

L'OLIVIER

COLD STARTERS

Avocado tartare Roasted prawns, fine herbs, tomato and lemon dressing	140
Red tuna Pistachios, crunchy vegetable roll, soy and ginger.	130
L'Olivier Caesar salad Crispy chicken and Parmesan shavings	160
Beef tenderloin carpaccio With Parmesan, arugula and balsamic sauce.	150
Foie gras terrine Served natural with toasted brioche and fruit chutney.	180

HOT STARTERS

Lobster ravioli With shellfish emulsion and basil arugula coulis.	180
Local shrimp Pili-Pili With smoked paprika, lime zest and fresh herbs	180
Fish from our coast Bouillabaisse style With croutons and saffron aioli	140
Crispy calamari Moroccan tomato herb salad and homemade tartar sauce	160
Vegetable "fleurette" With pesto, feta cheese and toasted pine nuts (V)	130

Fresh oysters from Dakhla

Served cold or hot with mignonette and condiments **6 Pces for (150 MAD) , 12 Pces for (280 MAD)**

FROM THE LAND

Milanese veal chop With Parmesan crust and sun-dried tomato carnaroli risotto	300
Duck leg confit With rosemary and vanilla caramelized pears	260
Grilled chicken supreme With smoked peppers Basque style and stir-fried vegetable	220
Charolais beef tenderloin With herb rösti, mushroom-stuffed cabbage and beef sauce.	300
Confit lamb shank Tanjia With creamy polenta, tomato confit and thyme sauce.	280

FROM THE SEA

Pan-seared salmon With braised baby gem lettuce, dill beurre blanc and steamed vegetables.	260
Wild sea bass With fennel mousseline and Madagascar vanilla oil	300
Royal sea bream With lentil trilogy stew, baby vegetables and shellfish bisque	260
Sole Meunière From our coast with crushed potatoes and red olives.	290
Cassolette of today's catch With tomato confit , zaatar, garlic aroma and clam jus.	350

LOCAL SPECIALTIES

Moroccan mosaic Selection of traditional cooked Moroccan salads (V)	130
Crispy briwates With fresh herb mesclun salad	150
Veal shank Tajine M'daghmer With seasonal vegetables glazed with saffron jus.	260
Seafood pastilla Crispy phyllo pastry, marinated seafood and light cheese gratin.	220
Cage free chicken Tajine With preserved lemon and mslalla olives, seasonal vegetables.	260

PASTA & MORE

Penne rigate With fresh, smoked salmon and basil oil	200
Linguine alle vongole With clams, parsley, garlic, cherry tomato confit and fresh basil	180
Rigatoni With porcini mushrooms from the Rif valley and aged Parmesan Reggiano (V)	180
L'Olivier burger Charolais beef, spinach fondue, brioche bun and aged Cheddar.	220
L'Olivier club sandwich With chicken, truffle, guacamole, fried egg and Comté cheese.	180

Camembert cheese

Melted with honey and truffle **180 MAD**

DESSERTS

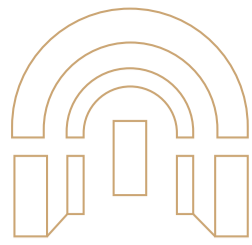
Brioche French toast Flavored with vanilla, nougat ice cream	130	Ice cream symphony And sorbets with crispy tuile	120
Warm Valrhona chocolate fondant Served with Bourbon vanilla ice cream	140	Three-apple tart Served warm with almond flakes and Bourbon vanilla ice cream	130
Classic tiramisu With mascarpone cream and coffee ice cream	140	Seasonal fruits Thinly sliced	130

Crêpes Suzette

Prepared at the table with Grand Marnier, orange zest and vanilla ice cream. **150 MAD / per person**

(V) - Vegetarian

Prices are in Moroccan Dirham and include VAT%
Please inform our service team concerning any allergies or dietary requests.



