



L'OLIVIER

RESTAURANT



LES ENTRÉES / STARTERS

SOUPES / SOUPS

PÂTES / PASTA

PLATS / MAIN COURSES

LES PLATS DU PAYS / TRADITIONAL DISHES

DESSERTS

LES ENTRÉES

STARTERS

N	Mousse de foie aux truffes, compote de dattes à l’huile d’argan, brioche cannelle <i>Liver and truffle parfait, dates compote with Argan oil, cinnamon brioche</i>	270
GF 	Dorade d’Essaouira en ceviche aux agrumes, fenouil en salade <i>Essaouira Seabream ceviche with citrus, fennel salad</i>	240
N	Lumpia de calamars en feuille de brick servie avec lait de coco curcuma, cacahuètes et sauce aigre-douce <i>Calamari Lumpia in brick, served with coconut milk, turmeric and peanuts, sweet and sour sauce</i>	260
GF 	Salade d’asperge à l’œuf et truffe, vinaigrette à l’oignon vert <i>Green asparagus salad with poached egg and truffle, scallion vinaigrette</i>	190
	Sélection de briouates, salade à la tomate et oignons grelots, légumes de notre potager, épinard et fromage frais <i>Selection of briouates, salad of tomato and pearl onion, vegetables from our organic farm, spinach and fresh cheese</i>	200
GF 	Notre carpaccio de bœuf, huile d’olive citronnée, sucrine, copeaux de parmesan et crème balsamique <i>Our beef carpaccio, lemon olive oil, sucrine salad leaf, parmesan shavings, balsamic reduction</i>	240

SOUPES

SOUPS

GF	Bisque de crevettes au lait, gingembre et ail, chantilly de crevettes <i>Prawn bisque with milk, ginger and garlic, prawn whipped cream</i>	210
	Soupe harira marrakchia à l’agneau servie avec dattes, chebakia et œuf de caille <i>Marrakchia Lamb Harira soup served with dates, chebakia and quail egg</i>	185

PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE

Nos prix s’entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

GF Sans gluten / *Gluten free* A Alcool / *Alcohol* V Végétarien / *Vegetarian*
VG Vegan N Noix / *Nuts*  Bien-être / *Well-being*

PÂTES
PASTA

	Tagliatelle à la bisque légère de crustacés, petites crevettes et calamars <i>Tagliatelle with light shellfish bisque, small shrimps and squids</i>	220
N	Penne au pesto, copeaux de parmesan et courgette, pignons de pin, olives frites <i>Penne with pesto, parmesan shavings and zucchini, pine nuts, fried olives</i>	200

PLATS
MAIN COURSES

GF	Filet de bœuf grillé, beurre froid aux anchois et à l'orange, marmelade d'oignon, Pommes pont-Neuf <i>Grilled beef tenderloin, anchovy and orange cold butter, onion mar- malade, Pont-Neuf potatoes</i>	360
GF	Carré d'agneau de l'Atlas, farce à gratin aux champignons, jambon et truffe, liaison au Comté, courgette farcie et son jus léger <i>Rack of lamb from the Atlas, medley of fresh mushrooms, ham and truffles blended with Comté cheese, stuffed zucchini, light lamb jus</i>	300
	Blanc de volaille et cuits à basse température, parfum de truffe et sauce soja, rouleau de vermicelles et coriandre <i>Poultry breast and leg cooked in low temperature, scent of truffle, and soy sauce, vermicelli and coriander spring roll</i>	340
GF N	<u>Pêche du jour</u> cuisson vapeur, poudre de nori, wakamé, jus de poulet, soja et huile de sésame, navets <i>Daily fish catch steamed with nori powder, warm wakamé, chicken juice, soy sauce and sesame oil, turnips</i>	320
	Filet de rouget de la Méditerranée au beurre d'oursins, tempura de courgette <i>Red mullet fillet from the Mediterranean coast with sea urchin butter, zucchini tempura</i>	300

PAGE PRINCIPALE / MAIN PAGE

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / All prices are in Dirhams and net of taxes

