

FOMO *Garden*

MARRAKECH

Bienvenue chez Fomo

Un lieu pensé comme une expérience entre lumière et obscurité, Entre douceur du matin et audace de la nuit. Dès les premières heures, laissez-vous porter par nos brunchs solaires, L'ambiance apaisante et les plaisirs simples du matin.

Mais lorsque la nuit tombe...
FOMO révèle une autre facette. Les lumières s'adoucissent, l'énergie monte.

*Nouvelle carte. Nouvelle ambiance. Nouvelle dimension.
Les saveurs se font plus audacieuses, les émotions plus intenses, l'atmosphère résolument vibrante. Le jour, vous respirez. La nuit, vous vous laissez emporter.*

FOMO, un monde à deux visages. Une seule promesse vous surprendre.

FOMO Mocktails

MOJITO	100 MAD
Menthe, citron, citron vert, sucre de cannes, eau pétillante	
MOJITO PASSION	100 MAD
Menthe, purée de fruit de la passion, citron, sucre de cannes, eau pétillante	
MOJITO STRAWBERRY	100 MAD
Menthe, purée de fraise, citron, fraise, sucre de cannes, eau pétillante	
PINA COLADA	100 MAD
Un classique exotique entre fraîcheur d'ananas frais & crème de noix de coco	
MOJITO CURACAO	100 MAD
Menthe, citron, curaçao bleu, sucre de cannes, eau pétillante	
GREEN DETOX	100 MAD
Pomme verte, feuille de menthe, concombre frais, citron, jus de pomme	

FOMO Signature Myxologies

PASSION STAR MARTINI	130 MAD
Fruit de la passion, vanille, ananas, citron, servi avec un shooter maison sans alcool	
AMAZONE	140 MAD
Mangue & ananas, touche de figues, un contraste gourmand et raffiné	
KISS ME	130 MAD
Un cocktail élégant et rafraichissant mêlant myrtille fraîche, framboise, gingembre et fruits rouges - Un gout fruité et plein de finesse	
MARRAKECH VIBES	130 MAD
Un éclat de fruits rouges, de pamplemousse, citron et de fraise, adoucis par une touche de menthe fraîche et de vanille discrète et élégante	
FOMO ART	120 MAD
Pêche, mangues, pastèques relevées d'Anis et de zeste de cannelle, l'élégance d'un choc maîtrisé	
ZOMBIE	130 MAD
Betteraves, banane en purée, fraise, duo de pomme et de citron, une fusion fruitée aux racines sombres	
POP ISLAND	130 MAD
Un cocktail insolite et envoûtant mêlant litchi, ananas et menthe servi avec une vraie glace bâtonnet - Pour une escapade givrée et tropicale	
GINGER APHRODISIAQUE	120 MAD
Gingembre frais, purée de passion & mangues, citron frais, pamplemousse frais, acidité et tonicité végétale	

Nos Entrées

THE MAROCAIN TOUCH

Voyage en terre épicés

SOUPE MAROCAINE (accompagnement à rajouter) Recette ancestrale marocaine aux notes épicées et généreuses	80 MAD
SELECTION DE SALADES MAROCAINES Assortiment de 6 salades inspirées des saveurs des villes marocaines impériales	120 MAD
SELECTION DE MINI BRIOUATES Épinard fromage, fruits de mer, viande hachée, poulet, végétarienne	130 MAD
PASTILLA POULET Feuilleté croustillant, effiloché de poulet aux amandes et cannelle	130 MAD
PASTILLA FRUIT DE MER Feuilleté croustillant aux fruits de mer parfumé aux épices douces	150 MAD

