



L'OLIVIER

RESTAURANT



Entrées | Appetizers
Salades | Salads
Plats | Main Courses
À partager | To share
Pizzas
Desserts

Vins | Wines
Champagne
Cocktails
Mocktails
Non alcoolisées | Soft
Chaudes | Hot

Informations & allergènes | Information & allergens

Entrées | Appetizers



- Ceviche de daurade | **Sea bream ceviche** 220
Salsa de tomates, concombres, coriandre, piment, citron vert  
Tomato salsa, cucumbers, coriander, chili, green lime
- Tartare de saumon | **Salmon tartare** 230
Avocat, pomme Granny Smith, sésame   
Avocado, Granny Smith apple, sesame
- Carpaccio de poulpe | **Octopus carpaccio** 190
Fenouil, tomates confites, olives violettes, vinaigrette de mangue 
Fennel, sun-dried tomatoes, purple olives, mango vinaigrette
- Tarte de tomates | **Tomato tart** 160
Tomates crues et cuites, feta fumée, basilic   
Fresh and roasted tomatoes, smoked feta, basil
- Soupe froide d'aubergine | **Cold eggplant soup** 160
Sorbet tomate-basilic 
Tomato-basil sorbet
- Keftedes de bœuf | **Beef keftedes** 210
Pesto à la menthe, olives noires, pickles de concombres
Mint pesto, black olives, pickled cucumber salad

Salades | Salads

- Salade grecque | **Greek salad** 210
Croustillant de feta au miel, olives Kalamata, oignons rouges, concombres, huile d'olive du domaine   
Crispy feta with honey, Kalamata olives, red onions, cucumbers, olive oil from the domain
- Salade niçoise revisitée | **Twisted Nicoise Salad** 250
Thon mi-cuit, anchois, tomates, haricots verts, concombres, œufs de caille  
Seared tuna, anchovies, tomatoes, green beans, cucumbers, quail eggs
- Taboulé de quinoa | **Quinoa tabbouleh** 190
Raisins secs, tomates séchées, avocat, fromage halloumi grillé, vinaigrette au citron brûlé  
Dried grapes, sun-dried tomatoes, avocado, grilled halloumi cheese, charred lemon vinaigrette



Plats | Main Courses

Filet de rouget snacké | Pan-seared red mullet 280
Tomates et citrons confits, radis, olives vertes, mousseline de carottes, légumes verts  



Sun-dried tomatoes, preserved lemons, radishes, green olives, carrot mousseline, green vegetables

Filet de Saint-Pierre | Dory filet 320
Sauce aux moules et palourdes, petites courgettes, champignons tournés   

Mussel and clam sauce, baby zucchinis, fluted mushrooms

Tagliatelles à la bisque de homard | Tagliatelle 350
with lobster bisque    

Médallions de homard et gambas, céleri-branche, carottes sautées
Lobster and prawn medallions, celery, sautéed carrots 

Black Parpadelles 260
Joue de bœuf mijotée à la cannelle et aux clous de girofle, asperges, citrons confits, tomates séchées  

Braised beef cheek with cinnamon and cloves, asparagus, preserved lemons, sun-dried tomatoes

Risotto au fromage de brebis | Sheep cheese risotto 260
Yaourt grec, pousses d'épinards, noisettes torréfiées    

Greek yogurt, spinach shoots, toasted hazelnuts 

Maxi lobster roll 450
Pommes de terre, cœur de sucrine
Potatoes, heart of sucrine lettuce

Filet de bœuf | Beef tenderloin 350
Sauce béarnaise au thym, pommes fondantes, purée d'aubergines fumées  

Béarnaise sauce with thyme, fondant potatoes, smoked egg-plant puree



À partager | To share

Dorade en croûte de sel | Sea bream in a salt crust 650
Farcie au citron et herbes du jardin  
Stuffed with lemon and garden herbs

Bar entier | Whole sea bass 620
Sauce froide aux segments d'orange & fenouil confit 
Cold sauce with orange segments & confit fennel



