







La Table des Oliviers

ENTRÉES / STARTERS

Sucré salé de mozzarella orange sur un lit de roquette 	85.
<i>Sweet and sour mozzarella on a bed of rocket</i>	
Mille feuilles de légumes grillés, fromage de chèvre et pistou 	90.
<i>Grilled vegetables mille-feuille coat cheese and pistou</i>	
Douceur de betterave à la feta, noix et miel 	105.
<i>Beetroot sweetness feta with walnuts and honey</i>	
Ravioles d'épinards et ricotta sauce crémeuse et parmesan 	110.
<i>Spinach and ricotta ravioli with creamy parmesan sauce</i>	
Gravlax de saumon avocat	120.
<i>Gravlax salmon and avocado</i>	

PÂTES / PASTA

Penne aux légumes et ricotta 	95.
<i>Penne with vegetables and ricotta</i>	
Linguine de Mer	135.
<i>Sea Linguine</i>	
Spaghetti au saumon fumé et ail	175.
<i>Smoked salmon and garlic spaghetti</i>	

*Merci de nous préciser 24h à l'avance 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*



La Table des Oliviers

PLÂTS / MAIN COURSES

Fricassée de poulpe à l'ail et sa purée de pomme de terre à la tapenade <i>Fricassee of octopus with garlic and mashed potatoes with tapenade</i>	90.
Thai de poulet au gingembre frais et légumes de notre potager <i>Thai chicken with fresh ginger and vegetables from our garden</i>	105.
Brochette de poulet marinée aux herbes de notre potager <i>Chicken skewer marinated in fresh herbs from our vegetable garden</i>	140.
Pavé de saumon grillé sauce à l'orange <i>Grilled salmon steak with orange sauce</i>	150.
Brochette de bœuf mariné aux herbes de notre potager <i>Beef skewer marinated with fresh herbs from our vegetable garden</i>	165.
Gigot d'agneau confit aux herbes de l'Atlas <i>Leg of lamb confit with Atlas herbs</i>	225.

LES EN-CAS / SNACKS

Wrap de poulet avocat <i>Chicken avocado wrap</i>	95.
Traditional club sandwich au poulet <i>Traditional chicken club sandwich</i>	105.
Wrap de saumon avocat <i>Salmon avocado wrap</i>	135.
Big burger Oasis Lodges <i>Oasis Lodges big burger</i>	145.




La Table des Oliviers

DÉCOUVREZ DES PLATS DU MAROC DISCOVER MOROCCAN DISHES

*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!*

ENTRÉES / STARTERS

- Farandoles de salades marocaines  90.
Fine Moroccan salads farandole
- Assortiment de briwates (Poulet, fromage, poissons) 110.
Assortment of briwates (Chicken, cheese, fish)
- Pastilla au poulet fermier et amandes 150.
Free-range chicken pastilla and almonds

PLÂTS / MAIN COURSES

- Couscous khoumassi végétarien  85.
Vegetarian khumassi couscous
- Traditionnel tagine de boulettes de viande hachée aux œufs 105.
Traditional tagine of minced meatballs with eggs
- Couscous khoumassi au bœuf et légumes 120.
Khumassi couscous with beef and vegetables
- Tagine de poulet fermier aux olives rouges et citron confit 185.
Free-range chicken tagine with red olives and candied lemon
- Tagine d'agneau aux fruits secs 190.
Lamb tagine with dried fruits
- Tangia Marrakchia 190.
Tangia Marrakchia



La Table des Oliviers

MENU ENFANTS / KIDS MENU 85.

Steak haché au fromage
Minced steak with cheese

Ou / Or

Goujonnette de poulet
Chicken goujonnette

Ou / Or

Filet de poisson à la plancha
Fish filet à la plancha

Ou / Or

Pâte à la tomate et fromage
Tomato and cheese pasta

Glace sorbet au choix
Ice cream and sorbet of your choice

Ou / Or

Crêpe au chocolat
Chocolate crepe

Ou / Or

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

DESSERTS

Cheese cake au citron 60.
Lemon cheesecake

Dame blanche 65.
White lady

Farandoles de glace et sorbet 70.
Ice cream and sorbet farandoles

Assiette de fruits découpés 75.
Sliced season fruits plate

Tiramisu classique 75.
Classic tiramisu

Moelleux au chocolat - A commander en début de repas 80.
Soft chocolat - To be ordered at the beginning of the meal

Les cornes de gazelles et thé à la menthe 95.
Gazelle horns and mint tea