



L'OLIVIER

RESTAURANT

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.
La consommation de viande (*dont viande hachée burger*), volaille fruit de mer, coquillages, oeufs crus ou peu cuit.
peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.
Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergique.
notre manager se fera un plaisir de vous assister.

All prices are in MAD, 5% service fee applies

We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.
Consuming raw or undercooked meats (*including ground beef burger*), poultry, seafood, shellfish or egg
may increase your risk of foodborne illness.
Please advise of any dietary requirement or allergies and our manager will be delighted to assist.

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |
(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

**KIDS POLICY
POLITIQUE POUR LES ENFANTS**

Les enfants résidents à l'hôtel, âgés de 5 ans et moins mangent gratuitement dans les restaurants pour les commandes sur le menu enfant.
Cette condition ne s'applique pas sur les cartes room service, piscine et au bar.

Hotel guests' children aged five and under, eat for free when ordering from the Kids' Menu. This condition is not valid when ordering from the in room dining, Le Bar or the pool menus.



SALADES | SALADS

Salade d'orange à la stracciatella | (N/D) | 220

Stracciatella orange salad

Oranges, stracciatella, tomate héritage, pistaches caramélisées, échalotes, menthe du jardin, vinaigrette de moutarde en grains

Orange, stracciatella, heirloom tomatoes, caramelized pistachios, shallots, garden mint, and grain mustard vinaigrette

Salade niçoise revisitée | 260

Twisted niçoise salad

Thon mi-cuit, anchois, tomates, pommes nouvelles, haricots verts, concombre, œufs de caille (option végétarienne disponible)

Seared tuna, anchovies, tomatoes, baby potato, green beans, cucumber, quail eggs (vegetarian option available)

Salade grecque | (D) | 220

Greek salad

Salade grecque au fromage fêta mariné à l'origan, olives noires, pignons de pin

Greek salad with oregano-marinated feta cheese, black olives, pine nuts

Ceviche de daurade à la méditerranéenne | (N/D) | 230

Mediterranean sea bream ceviche

Pickles de poivron rouge et d'oignon rouge, kéfir à l'ail rôti, pois chiches fumés et houmous à la datte Mejhoul

Pickled red pepper and red onion, roasted garlic kefir, smoked chickpeas, and Medjoul date hummus

ENTRÉES | APPETIZERS

Gambas grillés | (N) | 240

Grilled prawns

Quinoa et edamame, mangue, jeunes pousses, caviar de Hareng, vinaigrette de fruit de la passion et mangue

Quinoa and edamame, mango, baby greens, herring caviar, passion fruit and mango vinaigrette

Poupe tiède de Safi | 230

Warm Safi octopus

Haricots cocos et lentilles au balsamique, fenouil, tomate confite, olives violettes, salsa verde

Coco beans and balsamic lentils, fennel, confit tomatoes, violet olives, and salsa verde

Assiette de légumes grillés | (D/N) | 230

Grilled vegetables

Légumes grillés marinés au thym frais, mozzarella di bufala, roquette et pistou, noix fumées

Grilled vegetables marinated with fresh thyme, buffalo mozzarella, rocket leaves, pistou, and smoked walnuts

Tarte de tomates | (D/G) | 190

Tomato tart

Tomates crues et cuites, fromage de chèvre fumé et basilic

Raw and cooked tomatoes, smoked goat cheese, and basil

PLATS

MAIN COURSES

Nos viandes et poissons sont cuits sur le four à braise Jospier
Our meats and fish are cooked on the Jospier charcoal oven

Filet de dorade | (D/N) | 290

Sea bream fillet

Salsa d'agrumes, fenouil confit à l'orange, salade de boulgour aux fruits secs
Citrus salsa, orange-glazed fennel, and bulgur salad with dried fruits

Filet de saint-pierre grillé | (D) | 330

Grilled John-dory fillet

Tomates confites au basilic, ratatouille de légumes, pommes grenailles sautées
Basil-infused confit tomatoes, vegetable ratatouille, and sautéed baby potatoes

Risotto de coquillettes à la truffe | (D) | 280

Coquillettes truffle risotto

Jambon de dinde, dés d'emmental AOC, brisures de truffe, jus de volaille réduit
Turkey ham, AOC emmental cheese cubes, truffle breakings, reduced poultry jus

Gnocchis poêlés à la sauge | (D/G/N) | 310

Pan-seared sage gnocchi

Magret de canard séché par nos soins, gorgonzola et noisettes fumées
Cured duck breast, gorgonzola, and smoked hazelnuts

Maxi lobster roll | (G/D) | 470

Brioche bun, coleslaw, homard de nos cotes, pommes frites maison, salade verte
Brioche bun, coleslaw, locally sourced lobster, homemade french fries, green salad

Entrecôte de boeuf Black Angus 250grs | (G/D) | 790

Black Angus ribeye 250g

Maturée par nos soins, sauce Béarnaise, pommes purée aux herbes,
légumes de saison fumés

Aged in-house, Béarnaise sauce, herb-infused mashed potatoes, and smoked seasonal vegetable

