

## 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
AIGUILLETES DE ST PIERRE AUX CHAMPIGNONS FRAIS <i>Aiguillettes of St Pierre with fresh mushrooms</i>	200
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

*Homemade Tiramisu with Oreo*

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

