LA TABLE
DES OLIVIERS

OASIS LODGES MARRAKECH

Bienvenue à La Table des Oliviers, de notre terre à votre table.

Au cœur de notre domaine, le potager rythme les saisons et inspire la cuisine du Chef Abdeljalil. Légumes, fruits et herbes sont cueillis au fil des récoltes pour révéler toute leur fraîcheur.
Notre huile d'olive, produite au domaine, accompagne naturellement une cuisine aux racines marocaines, ouverte aux saveurs de la Méditerranée.
Une cuisine généreuse, sincère et contemporaine, guidée par le produit, la saison et notre terroir.

Welcome to La Table des Oliviers, from our land to your table.

At the heart of our estate, our vegetable garden follows the seasons and inspires Chef Abdeljalil's cuisine. Fresh vegetables, fruits and herbs are picked throughout the year to bring their full freshness to the plate. Our estate-grown olive oil naturally complements a cuisine rooted in Moroccan traditions and inspired by the flavours of the Mediterranean. A generous, sincere and contemporary cuisine, guided by the produce, the seasons and our terroir.



ENTRÉES.
STARTERS.

Tartine méditerranéenne, avocat, tomates, chèvre frais, olives et roquette. V ◇ *Mediterranean toast, avocado, tomatoes, fresh goat cheese, olives and rocket.* V ◇	105.
Salade de poulpe à l'ail, vinaigre de Xérès et herbes de l'Atlas. *Octopus salad with garlic, sherry vinegar and Atlas herbs.*	105.
Légumes de notre potager, chèvre frais et éclats de noix. V ◇ *Vegetables from our garden, fresh goat cheese and walnut pieces.* V ◇	110.
Trio de quinoa aux gambas et avocat, sauce vinaigrette à la mangue. ◇ *Quinoa trio with prawns and avocado, mango vinaigrette.* ◇	125.
Carpaccio de bœuf aux câpres et copeaux de parmesan, sauce vierge. ◇ *Beef carpaccio with capers and parmesan shavings, virgin sauce.* ◇	125.
Salade Riviera, poulet et gambas. ◇ *Riviera salad, chicken and prawns.* ◇	135.
Burrata, tomates colorées, pesto maison avec notre huile d'olive. V *Burrata, heirloom tomatoes, homemade pesto with our olive oil .* V	180.

PLATS.
MAIN COURSES.

Tian de légumes de notre potager, façon provençale. V ◇ *Provençal-style vegetable tian from our garden.* V ◇	110.
Fricassée de lotte aux deux moutardes et petits légumes de saison. ◇ *Monkfish fricassee with two mustards and seasonal vegetables.* ◇	145.
Gratin de fruits de mer, sauce blanche au parmesan. *Seafood gratin, parmesan white sauce.*	185.
Noisette d'agneau et sa sauce à l'ail doux, polenta crémeuse. *Lamb fillet with mild garlic sauce, creamy polenta.*	195.
Filet de bœuf grillé, légumes du soleil rôtis et pommes grenaille. *Grilled beef fillet, roasted Mediterranean vegetables and baby potatoes.*	240.
Truite de l'Atlas, sauce au citron, beurre et herbes, asperges. *Atlas trout, lemon sauce, butter and herbs, asparagus.*	250.

PÂTES & RISOTTO.
PASTA & RISOTTO.

Mhamsa façon risotto crémeux au poulet et aux champignons de Paris. ◇ *Risotto style Mhamsa with chicken and button mushrooms.* ◇	95.
Penne aux légumes grillés et ricotta. V ◇ *Penne with grilled vegetables and ricotta cheese.* V ◇	105.
Raviolis aux épinards et ricotta. V ◇ *Spinach and ricotta ravioli.* V ◇	145.
Linguine aux gambas, bisque de crevettes onctueuse. *Linguine with prawns, creamy shrimp bisque.*	165.

PLATS MAROCAINS. MOROCCAN DISHES.

Assortiment de salades marocaines. V ◇ *Selection of Moroccan salads.* V ◇	95.
Assortiment de briouates poulet, poissons et fromage. ◇ *Assortment of chicken, fish and cheese briwates.* ◇	135.
Pastilla au poulet. *Chicken pastilla.*	150.
Pastilla de fruits de mer. *Seafood pastilla.*	155.
Couscous khoumassi végétarien. V ◇ *Vegetarian khoumassi couscous.* V ◇	105.
Tagine de poulet beldi, citron confit et olives rouges, frites. ◇ *Beldi chicken tagine, preserved lemon and red olives, served with fries.* ◇	160.
Couscous khoumassi de bœuf et légumes. ◇ *Beef and vegetable khoumassi couscous.* ◇	175.
Tagine d'agneau revisité aux fruits secs. *Reimagined lamb tagine with dried fruits.*	190.
Tangia Marrakchia, accompagnée de semoule. *Marrakchia tangia, served with semolina.*	220.
Pastilla au lait. ◇ *Milk pastilla.* ◇	80.
Salade d'orange à la façon du Chef, sorbet orange-cannelle. V ◇ *Chef-style orange salad, orange and cinnamon sorbet.* V ◇	80.
Cornes de gazelle. *Gazelle horns.*	95.
Assiette de pâtisseries marocaines. *Selection of Moroccans pastries.*	125.

DESSERTS.

Assiette de fruits frais de saison découpés. ◇ *Plate of freshly cut seasonal fruits.* ◇	80.
Panna cotta à l'huile d'olive, agrumes et pistache sorbet chocolat noir, huile d'olive et fleur de sel. *Olive oil panna cotta citrus and pistachio dark chocolate sorbet, olive oil and fleur de sel.*	85.
Trio de crème brûlée – safran pur, vanille, badiane. *Trio of crème brûlée – pure saffron, vanilla, star anise.*	85.
Tiramisu classique. *Classic tiramisu.*	85.
Sélection de glaces et sorbets artisanaux. ◇ Créations par Maître artisan glacier Morgan Lechâtelier. *Selection of artisanal ice creams and sorbets.* ◇ *Created by Master Artisan Glacier Morgan Lechâtelier.*	90.
Moelleux au chocolat et sa glace vanille (à commander 20 minutes avant). *Chocolate fondant with vanilla ice cream* *(please order 20 minutes in advance).*	95.
Tarte aux fruits secs. ◇ *Dried fruit tart.* ◇	105.
Entremet d'Amlou, amande et miel. *Amlou dessert, almond and honey.*	110.

V = Végétarien - *Vegetarian*
◇ Plats inclus dans la formule demi-pension : entrée, plat et dessert au choix, au déjeuner ou au dîner, hors boissons.
◇ *Dishes included in the half-board package: a choice of starter, main course and dessert, at lunch or dinner, excluding beverages.*

Pour votre confort, merci de nous signaler toute allergie ou régime particulier au moins 24h à l'avance.
Tous nos tarifs sont en dirhams marocains (MAD) toutes taxes comprises.

For your comfort, please inform us of any allergies or special dietary requirements at least 24 hours in advance.
All our prices are in Moroccan dirhams (MAD), including all taxes.





LA TABLE DES OLIVIERS

OASIS LODGES MARRAKECH