THE ASIAN TOUCH

Immersion raffiné au cœur des terres d'Asie

SOUPE MISO Bouillon japonais au miso, tofu et algues	80 MAD
NEMS POULET 4 pièces Poulet mariné, rouleau croustillant, équilibre entre finesse et gourmandise	95 MAD
NEMS CREVETTE 4 pièces Crevettes délicates, rouleau croustillant	95 MAD
YAKITORI BŒUF FROMAGE 2 pièces Fines tranches de bœuf délicatement roulées autour d'un cœur fondant de fromage généreux	110 MAD
YAKITORI POULET 2 pièces Poulet fondant, sauce sucrée-salée	95 MAD
CREVETTE TEMPURA 5 pièces Crevettes croustillantes, finesse japonaise à tremper sans modération dans sa sauce Spicy maison	130 MAD
GYOZZA POULET 4 pièces Raviolis japonais au poulet parfumés aux herbes	120 MAD
DIMSUM BŒUF 4 pièces Raviolis vapeur farcis au bœuf tendre et parfumé	130 MAD
DYNAMITE SHRIMPS  Crevettes enrobées garnies d'une mayonnaise japonaise et d'une sauce dynamite	130 MAD

INTERNATIONAL TOUCH

Un tour du monde en bouchées, le gout comme seul visas

SALADE CESAR Cœur de romaine, poulet rôti, parmesan et croutons dorés, le tout sublimé par notre touche maison	150 MAD
BURRATA POMODORO Burrata fondante sur un lit végétal et tomates anciennes, rehaussée d'une note méditerranéenne	160 MAD
PARMEGIANA Aubergine croquante, purée de tomate maison, cœur de buffala gratiné au parmesan	140 MAD
CEVICHE DE DORADE LECHE DE TIGRE PASSION Filet de dorade cru relevé d'un soufflé de passion éclatante	180 MAD
CAMEMBERT FONDU AU FOUR Camembert rôti au four, infusé à la ciboulette, nappé d'un filet de crème chaude. Un cœur fondant, une texture généreuse, une gourmandise à partager	150 MAD
CARPACCIO DE BŒUF Fines tranches de bœuf marinées, accompagnées de copeaux de parmesan, de champignons frais et de jeunes pousses de roquette	180 MAD

Nos Plats

INTERNATIONAL TOUCH 🌍

Un tour du monde en bouchées, le gout comme seul visas

FILET DE BŒUF	300 MAD
Pièce noble de bœuf, soigneusement cuite à la perfection, servie avec un feuilleté de pommes de terre et des échalotes confites	
L'ENTRECÔTE	290 MAD
Entrecôte de 300 g, idéale pour les amateurs de viande, servie avec des pommes de terre fondantes, nappées d'une sauce steak savoureuse	
SAUMON EN CROÛTE DE CÈPES	260 MAD
Pavé de saumon tendre, nappé d'une émulsion tiède citronnée, accompagné d'une croûte croustillante aux cèpes	
FILETS DE LOUPS BAR	270 MAD
Filet de poisson rôti au four sur un lit de pommes de terre fondantes et beurre Persillé Relevé de Capre frit et herbes fraîches	
POULET FERMIER SALSA VERDE	230 MAD
Blanc & cuisse de poulet, sur un lit de salsa verde accompagnés de légumes verts et pommes nouvelles croquantes	
CORDON SIGNATURES	230 MAD
Filet de volaille croustillant, révélant un cœur coulant et enveloppé de jambon de dinde généreux accompagné de purée de pommes de terre ou frites maison	
ADANA GRILL	190 MAD
Viande hachée grillée à la turque, épicée avec un piment doux et accompagnée de tomates confites à la flamme, servie avec un boulgour parfumé aux herbes fraîches ou frites maison	
SHISH TAWOOK	190 MAD
Poulet grillé, mariné à la turque, galette épicée, tomate rôtie accompagné de frites épicées sauce à l'ail	
FISH & CHIPS	180 MAD
Filet de poisson frais, enrobé d'une panure croustillante, accompagné de frites maison et servi avec une sauce tartare maison	
FOMO SMASH BURGER	200 MAD
Bœuf écrasé à la plancha, avec une croûte dorée et un cœur juteux, garni de cheddar fondant, accompagné de frites maison croustillantes	

