



La Table des Oliviers

ENTRÉES / STARTERS

Mille feuilles de légumes grillés, fromage de chèvre et pistou 	105.
<i>Grilled vegetables mille-feuille goat cheese and pistou</i>	
Carpaccio de betterave à la feta, vinaigrette au gingembre frais 	120.
<i>Beet carpaccio with feta, fresh ginger vinaigrette</i>	
Ravioles d'épinards et ricotta sauce crémeuse et parmesan 	150.
<i>Spinach and ricotta ravioli with creamy parmesan sauce</i>	
Gravlax de saumon avocat	140.
<i>Gravlax salmon and avocado</i>	
Burrata, tomates de couleurs et pistou 	150.
<i>Burrata, colorful tomatoes and pistou</i>	

PÂTES / PASTA

Penne aux légumes et ricotta 	105.
<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 fricassée with garlic and mashed potatoes</i>	135.
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>	125.
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>	115.
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>	150.



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  | 105. |
| <i>Fine Moroccan salads farandole</i> | |
| Assortiment de briwates (poulet, fromage, poisson) | 115. |
| <i>Assortment of briwates (chicken, cheese, fish)</i> | |
| Pastilla au poulet fermier et amandes | 150. |
| <i>Free-range chicken pastilla and almonds</i> | |

PLATS / MAIN COURSES

- | | |
|---|------|
| Couscous khoumassi végétarien  | 105. |
| <i>Vegetarian khumassi couscous</i> | |
| Traditionnel tagine de boulettes de viande hachée aux œufs | 115. |
| <i>Traditional tagine of minced meatballs with eggs</i> | |
| Couscous khoumassi au bœuf et légumes | 135. |
| <i>Khumassi couscous with beef and vegetables</i> | |
| Tagine de poulet fermier aux olives rouges et citron confit | 185. |
| <i>Free-range chicken tagine with red olives and candied lemon</i> | |
| Tagine d'agneau aux fruits secs | 190. |
| <i>Lamb tagine with dried fruits</i> | |
| Tangia Marrakchia | 190. |
| <i>Tangia Marrakchia</i> | |



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

Ice cream and sorbet farandole

70.

Crèmeux à la fleur d'oranger et fruits rouges

Orange blossom cream with red berries

75.

Assiette de fruits découpés

Sliced season fruits plate

85.

Tiramisu classique

Classic tiramisu

75.

Moelleux au chocolat - À commander en début de repas

Soft chocolat - To be ordered at the beginning of the meal

80.

Tarte aux poires

Pear tart

85.

Cornes de gazelles et thé à la menthe

Gazelle horns and mint tea

95.