L'OLIVIER

ENTREÉS FROIDES

Tartare d'avocat Gambas rôties aux fines herbes, vierge de tomate et citron.	140
Thon rouge aux pistaches Rouleau de légumes croquants, soja et gingembre	130
Salade César de L'Olivier Au poulet croustillant et copeaux de Parmesan	160
Carpaccio de filet de bœuf Au Parmesan et roquette sauce balsamique	150
Terrine de foie gras au naturel Brioche dorée et chutney de fruits	180

ENTREÉS CHAUDES

Ravioli de homard Émulsion de crustacés et coulis de roquette au basilic	180
Crevettes locales Pil-Pil Paprika fumée, zestes de lime et herbes fraîches	180
Poisson de nos côtes façon Bouillabaisse Servi avec croûtons et aïoli au safran	140
Calamars croustillants Servis avec salade Marocaine aux herbes fraîches, sauce tartare maison	160
Fleurette de légumes Au pistou, fromage feta et pignons de pin grillés (v)	130

Huîtres fraîches de Dakhla

Servies froides ou chaudes, mignonette et condiments **6 pièces (150 MAD) , 12 pièces (280 MAD)**

TERRE

Côte de veau Milanaise Croûte de Parmesan et risotto carnaroli à la tomate séchée	300
Cuisse de canard confite Au romarin, poires caramélisées à la gousse de vanille	260
Suprême de poulet grillée Poivrons fumés à la Basquaise et wok de légumes	220
Filet de bœuf Charolais Rösti aux herbes, chou farci aux champignons et jus perlé	300
Tanjia de souris d'agneau confite Polenta crémeuse, tomates confites et jus perlé au thym	280

MER

Pavé de saumon poêlé Côte de sucrine braisée, beurre blanc à l'aneth et légumes étuvés	260
Bar de ligne grillé Mousseline de fenouil et huile de vanille de Madagascar	300
Dorade royale Trilogie de lentilles en ragoût, petits légumes et bisque aux crustacés	260
Sole Meunière de nos côtes Écrasé de pomme de terre aux olives violette	290
Cassolette minute de poisson du jour Avec tomates confites, zaatar, parfum d'ail et jus de palourdes	350

SPECIALITES LOCALES

Mosaïque Marocaine Farandole de fines salades cuites Marocaines (v)	130
Briwates croustillantes Avec mesclun de salade fraîche aux fines herbes	150
Tajine de jarret de veau M'daghmer Légumes de saison glacés au jus safrané	260
Pastilla aux fruits de mer Feuilles de philo croustillantes, fruits de mer marinés et gratin léger au fromage	220
Tajine de poulet fermier Au citron confit, olives mslalla et jardinière du jour	260

PATES & SANDWICHES

Penne rigate Au saumon frais fumé et huile de basilic	200
Linguine al vongole aux palourdes Persil, ail, tomates cerises confites et basilic frais	180
Rigatoni Aux cèpes de la vallée du Rif et Parmesan Reggiano affiné (v)	180
L'Olivier burger Avec bœuf Charolais, fondue d'épinards, pain brioché et Cheddar affiné	220
Club sandwich L'Olivier Au poulet grillé, brisure de truffe, guacamole, œuf au plat et Comté	180

Camembert affiné

Fondu au miel et truffe **180 MAD**

DESSERTS

Pain brioche perdu Au parfum de vanille et glace nougat	130	Symphonie de glaces Et sorbets, tuile crouillante	120
Moelleux au chocolat Valrhona Servi tiède avec glace vanille de Bourbon	140	Tarte aux trois pommes Servie tiède, éclats d'amande et glace vanille de Bourbon	130
Tiramisu classique Crème mascarpone, crémeux et glace café	140	Fruits de saison Finement tranchés	130

Crêpes Suzette

Préparées à table, Grand Marnier, zestes d'orange et glace vanille **150 MAD / personne**

(V) - Végétarien

Les prix sont affichés en Dirham Marocain et incluent la TVA%

Nous vous prions d'informer notre équipe de service au sujet d'allergies ou de demandes diététiques.



L'OLIVIER

