

## LA TABLE DES ENFANTS / CHILDREN'S TABLE

	FINES LINGUINES À LA BOLOGNAISE FINE LINGUINE WITH BOLOGNESE SAUCE <i>Viande hachée de boeuf, pulpe de tomates, petites carottes et oignons</i> <i>Minced beef, tomato pulp, baby carrots and onions</i>	110
	POULET CROUSTILLANT CRISPY CHICKEN <i>Sélection de petits légumes ou frites maison</i> <i>Selection of seasonal vegetables or homemade fries</i>	100
	FILET DE LOUP PANÉ BREADED SEA BASS FILLET <i>Sélection de petits légumes ou frites maison</i> <i>Selection of seasonal vegetables or homemade fries</i>	120

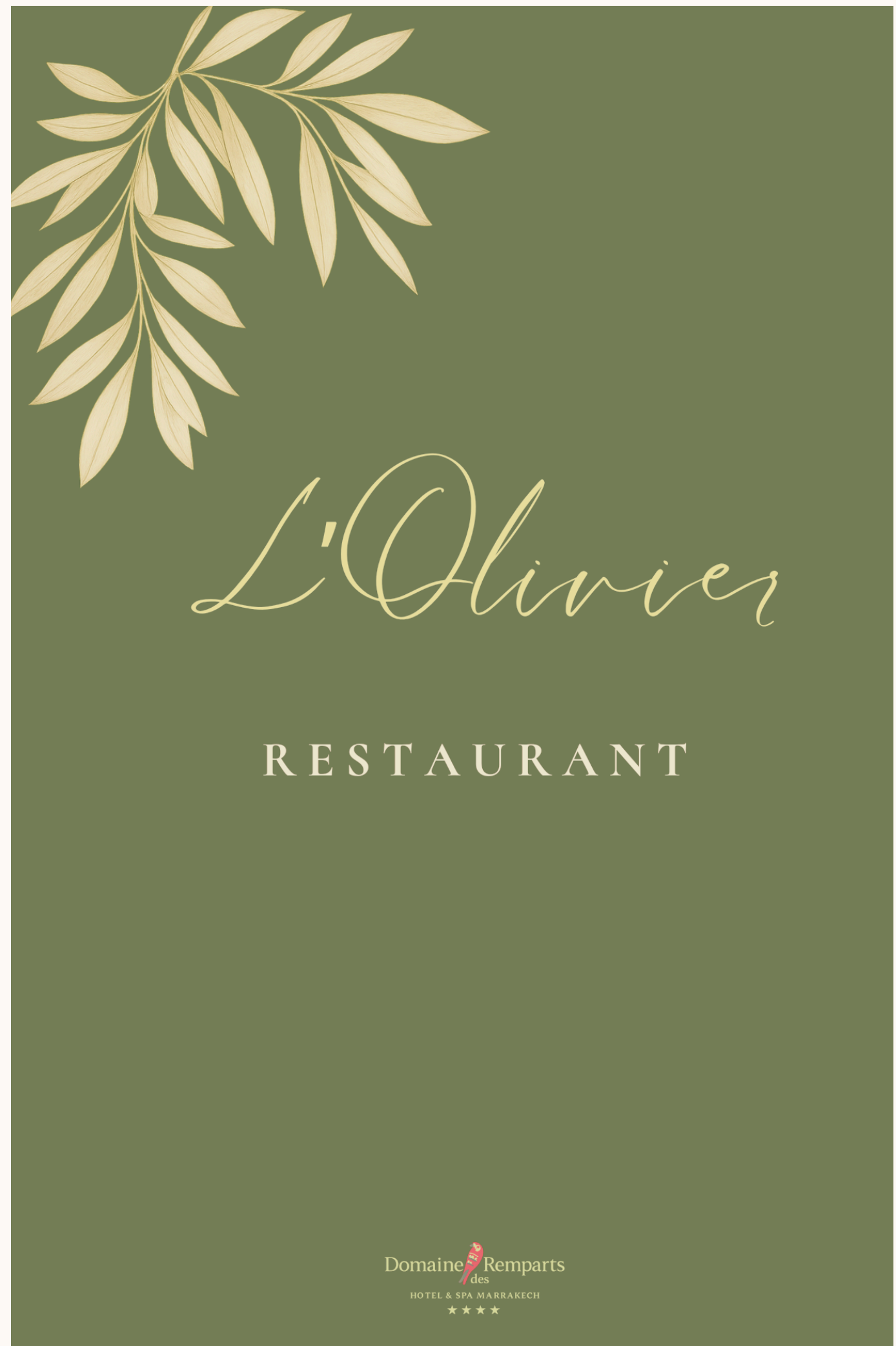
## DESSERTS

	CHOU PROFITEROLE COCO <i>Sauce chocolat chaud, sorbet coco</i> <i>Hot Chocolate sauce, coconut sorbet</i>	100
	MI CUIT AU CHOCOLAT CHOCOLATE LAVA CAKE <i>Cœur caramel, glace vanille</i> <i>Caramel center, vanilla ice cream</i>	110
	PAVLOVA CROQUANTE CRISPY PAVLOVA <i>Fruits de saison, sorbet, fraises</i> <i>Seasonal fruits, sorbet, strawberries</i>	110
	FRUITS DE SAISON DELICATEMENT PRÉPARÉS SEASONAL FRUITS, DELICATELY PREPARED <i>Fruits de saison, sorbet, fraises</i> <i>Seasonal fruits, sorbet, strawberries</i>	90
	ÎLE FLOTTANTE FLOATING ISLAND <i>Crème anglaise, éclats de fruits secs torréfiés, caramel laitier à la pointe de sel</i> <i>Vanilla custard, toasted dried fruit shards, salted milk caramel</i>	120

## GLACES ET SORBETS / ICE CREAMS AND SORBETS

ARTISANALES ET BIO GLACES ICE CREAM	HANDCRAFTED AND ORGANIC SORBETS	40 PAR ÉLÉMENT / SCOOP