Selle d'agneau marinée à la provençale | (D/N) | 320

Provençal-marinated lamb saddle

Salsa d'herbes du jardin, tatin d'oignons doux et légumes verts sautés à l'ail
Garden herb salsa, caramelized onion tatin, and garlic-sautéed green vegetables



ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Pommes frites maison, en double cuisson | 70
Homemade double-cooked french fries

Pommes frites au parmesan, herbes de Provence
et brisures de truffe |(D)| 95
Parmesan fries with herbs de Provence and truffle breakings

Purée de pommes de terres aux herbes
et sa mousseline |(D)| 80
Herb-infused mashed potatoes with mousseline

Mélange de jeunes pousses, vinaigrette au balsamique | 70
Mixed baby greens with balsamic vinaigrette

Légumes de saison sautés à l'huile d'olive
du domaine |(D)| 70
Sautéed seasonal vegetables with estate olive oil

Riz aux agrumes et poivrons confits | 80
Citrus and confit pepper rice

Epinards sautés a la crème et ail confit |(D)| 85
Sautéed spinach with cream and confit garlic

Ratatouille de légumes | 80
Vegetable ratatouille

À PARTAGER TO SHARE

2 Garnitures au choix | 2 Side dishes of your choice
Merci de demander au serveur | Thank you for asking the waiter

Poisson entier de la pêche cotière | 1200

Whole coastal catch fish

(650 pour 1 personne selon disponibilité)

(650 for 1 person on availability)

Cuit en croute de sel, vierge poivron-citron-échalotte

Salt-crusted and baked, with bell pepper, lemon, and shallot vierge sauce

Côte de veau | (D) | 560

Veal chop

Condiment tomate-olive-capre feta fumée

Tomato, Olive, and Caper Condiment, Smoked Feta

Caviard "KRISTAL" de la maison Kaviari 30g | 1400

"KRISTAL" caviar from Kaviari 30gr

Homard de nos côtes | (D) | 850

Lobster from our seaside

Beurre noisette au safran de Taliouine

Taliouine Saffron Brown Butter

Poulet rôti au citron | (G/N) | 540

Roast chicken with lemon

Beurre aux fines herbes, jus de volaille

Herb butter, poultry Jus

PIZZA NAPOLITAINE, DOUBLE FERMENTATION NEAPOLITAN PIZZA, DOUBLE FERMENTATION

Aubergines et courgettes grillées | (D/N/G) | 250

Grilled eggplant and zucchini

Sauce tomate, ricotta, mozzarella, pistou à la menthe, pignons de pin

Tomato sauce, ricotta, mozzarella, mint pesto, pine nuts

Poulet au citron | (G/D) | 270

Lemon chicken

Sauce tomate, provolone, salsa d'herbes du jardin, oignons rouges

Tomato sauce, provolone, garden herb salsa, red onions

Chaud froid moitié Calzone | (D/G) | 270

Hot and cold half Calzone

Sauce tomate, tombée d'oignons, anchois, olives noires, câpres, stracciatella, jeunes pousses

tomato sauce, caramelized onions, anchovies, black olives, capers, stracciatella, baby leaves

Gambas al Ajillo | (D/G) | 280

Sauce tomate, mozzarella, poivrons rouges, chili, sauge au beurre noisette, tomates cerises

Tomato sauce, mozzarella, red pepper, chili, brown butter sage, cherry tomatoes

Pizza Kefta | Pizza Meatballs | (G/D) | 270

Bœuf et Agneau haché aux herbes et aux épices, sauce tomate, yaourt à l'ail confit et aux agrumes, oignons grillés au sumac, mozzarella, feta

Ground beef and lamb with herbs and spices, tomato sauce, yogurt with confit garlic and citrus, grilled onions with sumac, mozzarella, feta

DESSERTS À PARTAGER DESSERTS TO SHARE

La belle tarte aux myrtilles | (D/G/N) | 240

The beautiful blueberry tart

Crème pâtissière aux groseilles, crème d'amandes diplomate
Redcurrant pastry cream, almond diplomate cream

La mousse au chocolat Valrhona du chef | (D) | 220

The chef's Valrhona chocolate mousse

DESSERTS DESSERTS

L'assiette fraîcheur | The freshness plate | (V/GF) | 90

Gelée de mangue, ananas et bananes à la vanille, sorbet gingembre citron
Mango jelly, vanilla-infused pineapple and banana, and ginger-lemon sorbet

Le Citron | The Lemon | (G/D/N) | 110

Meringue au miel du jardin, compote de citron, noisette caramélisées
Honey meringue, lemon compote, caramelized hazelnut

Sélection de glaces et sorbets (D/N) | 110

Selection of ice creams and sorbets

Le nougat glacé | The iced nougat | (D/G) | 120

Miel du jardin, coulis de fruits rouges
Garden honey and red berry coulis

FORMULES FORMULAS

Entrée + Plat 500 (hors Black Angus et Homard)

Starter + Main Course 500 (excluding Black Angus and Lobster)

Entrée + Plat + Dessert 600 (hors Black Angus et Homard)

Starter + Main Course + Dessert 600 (excluding Black Angus and Lobster)