GF Sans gluten / *Gluten free* A Alcool / *Alcohol* V Végétarien / *Vegetarian*
VG Vegan N Noix / *Nuts*  Bien-être / *Well-being*

LES PLATS DU PAYS

TRADITIONAL DISHES

	Pastilla au poulet	210
	Cannelle et sucre glacé	
	<i>Chicken pastilla</i>	
	<i>Cinnamon and icing sugar</i>	
V	Couscous aux sept légumes et Tfaya	180
	<i>Couscous with seven vegetables and Tfaya</i>	
GF	Tagine de poulet, au citron confit et olives Meslalla	280
	<i>Chicken Tagine, preserved lemon and Meslalla olives</i>	
GF	Tangia Marrakchia de bœuf, cuisson mijoteuse, citron confit et pistils de safran de Taliouine	320
	<i>Beef Tangia Marrakchia, stewed cooking, preserved lemon and Taliouine saffron</i>	

DESSERTS

	Finger gourmand, nougat chocolat et caramel	120
	<i>Gourmand finger, chocolate nougat, caramel</i>	
	Crème légère au citron beldi, biscuit croquant, sorbet au basilic	120
	<i>Light beldi lemon cream, crunchy cookie, basil sorbet</i>	
GF V	Salade d'orange, sorbet fleur d'oranger	120
	<i>Orange salad, orange blossom sorbet</i>	
	Sélection de glaces et sorbets	95
	<i>Ice cream and sorbet selection</i>	
	Chocolat / <i>Chocolate</i>	
	Caramel / <i>Caramel</i>	
	Citron / <i>Lemon</i>	
	Vanille / <i>Vanilla</i>	
	Mangue / <i>Mango</i>	
	Passion gingembre / <i>Ginger and passion fruit</i>	
	Café / <i>Coffee</i>	
	Fraise / <i>Strawberry</i>	

PAGE PRINCIPALE / *MAIN PAGE*

Nos prix s'entendent nets et en Dirhams / *All prices are in Dirhams and net of taxes*

GF Sans gluten / *Gluten free* A Alcool / *Alcohol* V Végétarien / *Vegetarian*
VG Vegan N Noix / *Nuts* Bien-être / *Well-being*

BOISSONS SOFT

SOFT DRINKS

SODA

COCA COLA 30 CL.	70
COCA COLA ZERO 30 CL.	70
SPRITE 30 CL.	70
SCHWEPES TONIC 20 CL.	70
SCHWEPES CITRON, LEMON 20 CL.	70
ORANGINA 25 CL.	70
RED BULL 25 CL	80

JUS FRAIS / FRESH JUICE

JUS D’ANANAS /PINEAPPLE JUICE 70	70
JUS D’ORANGE / ORANGE JUICE 70	70
JUS DE PÊCHE / PEACH JUICE 70	70
JUS DE POMME /APPLE JUICE	70

EAU / WATER

SIDI ALI 75 CL	70
OULMÈS 75 CL	70
SIDI ALI 50CL	50
OULMÈS 50 CL	50
EVIAN 75 CL	80
SAN PELLEGRINO 1L	90
SAN PELLEGRINO 50 CL	70

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS « TCHABA »	45
« TCHABA » TEA AND INFUSIONS SELECTION	
THÉ À LA MENTHE DE NOTRE FERME 45	70
TEA WITH MINT FROM OUR HERB GARDEN	
CHOCOLAT CHAUD	60
HOT CHOCOLATE	
ESPRESSO	45
DOUBLE ESPRESSO	60
CAPPUCINO	60

LIQUEURS & ALCOOL

SPIRITS & LIQUORS

APÉRITIF (7 CL)	
MARTINI ROUGE, MARTINI RED	100
MARTINI BLANC, WHITE MARTINI	100
CAMPARI	100
PASTIS	100
RICARD	100
 BIÈRE / BEER	
CASABLANCA 25CL.	70
HEINEKEN 25CL.	80
SAN MIGUEL FRESCA 33CL.	100