ACCOMPAGNEMENTS

POLENTA PARMIGIANO AU PARMESAN	70 MAD
FRITES DE PATATE DOUCE PAPRIKA FUMÉE	55 MAD
ÉPINARDS SAUTÉS AUX HERBES & CRÈME	55 MAD
PURÉE DE POMMES DE TERRE	55 MAD
RIZ BASMATI	55 MAD
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS	55 MAD
FRITES DE TRUFFES ET PARMESAN	70 MAD
Frites de pommes de terre, sublimes par un parmesan râpé fondant, un filet d'huile de truffe parfumée, et saupoudrées de persil haché	
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE	70 MAD
Purée de pommes de terre, rehaussée de pâte de truffe et d'un filet délicat d'huile de truffe	
FRITES MAISON	45 MAD
CHAMPIGNONS RÔTIS À L'AILLE	55 MAD

Nos Plats

THE MAROCAIN TOUCH

Voyage en terre épicés

- TAGINE POULET FERMIER CITRON** **240 MAD**
Recette ancestrale, poulet fermier tendre et épicé au filament de safran pure de Taliouine
- TAGINE BOEUF PRUNEAUX** **260 MAD**
Jarret de Bœuf fondant, mijoté aux pruneaux & amandes fondantes, sauce parfumée au safran de Taliouine
- TAGINE DE DORADE D'ATLAS** **240 MAD**
Filet de dorade, mijoté avec des épices de l'orient, citron confit et légumes de potager
- TAGINE BERBÈRE** **150 MAD**
Recette traditionnelle aux légumes fondants et herbes aromatiques
- SOURIS D'AGNEAU FAÇON TANGIA** **290 MAD**
Souris d'agneau, confite pendant 4 heures, aux épices douces et filament de safran pur de Taliouine

THE ITALIAN TOUCH

La Dolce Vita , l'Italie s'en souviendra..

- POMODORO PARMEGIANO** **170 MAD**
L'essence de l'Italie, sauce pomodoro & parmesan généreux
- AL TARTUFO** **290 MAD**
Tagliatelle al dente, infusion de truffes, crèmes délicates et copeaux nobles
- SPAGHETTI BOLO** **190 MAD**
Spaghetti, hachée de bœuf fondant et son coulis de tomate aux herbes
- CARBO DI FOMO** **220 MAD**
Tagliatelle nappée d'une crème carbonara maison, bacon de bœuf signé FOMO
- RAVIOLI FOMO MERCATO** **280 MAD**
Ravioli maison farcis aux gambas, accompagnés d'une vinaigrette tiède et rehaussés d'une touche d'herbes fraîches

THE ASIAN TOUCH

Immersion raffiné au cœur des terres d'Asie

- POKE BOWL TARTARE SAUMON** **190 MAD**
Tartare de saumon cru mariné, servi sur une base de riz parfumé, accompagné de tranches d'avocat et de fromage frais, le tout sublimé par une sauce maison japonaise aux saveurs subtiles
- POKE BOWL CRISPY CHICKEN** **180 MAD**
Émincé de poulet croustillants, servi sur une base de riz parfumé, accompagné de tranches d'avocat et de fromage frais, le tout nappé d'une sauce mayonnaise japonaise crémeuse et savoureuse
- POKE FOMO BOWL** **210 MAD**
Duo de tartares de saumon et de thon rouge, accompagné de tranches d'avocat et de fromage frais, le tout sublimé par une sauce maison japonaise

Sushi & Co

SO FRESH, SO TASTY

SUSHI

2 PIÈCES

SUSHI SAUMON	65 MAD
SUSHI THON ROUGE	75 MAD
SUSHI CREVETTE EBI	65 MAD
SUSHI DAURADE	75 MAD
SUSHI JAPANESE BEEF	70 MAD

SASHIMI

4 PIÈCES

SASHIMI SAUMON	80 MAD
SASHIMI DAURADE	90 MAD
SASHIMI THON	90 MAD

CRUNCH ROLS

8 PIÈCES

Assaisonné de mayonnaise japonaise sauce teriyaki et oignons frits.