VINS WINES

VIN BLANC | WHITE WINE

Verre.
Glass

Btl

Baja

Chardonnay, sauvignon Blanc, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech

140

600

Eclipse

Viognier, Roussane, Les Deux Domaine

140

620

Grand Cuvée M

Sauvignon blanc, chardonnay, Les Domaines Amal

650

CB Initial

Chardonnay, Domaine Thalvin Ouled Taleb

730

Carat 20

Sauvignon blanc, Les Domaines Amal

950

L'instant sauvignon Blanc

Berthier 2021

150

650

Pouilly-Fumé Blanc

Berthier 2021

950

VIN ROSÉ ET GRIS | ROSÉ AND GRIS WINE

Baja

Grenache, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech

140

600

Volubilia Gris

Caladoc, Marselan, Mourvèdre, Cabernet
Sauvignon, Domaine de la Zouina

590

Eclipse Rosé

Grenache, Syrah, Les Deux Domaine

140

620

Château Sainte-Béatrice Rosé

Cuvée des Princes, V.Rouselle

140

680

Minuty Prestige Rosé

Château Minuty, Gassin

800

Coeur de Grain

Grenache, Cinsault, Château de Selle Domaine Ott, Taradeau

1300



VIN ROUGE | RED WINE

Baja Tempranillo, syrah, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	140	600
Médaille Cabernet Sauvignon, Domaine Thalvin Ouled Taleb		580
Eclipse Sangiovese, syrah, Les Deux Domaines	140	620
Amal Tempranillo, syrah, grenache et cabernet sauvignon, Les Domaines Amal		590
Grand Cuvee M Syrah, grenache et cabernet, les Domaines Amal		650
Carat 20 Syrah, Les Domaines Amal		1000
Ithaque Syrah, Tempranillo, Domaine de La Ferme Rouge, Les côtes de Rommani		670
L'instant Pinot Noir Berthier	150	650
Cru la Maqueline Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot		900

BIÈRES BEERS

Casablanca 80
Corona 100
San Miguel Fresca 100
Budweiser 100
Beck's Sans Alcool 70

BOISSONS NON ALCOOLISÉES SOFT DRINKS

Soda

Coca Cola 30 cl | 70

Coca Cola Zero 30 cl | 70

Sprite 30 cl | 70

Schweppes Tonic 20 cl | 70

Schweppes citron | lemon 20 cl | 70

Orangina 25 cl | 70

Red Bull 25 cl | 80

Jus frais | Fresh juice

Jus d'ananas | Pineapple juice | 70

Jus d'orange | Orange juice | 70

Jus de pomme | Apple juice | 70

Eau | Water

Sidi Ali 75 cl | 70

Oulmès 75 cl | 70

Sidi Ali 50 cl | 50

Evian 75 cl | 90

San Pellegrino 75 cl | 90

San Pellegrino 50 cl | 70

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Profitez de thés fins et écoresponsables
de la maison de thé Marocaine TCHABA | 50

Ejoy fine, eco-friendly teas from
TCHABA'S Moroccan tea house

Thé à la menthe de notre ferme | 50

Tea with mint from our herb garden

Chocolat Chaud | Hot Chocolate | 60

Nous servons un café de qualité supérieure, issu d'exploitations
certifiées par le programme NESPRESSO AAA sustainable quality
We serve premium quality coffee sourced from farms
certified by the NESPRESSO AAA Sustainable Quality Program

Espresso | 50

Double Espresso | 60

Cappuccino | 60

COCKTAILS

Mojito | 190

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda
Rhum, lime, cane sugar, fresh mint, soda

Cuba Libre | 190

Rhum, citron vert, coca-cola
Rhum, lime, coca-cola

Gin Fizz | 190

Gin, sucre, jus de citron, soda
Gin, sugar, lemon juice, soda

Aperol Spritz | 230

Aperol, vin blanc, soda
Aperol, white wine, soda

Caïpiroska | 190

Vodka, sucre de canne, citron vert
Vodka, cane sugar, lime

Dirty Martini | 190

Gin, vermouth sec, jus d'olives
Gin, dry vermouth, olive juice

Manhattan | 190

Rye whiskey, vermouth rouge
Rye whiskey, red vermouth

MOCKTAILS

Royal palm limonade | 150

Jus de citron, gingembre, miel, soda
Lemon juice, ginger, honey, soda

Mocktail du jour | 150

Merci de demander le Mocktail du jour à votre serveur
Please ask your waiter for the Mocktail of the day

CHAMPAGNE

Moët & Chandon - Brut Impérial | 20 cl | 450

Moët & Chandon - Brut Impérial | 37.5 cl | 950

Taittinger Rosé | 37.5 cl | 1100

Moët & Chandon - Brut Impérial | 75 cl | 1 950

Moët & Chandon Rosé | 75 cl | 2 800

Laurent Perrier Rosé | 75 cl | 3 000

Ruinart Blanc de Blanc | 75 cl | 3 800

Amour de Deutz Blanc de Blanc | 75 cl | 7 000

Dom Perignon Brut | 75 cl | 9 800

Dom Perignon Rosé | 75 cl | 16 000

L'OLIVIER
RESTAURANT