

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

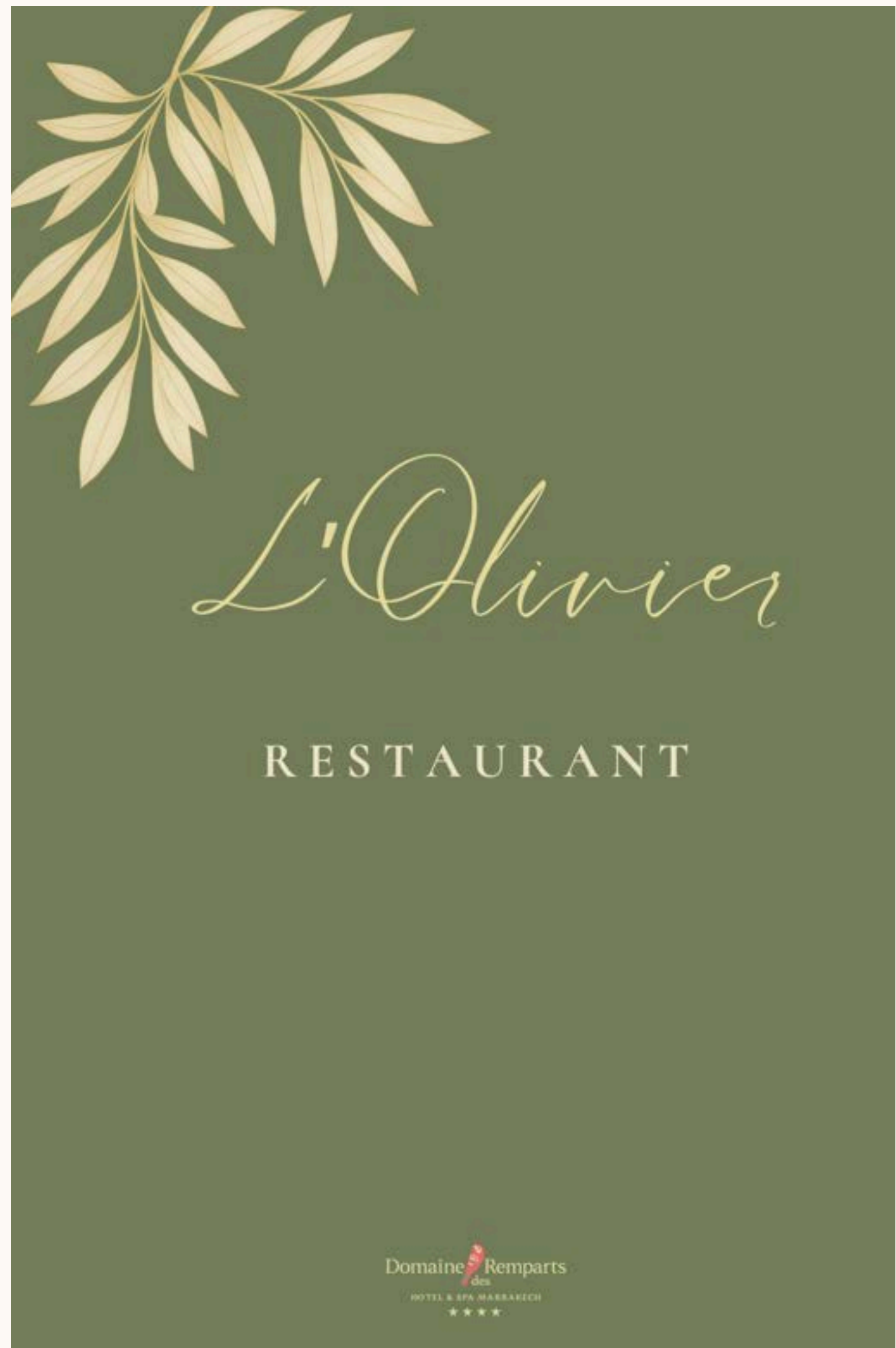
DESSERTS

	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		HANDCRAFTED AND ORGANIC		40 PAR ÉLÉMENT / SCOOP
GLACES ICE CREAM		SORBETS		
<i>Amlou</i>	<i>Praliné</i>	<i>Chocolat noir</i>	<i>Mangue</i>	
<i>Moroccan speciality</i>		<i>Dark Chocolate</i>	<i>Mango</i>	
<i>Vanille de Madagascar</i>	<i>Corne de Gazelle</i>	<i>Fruit de la passion</i>	<i>Fraise</i>	
<i>Madagascar Vanilla</i>	<i>Gazelle horn</i>	<i>Passion fruit</i>	<i>Strawberry</i>	
<i>Pistache Iranienne</i>	<i>Huile d'argan</i>	<i>Orange Cannelle</i>		
<i>Iranian Pistachio</i>	<i>Argan Oil</i>	<i>Orange and Cinnamon</i>		
<i>Caramel beurre salé</i>		<i>Citron</i>		
<i>Salted butter caramel</i>		<i>Limon</i>		

GLACES ET SORBETS DE LA MARQUE ORIENTAL LEGEND SIGNÉE MORGAN LECHATÉLLIER, ARTISAN GLACIER
ICE CREAMS AND SORBETS BY ORIENTAL LEGEND, CRAFTED BY ARTISAN ICE CREAM MAKER MORGAN LECHATÉLLIER
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