CRUNCH SAUMON AVOCAT CREAM CHEESE	95 MAD
CRUNCH THON CREAM CHEESE MAYO SPICY	95 MAD
CRUNCH POULET FRIT CONCOMBRE MENTHE	90 MAD
CRUNCH THON ROUGE AVOCAT CREAM CHEESE	95 MAD
CRUNCH CREVETTE TEMPURA CREAM CHEESE	95 MAD

CALIFORNIA

8 PIÈCES

CALIFORNIA SAUMON AVOCAT	90 MAD
CALIFORNIA SAUMON AVOCAT CREAM CHEESE	90 MAD
CALIFORNIA THON CUIT AVOCAT CREAM CHEESE	90 MAD
CALIFORNIA TEMPURA EBI AVOCAT	80 MAD
CALIFORNIA THON ROUGE AVOCAT CREAM CHEESE	90 MAD
CALIFORNIA CREVETTE TEMPURA CREAM CHEESE	90 MAD
CALIFORNIA POULET FRIT MAYONNAISE JAPONAISE	90 MAD

MAKI

8 PIÈCES

MAKI SAUMON	60 MAD
MAKI SAUMON CREAM CHEESE	65 MAD
MAKI THON ROUGE	70 MAD
MAKI CREVETTE ROSE CREAM CHEESE	65 MAD
MAKI THON CUIT MAYONNAISE	70 MAD

TOBIKO ROLLS

8 PIÈCES

EBI FRY Gambas pané, avocat, ciboulettes	100 MAD
CREAM CHEESE Saumon, avocat, cream cheese, œuf de saumon	100 MAD
SHAKE YAKI Saumon rôti, avocat, œuf de saumon	100 MAD

Sushi & Co

Signatures

8 PIÈCES

DRAGON ROLLS SPICY SAUMON CREAM CHEESE

Rolls avocat, saumon flambé a la flame, sauce teriyaki sauce spicy fomo, oeuf de truite, fromage frais
pousse d'herbes fraiches, oignon cuit au four

140 MAD

DRAGON ROLLS TEMPURA EBI MARRAKECH

Rolls avocat, chair de crevettes, fromage frais, pousse d'herbes fraiches, oeuf de saumon

140 MAD

FOMO TOBIKO BEEF SPICY

Rolls avocat, carpaccio de boeuf mariné, fromage frais, pousse d'herbes fraiches

140 MAD

FRIES CALIFORNIA EBI

Gambas, Cream cheese, mayonnaise japonaise, sauce teryaki
Une création qui mêle la texture d'un sushi noble à la surprise d'une friture maîtrisée

120 MAD

FRIES CALIFORNIA SALMONE & GAMBAS

Saumon frais, gambas, cheddar, mayonnaise japonaise et ciboulettes
Une création qui mêle la texture d'un sushi noble à la surprise d'une friture maîtrisée

130 MAD

PLATEAU Suggestion

UN PLATEAU SAKURA | 24 PIÈCES

8 Maki saumon avocat, 8 Crunch tempura ebi cream cheese et 8 California poulet frit

230 MAD

FOMO DECOUVERTE | 48 PIÈCES

8 Maki thon cuit mayonnaise, 8 Maki crevette rose cream cheese, 8 California saumon avocat cream
cheese, 8 California poulet frit mayonnaise japonaise, 8 Crunch rolls thon rouge avocat cream
cheese, 2 Sushi saumon, 2 Sushi daurade, 4 Sashimi saumon

