



La Table des Oliviers

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de saumon avocat au gingembre frais et huile d'olive <i>Salmon tartar with avocado, fresh ginger and olive oil</i>	110.
Sélection de salades marocaines aux légumes de saison  <i>Selection of Moroccan salads with seasonal vegetables</i>	110.
Assortiment de briwates (6 pièces), sauce piquante <i>Assortment of briouates (6 pieces) with spicy sauce</i>	120.
Croustillant de chèvre aux pommes caramélisées et noix  <i>Crispy goat cheese with caramelized apples and nuts</i>	130.
Pastilla au poulet fermier et amandes <i>Chicken pastilla with free-range chicken and almonds</i>	150.
Buratta, tomates de couleurs et pistou  <i>Burrata, colorful tomatoes and pistou</i>	160.

PÂTES / PASTA

Penne aux légumes grillés et chèvre <i>Penne with grilled vegetables and goat cheese</i>	110.
Raviole épinard, ricotta à l'huile de sauge et noisettes  <i>Spinach ravioli with ricotta in sausage oil and hazelnuts</i>	145.
Linguine aux gambas <i>Linguine with prawns</i>	150.



La Table des Oliviers

PLATS / MAIN COURSES

Couscous khoumassi végétarien 	100.
<i>Vegetarian khoumassi couscous</i>	
Brochette de poulet mariné aux herbes, pommes sautées	130.
<i>Herb marinated chicken skewers with sautéed potatoes</i>	
Filet de Saint Pierre grillé, beurre blanc à la tapenade, purée de carottes	130.
<i>Grilled John Dory fillet with tapenade butter sauce, carrot purée</i>	
Thaï de bœuf aux légumes au parfum d'Asie	140.
<i>Thai beef with vegetables and Asian spices</i>	
Couscous khoumassi au bœuf et légumes	145.
<i>Khoumassi couscous with beef and vegetables</i>	
Poke bowl (thon rouge, ananas, mangue, carotte, concombre, riz, avocat)	170.
<i>Poke bowl (bluefin tuna, pineapple, mango, carrot, cucumber, rice, avocado)</i>	
Tangia Marrakchia, accompagnée d'une semoule	190.
<i>Marrakchia Tangia served with semolina</i>	

MENU SIGNATURE DU CHEF ABDELJALIL

Gaspacho de courgettes et son sorbet basilic	
<i>Zucchini gazpacho with basil sorbet</i>	
Mille-feuille de sole au chutney de mangue, sauce safranée	370.
<i>Mille-feuille of sole with mango chutney and saffron sauce</i>	
Ananas rôti, crumble à la noix de coco	
<i>Roasted pineapple with coconut crumble</i>	



La Table des Oliviers

DESSERTS

Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	70.
Salade d'oranges d'Oasis Lodges, servie avec une boule de glace orange-cannelle <i>Oasis Lodges orange salad served with orange and cinnamon ice cream</i>	70.
Fondant au chocolat - À commander au début du repas <i>Chocolate fondant - To be ordered at the beginning of the meal</i>	80.
Assiette de fruits de saison découpés <i>Sliced season fruit plate</i>	80.
Tarte aux pommes, servie avec une boule de glace fromage blanc <i>Apple tart served with white cheese ice cream</i>	85.
Farandole de sorbets et glaces <i>Assortment of sorbets and ice creams</i>	90.
Cornes de gazelle et thé à la menthe <i>Gazelle horns and mint tea</i>	95.

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

SERVI DE 12H30 À 15H ET DE 18H30 À 22H
SERVED FROM 12:30 PM TO 3 PM AND FROM 6:30 PM TO 10 PM