



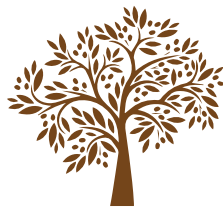
La Table des Oliviers

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de saumon avocat au gingembre frais et huile d'olive <i>Salmon tartar with avocado, fresh ginger and olive oil</i>	130.
Sélection de salades marocaines aux légumes de saison ✓ <i>Selection of Moroccan salads with seasonal vegetables</i>	125.
Assortiment de briwates (6 pièces), sauce piquante <i>Assortment of briouates (6 pieces) with spicy sauce</i>	140.
Croustillant de chèvre aux pommes caramélisées et noix ✓ <i>Crispy goat cheese with caramelized apples and nuts</i>	135.
Pastilla au poulet fermier et amandes <i>Chicken pastilla with free-range chicken and almonds</i>	150.
Burrata, tomates de couleurs et pistou ✓ <i>Burrata, colorful tomatoes and pistou</i>	165.

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>	170.



La Table des Oliviers

PLATS / MAIN COURSES

Couscous khoumassi végétarien 	105.
<i>Vegetarian khoumassi couscous</i>	
Brochette de poulet mariné aux herbes, pommes sautées	145.
<i>Herb marinated chicken skewers with sautéed potatoes</i>	
Couscous khoumassi au bœuf et légumes	175.
<i>Khoumassi couscous with beef and vegetables</i>	
Thaï de bœuf aux légumes au parfum d'Asie	190.
<i>Thai beef with vegetables and Asian spices</i>	
Filet de Saint Pierre grillé, beurre blanc à la tapenade, légumes de saison	215.
<i>Grilled John Dory fillet with tapenade butter sauce, seasonal vegetables</i>	
Poke bowl (thon rouge, ananas, mangue, carotte, concombre, riz, avocat)	190.
<i>Poke bowl (bluefin tuna, pineapple, mango, carrot, cucumber, rice, avocado)</i>	
Tangia Marrakchia, accompagnée d'une semoule	220.
<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	
<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>	
	Menu complet 350.
	Formule entrée et plat ou plat et dessert 250.



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>	75.
Fondant au chocolat - À commander au début du repas <i>Chocolate fondant - To be ordered at the beginning of the meal</i>	90.
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>	90.
Farandole de sorbets et glaces (deux boules) <i>Assortment of sorbets and ice creams (two scoops)</i>	80.
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