







La Table des Oliviers

ENTRÉES / STARTERS

Mille feuilles de légumes grillés, fromage de chèvre et pistou 	90.
<i>Grilled vegetables mille-feuille goat cheese and pistou</i>	
Carpaccio de betterave à la feta, vinaigrette au gingembre frais 	110.
<i>Beet carpaccio with feta, fresh ginger vinaigrette</i>	
Ravioles d'épinards et ricotta sauce crémeuse et parmesan 	140.
<i>Spinach and ricotta ravioli with creamy parmesan sauce</i>	
Gravlax de saumon avocat	130.
<i>Gravlax salmon and avocado</i>	
Buratta, tomates de couleurs et pistou 	150.
<i>Burrata, colorful tomatoes and pistou</i>	

PÂTES / PASTA

Penne aux légumes et ricotta 	95.
<i>Penne with vegetables and ricotta</i>	
Linguine de la 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

PLATS / MAIN COURSES

Fricassée de lotte à l'ail et sa purée de pomme de terre <i>Monkfish fricassee with garlic and mashed potatoes</i>	120.
Thaï de poulet au gingembre frais et légumes de notre potager, riz thaï <i>Thai chicken with fresh ginger and vegetables from our garden, thai rice</i>	115.
Brochette de poulet marinée aux herbes de notre potager, pommes sautées <i>Chicken skewer marinated in fresh herbs from our vegetable garden, sautéed potatoes</i>	140.
Pavé de saumon grillé sauce à l'aneth et crème de brocolis <i>Grilled salmon steak with dill sauce and broccoli cream</i>	150.
Brochette de bœuf mariné aux herbes de notre potager, pommes sautées <i>Beef skewer marinated with fresh herbs from our vegetable garden, sautéed potatoes</i>	165.
Gigot d'agneau confit aux herbes de l'Atlas, purée de pommes de terre <i>Leg of lamb confit with Atlas herbs, mashed potatoes</i>	230.

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>	155.
Bun saumon avocat <i>Salmon avocado bun</i>	130.
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, poisson) 110.
Assortment of briwates (chicken, cheese, fish)
- Pastilla au poulet fermier et amandes 150.
Free-range chicken pastilla and almonds

PLATS / 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.

Cheeseburger
Cheeseburger

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

Farandole de glace et sorbet 70.
Ice cream and sorbet farandole

Crèmeux à la fleur d'oranger et fruits rouges 75.
Orange blossom cream with red berries

Assiette de fruits découpés 75.
Sliced season fruits plate

Tiramisu classique 75.
Classic tiramisu

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

Tarte aux poires 85.
Pear tart

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