la rose
Vodka-lemon-rose petal -rose syrup

MOJITO POUR LUI

Vodka-citron-pétale de rose -sirop à la rose
Vodka-lemon-rose petal -rose syrup

MOJITO BISSAP

Vodka-citron-menthe -jus de bissap
Vodka-lemon-mint - bissap juice

VINS MAROCAIN

ROUGE

VERRE / GLASS

90DH

DOMAINE DE SAHARI RESERVE

350 DH

AIT SOUALA (TANNAT MALBEC ARINARNOA)

390 DH

VOLUBILIA (1/2)

220 DH / 480 DH

MÉDAILLON (CABERNET SAUVIGNON SYRAH)

480 DH

CB SIGNATURE (CARMENÈRE MARSELAN)

450 DH

ECLIPSE

480 DH

CB INITIALES (MERLO CABERNET SAUVIGNON)

480 DH

CHÂTEAU ROSLANE CÔTEAUX DE L'ATLAS (CABERNET SAUVIGNON MERLOT)

650 DH

BLANC

DOMAINE DE SAHARI RESERVE

350 DH

ECLIPSE

400 DH

DOMAINE JIRRY- CHARDONNAY

450DH

CHÂTEAU ROSLANE CÔTEAUX DE L'ATLAS (CHARDONNAY)

620 DH

GRIS

DOMAINE DE SAHARI RESERVE

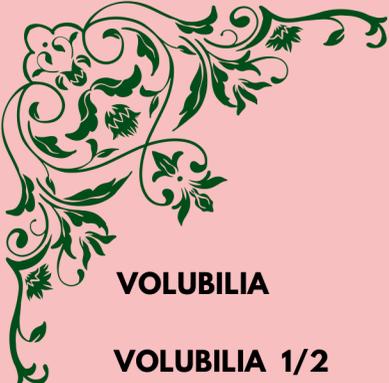
350 DH

ECLIPSE

400 DH

MÉDAILLON

400 DH



VOLUBILIA 400 DH

VOLUBILIA 1/2 200 DH

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT 2000 DH

MOET & CHANDON BRUT 2000 DH

LAURENT PERRIER ROSE 2300 DH

MOET & CHANDON ROSE 2300 DH

RUINART BLANC DE BLANCS 2500 DH

VINS FRANÇAIS

ROUGE

CÔTE DU RHÔNE GUIGAL 550 DH

CHÂTEAU GROS
CAILLOU 550 DH

CHÂTEAU LAFITTE
(BORDEAUX) 650 DH

BLANC

SANCERRE DEZAT
OU LES CAILLOTES 600 DH

CHABLIS GÉRARD TREMBLAY 650 DH

ROSÉ

THE PALE 500 DH

M DE MINUTY 550 DH

MINUTY PRESTIGE 600 DH

MARRAJITO

Rhum au safran - Menthe -citron confit
Saffron rum - Mint - candied lemon

DRY MARTINI

Gin -dry martini-olive.
Gin or vodka- dry martini- olive

LALA MARGARITA

Tequila-triple sec-fruit de la passion citron à la rose
Tequila-triple sec-passion fruit-lemon with rose

GREEN MK

Gin-fleur de sureau-citron-basilic-kiwi
Gin-Elder flower-lemon-basil-kiwi

69 SPÉCIAL MK

Gin-citron-limonade
Gin-lemon-lemonade

IMPERIAL ARGAN SOUR

Whisky-citron-argan-blanc d'œuf
Whiskey-lemon-argan-egg white

IRISH COFFEE + 30 DH

Whisky ,Café , Crème
Whiskey, Coffee, Cream...

CUBE LIBRE

Rhum-Citron-Sucre -Coca-Cola
Rum-Lemon-Sugar-Coca-Cola

ESPRESSO MARTINI

Vodka-kahlua-Cafe-Sirop de sucre
Vodka-kahlua-Coffee-Sugar syrup

SEX ON THE BEACH

Vodka-Liqueur de peach-jus de canneberge-
jus de orange
Vodka-peach liqueur-cranberry juice-orange juice

OLD FASHION

Whisky-angostura bitter
Whiskey- angostura bitter

COSMOPOLITAN

Vodka-triple Sec-citron- Jus de Cramberry
Vodka-triple sec-lemon-cramberry juice

PORN STAR MARTINI

Vodka-vanille-purée de fruit de la passion
Vodka-vanilla-passion fruit puree



T- PUNCH

Rhum - citron - sucre
Rum - lemon - sugar

GOOD BOY

Vodka-amaretto-pêche grenade orange
Vodka-amaretto-peach pomegranate orange

MARTINI PASSION MK

Rhum-proseco-liqueur de fruit de la
passion-liqueur de vanille
Rhum-proseco-passion fruit
-liqueur vanilla liqueur

MARGARITA

Tequila - triple sec - jus citron -sirop de sucre
Tequila - triple sec - lemon juice - sugar syrup

FRENCH 75 + 30 DH

Gin-jus de citron jaune-sirop de sucre-champagne
Gin-lemon juice-sugar syrup-Champagne

PIÑA COLADA

Rhum blanc - jus d'ananas-crème de coco
White rum - pineapple juice-coconut cream

LA CAÏPİRINHA

cachaça brésilienne-sucre roux-citron vert frais
White rum - pineapple juice-coconut cream

NÉGRONI

Gin-campari-vermout rouge
Red gin-campari-vermout

COCKTAILS AVEC SHOW À TABLE

COCKTAILS WITH SHOW AT THE TABLE

MK IMPERIAL

250 DH

Vodka - Triple sec -Orange -Citron- Fraise à la rose
Vodka - Triple sec - Orange - Lemon - Strawberry
with rose

ROSE MARY

250 DH

Whisky -sweet and sour -sirop romarin
Whiskey -sweet and sour -rosemary syrup

RED MARRAKECH

200 DH

Fruits exotique - Fruits rouge crème chantilly
Exotic fruits - Red fruits with whipped cream

CHICHAS

CHICHA POMME

250 DH

CHICHA MENTHE

250 DH

CHICHA LOVE 66

350 DH

CHICHA MI AMOR

350 DH

CHICHA ROYAL

550 DH