590 MAD

FOMO SIGNATURE | 32 PIÈCES

8 Crunch saumon avocat cream cheese, 8 Crunch poulet frit concombre menthe, 8 Dragon rolls
tempura ebi Marrakech, 8 Dragon spicy saumon

400 MAD

Desserts

ORIGINAL TIRAMISU

Un nuage de mascarpone onctueux posé sur un lit de biscuits imbibés d'espresso intense, le tout saupoudré de cacao

100 MAD

CHEESECAKE AMLOU

Alliance délicate entre douceur du fromage frais et la richesse d'amlou
Sur un fond sablé croquant relevé par des notes d'amandes grillées et huile d'argan

120 MAD

CIGARRE DEL PATRONE

Noisettes, amandes et chocolat se fondent dans un jeu de contrastes, entre croûte croustillante et centre onctueux

130 MAD

SAINT SEBASTIEN

Gâteau au fromage au cœur ultra fondant et à la surface caramélisée presque brûlée, délicatement infusé de nutella

130 MAD

DÔME CHOCO FUSION

Brownie surmonté d'un chou croustillant garni de crème vanille, enveloppé dans un dôme de chocolat - un spectacle gourmand à chaque bouchée

130 MAD

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Cœur coulant de chocolat niché dans un gâteau délicatement moelleux, servi tiède accompagné d'une boule de glace vanille de Madagascar

100 MAD

CREME BRULEE

Crème onctueuse à la vanille, délicatement parfumée et recouverte d'une fine croûte caramélisée à la flamme

110 MAD

CAFE GOURMAND

Un espresso raffiné escorté de petites créations sucrées.
L'art du dessert en version miniature, pour une touche finale élégante

105 MAD

PLATEAU DE FRUITS DE SAISON

Assortiment coloré et rafraîchissant de fruits de saison frais soigneusement sélectionnés. Un moment de fraîcheur à partager ou à savourer en solo

120 MAD



Nos Coupes de Glaces

FRAISE MELBA

Coupe de glace à la vanille, fraises fraîches, coulis fruité et meringue légère pour un moment de fraîcheur sucrée

115 MAD



DAME BLANCHE

Une coupe délicate où la vanille rencontre le chocolat chaud, couronnée de chantilly pour une expérience gourmande raffinée

115 MAD



SOLEIL EXOTIQUE

Une sélection de glaces fruitées (mangue, passion) accompagnées de morceaux de fruits frais, d'un coulis de fruits exotiques et d'un soupçon de chantilly légère. Un voyage tropical dans une coupe.

115 MAD

Carte des Boissons

BOISSON CHAUDE

CAFÉ ESPRESSO	30 MAD
DOUBLE ESPRESSO	35 MAD
CAFÉ NESPRESSO	35 MAD
CAFÉ CRÈME	35 MAD
CAPUCCINO	40 MAD
CHOCOLAT CHAUD	40 MAD
THÉ MAROCAIN	35 MAD
INFUSION	50 MAD
MOCACCINO	70 MAD
FRAPUCCINO	50 MAD

BOISSON CLASSIQUE

COCA COLA	50 MAD
COCA ZERO	50 MAD
FANTA ORANGE	50 MAD
SPRITE	50 MAD
HAWAI	50 MAD
SCHWEPPE CITRON	50 MAD
SCHWEPPE TONIC	50 MAD
OUELMES	40 MAD
RED BULL	70 MAD
SIDI ALI 50CL	40 MAD
SIDI ALI 75CL	60 MAD

JUS FRAIS MINUTES

JUS D'ORANGE	50 MAD
JUS DE CITRON	50 MAD
JUS DE FRAISE (SAISON)	70 MAD
JUS DE PÂTÈQUE (SAISON)	70 MAD
JUS D'AVOCAT	70 MAD
JUS DETOX	70 MAD
JUS FRUITS DE SAISONS	70 MAD

