

La Table des Oliviers

Nos entrées - Our starters

TABOULÉ MAISON	65
<i>Homemade Tabbouleh</i>	
GRATIN D'AUBERGINES	70
<i>Eggplant gratin</i>	
FRAÎCHEUR OASIS LODGES, VINAIGRETTE CLASSIQUE	80
<i>Freshness oasis lodges, classic vinegar</i>	
SALADE CÉSAR (BLANC DE POULET, PARMESAN, ANCHOIS, TOMATE CERISE, CROÛTON, SALADE, OEUF)	*ENTRÉE 75
<i>Caesar salad (chicken breast parmesan, anchovy, cherry tomato, crouton, salad, egg)</i>	PLAT 95
<i>*vous préférez la déguster en entrée ou en plat principal</i>	
<i>*you prefer to taste it as a starter or as a main course</i>	
TARTARE DE TOMATE MOZARELLA	95
<i>Tomato mozzarella tartar</i>	
FARANDOLE DE SALADES MAROCAINES ET BRIOUATES (4 PIÈCES)	95
<i>Selection of Moroccan salads and briouates (4 pieces)</i>	
ROSACE DE SAUMON FUMÉ ET FROMAGE DE CHÈVRE	125
<i>Rosace of smoked salmon and goat cheese</i>	

Nos soupes – Our soups

SOUPE D'ORGE	35
<i>Barley soup</i>	
CRÈME DE LÉGUMES DU JOUR	55
<i>Daily vegetable soup</i>	
HARIRA MARRAKCHIA ACCOMPAGNÉ DE CHBAKIA ET DATTES	95
<i>Harira marrakchia served with chbakia and dates</i>	

Nos Pâtes- Our Pasta

PENNE	
• <i>au poulet, crème citron-Chicken, with lemon cream</i>	105
• <i>Arrabiata</i>	75
SPAGHETTI BOLOGNAISE	95
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
LASAGNE À LA SAUCE BOLOGNAISE	95
<i>Lasagna With Bolognese sauce</i>	
TAGLIATELLE CARBONARA (SAUMON, CRÈME, FROMAGE)	120
<i>Tagliatelle carbonara (salmon, cream, cheese)</i>	

La Table des Oliviers

Nos viandes et poissons – Our meats and fishes

TAGINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET OLIVES <i>Chicken tagine with lemon confit and olives</i>	150
CÔTE D'AGNEAU AUX HERBES <i>Lamb chop with herbs</i>	160
ENTRECÔTE DU CHEF, ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES MIJOTÉS <i>Chef's rib steak with simmered vegetables</i>	180
JARRET DE VEAU, TANGIA, SAFRAN, CITRON CONFIT <i>Veal shank tangia, safran, lemon confit</i>	190
TRILOGIE DE POISSONS À LA PLANCHA, POMME DE TERRE À L'ANCIENNE <i>Fish trilogy a la plancha, old timer potato</i>	220

Sur le pouce pour des petits creux- On the go for littlehunger

BATBOUTS AU THON <i>Tuna Batbouts</i>	70
CLUB SANDWICH TRADITIONNEL <i>Traditional Club Sandwich</i>	95
CÉSAR BURGER (BUN ROSE À LA BETTERAVE, GALETTE DE POULET, COPEAU DE PARMESAN, LAITUE ET TOMATE, SAUCE CÉSAR) – FRITES ET MESCLUN DE SALADES <i>Caesar burger (Pink beet bun, chicken patty, parmesan shavings, lettuce and tomato, caesar sauce) - fries and salad</i>	115
OASIS BURGER (BUN À L'ENCRE DE SEICHE, OIGNON CARAMÉLISÉ, OLIVES NOIRES, LAITUE, FROMAGE, OEUF, TOMATE, CHIPS DE DINDE FUMÉE) – FRITES ET MESCLUN DE SALADES <i>Oasis Burger (Cuttlefish ink bun, caramelized onion, black olives, lettuce, cheese, egg, tomato, smoked turkey chips) - French fries and salad</i>	130

Nos desserts- Our desserts

GLACE – SORBET 2 BOULES <i>Ice Cream, 2 scoops</i>	45
FRUITS DÉCOUPÉS DE SAISON <i>Seasonal cut fruit platter</i>	55
FONDANT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE** <i>Chocolate fondant, ice cream**</i> <i>**A commander au début du repas - To be ordered at the beginning of the meal</i>	60
CRÈME D'AVOCAT AU MIEL ET SA BOULE DE GLACE <i>Avocado cream with honey and a scoop of ice cream</i>	80
PÂTISSERIE MAROCAINE <i>Moroccan Pastries</i>	95

Merci de nous préciser si vous souffrez d'une allergie ou si vous suivez un régime particulier
Please let us know 24 hours in advance if you have any allergies or if you have a special diet

Vous pouvez également nous préciser votre souhait de déguster un plat particulier pour cela vous devez nous en faire part 24 heures à l'avance
You can also tell us your wish to taste a particular dish. To do so, kindly let us know 24 hours in advance

Certains plats peuvent momentanément être en rupture
Some dishes may momentarily sold out

Tous nos tarifs sont en dirhams marocains (MAD) toutes taxes comprises
All our prices are in Moroccan dirhams (Mad) all taxes included