<i>Amlou</i> <i>Moroccan speciality</i>	<i>Chocolat noir</i> <i>Dark Chocolate</i>	<i>Mangue</i> <i>Mango</i>
<i>Vanille de Madagascar</i> <i>Madagascar Vanilla</i>	<i>Fruit de la passion</i> <i>Passion fruit</i>	<i>Fraise</i> <i>Strawberry</i>
<i>Pistache Iranienne</i> <i>Iranian Pistachio</i>	<i>Orange Cannelle</i> <i>Orange and Cinnamon</i>	
<i>Caramel beurre salé</i> <i>Salted butter caramel</i>	<i>Citron</i> <i>Limon</i>	

GLACES ET SORBETS DE LA MARQUE ORIENTAL LEGEND SIGNÉE MORGAN LECHATTELLIER, ARTISAN GLACIER  
ICE CREAMS AND SORBETS BY ORIENTAL LEGEND, CRAFTED BY ARTISAN ICE CREAM MAKER MORGAN LECHATTELLIER  
*Prix en MAD, taxes comprises,*  
*Prices in MAD, taxes included*





# L'Olivier

## ENTRÉES / STARTERS

-  GYOZA VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN GYOZA 120  
*Ricotta & épinards noisettes torréfiées, sauce soja au miel*  
*Ricotta & spinach toasted hazelnuts, soy and honey sauce*
-  CARPACCIO DE POULPE / OCTOPUS CARPACCIO 140  
*Poivrons, olives, sauce à la tomate rôtie*  
*Bell peppers, olives, roasted tomato sauce*
-  SABLÉ PARMESAN, LEGUMES DU SOLEIL 120  
PARMESAN SHORTBREAD, SUN-KISSED VEGETABLES  
*Caviar d'aubergines, légumes marinés*  
*Eggplant caviar with marinated vegetables*
-  TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTARE (RAW) 130  
*Croquant de pomme de terre, sésame grillé*  
*Crispy potatoes, toasted sesame seeds*

