

Nos entrées - Our starters

ASSIETTE DE LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS ET MARINÉS AU THYM DE L'ATLAS ET FROMAGE BLANC <i>Plate of grilled sunny vegetables marinated in Atlas thyme and Fromage blanc</i>	85
TOMATE ASSAISONNÉE DE FEUILLE DE BASILIC PILÉE ET PIGNONS DE PIN À L'HUILE EXTRA VIERGE ET MOZZARELLA <i>Tomato seasoned with crushed basil leaf and pine nuts in extra virgin oil and Mozzarella</i>	90
RAVIOLES D'ARAIGNÉE DE MER ET MASCARPONE <i>Spider Crab and Mascarpone Ravioli</i>	110
MESCLUN DE SALADES CROQUANTES FAÇON CÉSAR AUX GAMBAS OU AUX SUPRÊMES DE POULET RÔTI À LA MOUTARDE : <i>Mesclun of crunchy Caesar-style salads with prawns or roast chicken breasts with mustard</i>	
<i>Suprêmes de poulet rôti à la moutarde / Roasted chicken Supremes with mustard</i>	115
<i>Witch Gambas</i>	135
TRIO DE QUINOAS AUX GAMBAS ET AVOCAT <i>Trio of Quinoas with Prawns and Avocado</i>	140
POKÉ BOWL DES OLIVIERS (DÉS DE SAUMON, AVOCAT, RADIS, CAROTTES, CONCOMBRE, RIZ BASMATI, ANANAS, ROQUETTE) <i>Table des Oliviers pok bowl (Diced salmon, avocado, radish, carrots, cucumber, basmati rice, pineapple, arugula)</i>	140

Pâtes - Pasta

SPAGHETTI À LA TOMATE À MOZZARELLA <i>Spaghetti with tomato mozzarella</i>	85
PENNÉ CUITE COMME UN RISOTTO À LA TOMATE, OLIVES, CHORIZO ET FEUILLE DE ROQUETTE <i>Penne cooked like a Risotto with tomato, olives, chorizo and rocket leaf</i>	95
LINGUINE DEL MARE <i>Linguine Del mare</i>	140

Plats

GARNITURE 3 Garnitures du jour servie avec chaque plat
3 Toppings of the day served with each dish

SUPRÊME DE POULET RÔTI À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE <i>Roasted chicken supreme with old-fashioned mustard</i>	130
BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE AUX ÉPICES DU MOMENT <i>Beef skewer marinated in seasonal spices</i>	135
COQUELETS EN CRAPAUDINE MARINÉ ET CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AUX FRUITS SECS <i>Roast cockerel Marinated and cooked at low temperature, dried fruit sauce</i>	140
MOELLEUX DE SAUMON AU GINGEMBRE FRAIS <i>Salmon cake with fresh ginger</i>	210
ENTRECÔTE JUSTE POÊLÉ AUX POIVRE VERT <i>Fried rib steak with green peppercorns</i>	210

La cuisine marocaine est riche en goûts et en saveurs !

Testez vite ces délicieux plats

Moroccan food is rich in tastes and flavors! Try these delicious dishes

FARANDOLE DE SALADES FINES MAROCAINE <i>Farandole of fine Moroccan salads</i>	100
COUSCOUS KHOUMASSI AU BŒUF ET LÉGUMES DU MOMENT <i>Khoumassi couscous with beef and seasonal vegetables</i>	120
TRIO DE BRIWATES CROUSTILLANT MAISON <i>Trio of homemade crispy briwates</i>	135
TAGINE DE POULET FERMIER AUX CITRONS ET OLIVES CONFITES <i>Free-range chicken tagine with lemon and candied olives</i>	180
TAGINE DE BŒUF BERBÈRE AUX LÉGUMES DE SAISON <i>Berber beef tagine with seasonal vegetables</i>	160
TANGIA MARRAKCHIA <i>Tangia marrakchia</i>	190
MÉDAILLON DE LOTTE MIJOTÉ À LA PETITE CHERMOULA <i>Medallion of monkfish simmered with small chermoula</i>	200
PASTILLA AU POULET FERMIER ET AMANDES <i>Free-range chicken and almond pastilla</i>	220

LES EN - CAS

TRADITIONNEL CLUB SANDWICH AU POULET ET BACON DE BŒUF <i>Traditional club sandwich with chicken and beef bacon</i>	95
CLUB SANDWICH AU SAUMON ET FROMAGE BLANC ET AVOCAT <i>Club sandwich with salmon and cottage cheese and avocado</i>	100
SANDWICH À LA BAGUETTE AU ROASTBEEF ET CONDIMENT <i>Baguette sandwich with Roastbeef and condiment</i>	105
BIG BURGER DE OASIS LODGES <i>Oasis Lodges'big burger</i>	135

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

Certains plats peuvent momentanément être en rupture
Some dishes may momentarily be out of stock

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

Menu enfant - Kid's Menu 80

CHEESEBURGER

Ou / Or

FILET DE POISSON À LA PLANCHA

Fish fillet a la plancha

Ou / Or

SUPRÊME DE POULET CROUSTILLANT

Crispy chicken breast

FARANDOLE DE GLACES ET SORBET

Farandole of ice cream and sorbet

Ou / Or

CRÊPE AU CHOCOLAT

Chocolate pancake

Ou / Or

SOUPE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit soup

Desserts

LA CRÈME BRULÉE AU GINGEMBRE FRAIS ORANGE

Crepe brulee with fresh orange ginge

50

LA FANTAISIE DE FRUITS DÉCOUPÉ

The fantasy of Cut Fruits

55

FARANDOLE DE GLACE ET SORBET

Ice cream and sorbet farandole

60

TIRAMISU MAISON À L'OREO

Orange blossom milk pastilla

65

LE GRATIN DE FRUITS AU SABAYON LÉGER ET SA BOULE DE GLACE AU YAOURT

Fruit gratin with light sabayon and its scoop of yogurt ice cream

65

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE

Chocolate fondant and scoop of ice cream

70

PASTILLA AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER

Orange blossom milk pastilla

80

M'HANCHA AUX FRUITS SECS PARFUMÉS AUX ÉPICES DU BLEND, GLACE À L'AMLOU

M'hancha with dried fruits flavored with blend spices, Amlou ice cream

80

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAROCAINES

Assortment of Moroccan pastries

110

La Table des Oliviers