FOMO MOCKTAILS

MOJITO	100 MAD
MOJITO PASSION	100 MAD
MOJITO STRAWBERRY	100 MAD
PINA COLADA	100 MAD
MOJITO CURACAO	100 MAD
GREEN DETOX	100 MAD

MILKSHAKE FOMO

MILKSHAKE NUTELLA	80 MAD
MILKSHAKE SPÉCULOS	80 MAD
MILKSHAKE ORÉO	80 MAD
MILKSHAKE VANILLE	80 MAD
MILKSHAKE FRAISE	80 MAD
MILKSHAKE CARAMEL	80 MAD

FOMO SIGNATURES MYXOLOGIES

GINGER APHRODISIAQUE	120 MAD
AMAZONE	140 MAD
ZOMBIE	130 MAD
FOMO ART	120 MAD
MARRAKECH VIBES	130 MAD
POP ISLAND	130 MAD
PASSION STAR MARTINI	130 MAD
KISS ME	130 MAD

THE GLACE MAISON

THÉ GLACÉ À LA PÊCHE	65 MAD
THÉ GLACÉ À LA PASSION	65 MAD
THÉ GLACÉ À LA FRAISE	65 MAD

HOOKAH X FOMO

Vivez une expérience unique en découvrant le véritable plaisir d'un narguilé.
Chez Fomo, chaque session est pensée comme un rituel, entre élégance, ambiance et maîtrise du goût.

Live a unique experience as you discover the true pleasure of a shisha.
At Fomo, each session is designed as a ritual, where elegance, ambiance, and flavor mastery come together.

HAPPY HOUR

Tous les jours jusqu'à 18h | Everyday from 3 pm to 7 pm

Hookah & une boisson soft | One chicha & soda

200 MAD

Hookah **KALOUD**

MENTHE

Mélange frais de menthe verte.

HAWAI

Mélange de fruits tropicaux, pêches, ananas exotiques pour les amateurs de tabacs fruités sucrés.

MI AMOR

Ananas givré, banane, menthe.

LOVE 66

Melon, baies, fruit de la passion et un trait de menthe, note fruitée et rafraîchissante.

BLUE ICE

Une combinaison époustouflante de myrtilles et de menthe fraîche, un soufflé glacé aux notes de fruit bleu.

LADYKILLER

Mangue juteuse, melon doux, fraise gourmande... le tout relevé par une touche finale de menthol glacé.

Hookah **RAAS QUASAR**

MENTHE

Mélange frais de menthe verte.

HAWAI

Mélange de fruits tropicaux, pêches, ananas exotiques pour les amateurs de tabacs fruités sucrés.

MI AMOR

Ananas givré, banane, menthe.

LOVE 66

Melon, baies, fruit de la passion et un trait de menthe, note fruitée et rafraîchissante.

BLUE ICE

Une combinaison époustouflante de myrtilles et de menthe fraîche, un soufflé glacé aux notes de fruit bleu.

LADYKILLER

Mangue juteuse, melon doux, fraise gourmande... le tout relevé par une touche finale de menthol glacé.

GOUT DU MOMENT

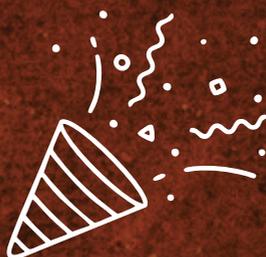
Une sélection exclusive pensée pour l'instant, un goût inédit disponible pour une durée limitée.
Une saveur rare renouvelée chaque deux semaines.

250 MAD

300 MAD

FOMO Garden

MARRAKECH



Envie de fêter un anniversaire ?

Célébrez en grand, sans effort.

Pour les anniversaires en groupe, notre équipe orchestre chaque détail avec soin.

Ambiance, service, touches festives... il vous suffit de réserver et de nous prévenir.

Vivez l'instant, on s'occupe du reste.

Infos & Resa

+212 6 69 65 88 01

contact@fomogarden.com

www.fomogarden.com