## SALADES ET FRAICHEURS / SALADS & FRESHNESS

-  SALADE CESAR / CAESAR SALAD 180  
*Cœur de romaine, poulet grillé, parmesan, croûtons, anchois, sauce César maison*  
*Lettuce heart, grilled chicken, parmesan shavings, croutons, anchovies, homemade Caesar dressing*
-  SALADE DE GAMBAS, ÉQUILIBRE SUCRÉ-SALÉ 180  
PRAWN SALAD WITH SWEET AND SAVORY BALANCE  
*Romaine, avocat, mangue, betterave, grenade, vinaigrette miel & balsamique*  
*Romaine lettuce, avocado, mango, beetroot, pomegranate, honey & balsamic vinaigrette*

## PLATS / MAIN COURSES

-  FILET DE LOUP / SEA BASS FILLET 230  
*Millefeuille végétal, crémeux de carotte*  
*Vegetable millefeuille, carrot cream*
-  SAINT PIERRE / JOHN DORY 250  
*Gnocchi, betterave, butternut, sauce blanquette*  
*Gnocchi, beetroot, butternut squash, blanquette sauce*
-  RISOTTO VERDE, COQUILLAGES ET CRUSTACES 250  
GREEN RISOTTO WITH SHELLFISH AND CRUSTACEANS  
 *Gambas et palourdes, écume de fenouil*  
*Prawns and shellfish, fennel foam*
-  LINGUINES FINES AUX SAINT-JACQUES 250  
FINE LINGUINE WITH SEARED SCALLOPS  
 *Velours citronné*  
*Lemon cream sauce*

Prix en MAD, taxes comprises,  
Prices in MAD, taxes included

# L'Olivier

-  FILET DE BOEUF / BEEF FILLET 280  
*Purée blanche, légumes confits, millefeuille de pommes de terre*  
*Mashed potatoes, confit vegetables, potato millefeuille*
- MAGRET DE CANARD / DUCK BREAST 290  
*Pommes sarladaises, jus corsé à la datte*  
*Sarladaise potatoes, date-infused rich jus*
-  BURGER DU DOMAINE 220  
*Steak de boeuf haché, cheddar, oignons caramélisés, tomate et laitue,*  
*pommes frites*  
*Minced beef steak, cheddar cheese, caramelized onion, tomatoe, lettuce, fries*
- COMPOSITION VEGETALE DE SAISON 120  
SEASONAL PLANT-BASED COMPOSITION  
*Houmous, basilic, légumes rôtis, pesto, grenade, chips de légumes*  
*Hummus, basil, roasted vegetables, pesto, pomegranate, vegetable crisps*

## NOS AUTRES PLAISIRS GOURMANDS MORE GOURMET DELIGHTS

-  CLUB SANDWICH FACON SAUMON GRAVLAX 180  
GRAVLAX SALMON CLUB SANDWICH  
*Œuf dur, avocat, tomate, salade*  
*Hard-boiled egg, avocado, tomato, salad leaves*
-  CLUB SANDWICH POULET 170  
CHICKEN CLUB SANDWICH  
*Salade, tomate, œuf dur, mayonnaise maison*  
*Salad leaves, tomato, hard-boiled egg, homemade mayonnaise*
-  PIZZA ROMAINE 180  
ROMAN PIZZA  
 *Crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, anchois, tomates cerises, parmesan*  
*Crème fraîche, mozzarella, roasted chicken, anchovies, cherry tomatoes, parmesan*
-  PIZZA PERIGOURDINE 200  
PÉRIGORD-STYLE PIZZA  
*Sauce tomate, mozzarella, magret fumé, chèvre, miel de romarin*  
*Tomato sauce, mozzarella, smoked duck breast, goat's cheese, rosemary honey*
-  PIZZA CAPRI-MARÉ 180  
*Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer et crevettes, persillade*  
 *Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood, garlic and parsley*

Prix en MAD, taxes comprises,  
Prices in MAD, taxes included