Homard entier grillé | Whole grilled lobster 780
Beurre noisette au safran  
Saffron brown butter

Poulet rôti au citron | Roast chicken with lemon 480
Beurre aux fines herbes  
Herb butter

Pizzas

Fruits de mer | Seafood 240
Crème fraîche, origan, moules, palourdes, crevettes   
Cream, oregano, mussels, clams, shrimps  

4 fromages | 4 cheeses 250
Sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, vieux Comté, gouda aux herbes  
Tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, aged Comte, herb-infused gouda

Poulet grillé | Grilled chicken 240
Sauce barbecue, oignons rouges, mozzarella et champignons de Paris  
Barbecue sauce, red onions, mozzarella, button mushrooms

Royal Palm Calzone by Emma* 260
Pesto de pistaches et mortadelle, Mozzarella di bufala, parmigiano reggiano   


**Création exclusive par Emma La Foodista, Championne de France de Pizza*

Pistachio pesto and mortadella, Mozzarella Di Buffalo, Parmigiano Reggiano

**Exclusive creation by Emma La Foodista, Pizza France Champion*

Fromage de chèvre | Goat cheese 240
Crème fraîche, miel, pignons de pin et roquette   
Cream, honey, pine nuts, arugula 

Pizza Meatballs 240
Bœuf haché et aux épices, feta, poivrons grillés, tomates cerises
Ground beef with spices, feta cheese, grilled peppers, cherry tomatoes



Desserts

- Baklava revisité | Twisted baklava 100
Pistaches fumées, crème d'amande, sorbet à la rose
Smoked pistachios, almond cream, rose sorbet
- Assiette fraîcheur | Freshness plate 100
Gingembre, banane, sorbet citron-gingembre
Ginger, banana, lemon-ginger sorbet
- Mosaïkos 110
Biscuit marbré au chocolat, crémeux chocolat Grand Cru, sorbet cacao
Marble chocolate biscuit, Grand Cru chocolate cream, cocoa sorbet
- Le Citron | The Lemon 110
Meringue au miel, compote de citron, Streusel Noisette
Honey meringue, lemon compote, hazelnut Streusel
- Sélection de glaces et sorbets 95
Selection of ice creams and sorbets
- Riz au lait grecque | Greek rice pudding 100
Praliné noix de cajou, espuma de riz basmati, cannelle, opaline corn flakes
Cashew praline, basmati rice espuma, cinnamon, corn flakes opaline



Vins | Wines

Vin Blanc | White Wine

	Verre. Glass	Btl
Baja Chardonnay, sauvignon Blanc, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	120	520
Eclipse Viognier, Roussane, Les Deux Domaine	130	520
Amal Chardonnay, sauvignon blanc, Les Domaines Amal		500
Grand Cuvée M Sauvignon blanc, chardonnay, Les Domaines Amal		650
CB Initial Chardonnay, Domaine Thalvin Ouled Taleb		730
Carat 19 Sauvignon blanc, Les Domaines Amal		950
Attitude sauvignon Domaine Pascal Jolivet	140	680
Pouilly-Fumé Terres blanches Sauvignon Blanc, Domaine Pascal Jolivet		900
Château Ferrande Sauvignon blanc, Sémillon, Graves		900

Vin Rosé et Gris | Rosé and Gris Wine

Baja Grenache, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	120	520
Volubilia Gris Caladoc, Marselan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Domaine de la Zouina		490
Eclipse Rosé Grenache, Syrah, Les Deux Domaine	130	520
Château Sainte-Béatrice Rosé Cuvée des Princes, V.Rouselle	140	680
Minuty Prestige Rosé Château Minuty, Gassin		750
Coeur de Grain 2015 Grenache, Cinsault, Château de Selle Domaine Ott, Taradeau		1100



Vin Rouge | Red Wine

Baja Tempranillo, syrah, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech	120	520
Médaille Cabernet Sauvignon, Domaine Thalvin Ouled Taleb		500
Eclipse Sangiovese, syrah, Les Deux Domaines	130	520
Amal Tempranillo, syrah, grenache et cabernet sauvignon- Les Domaines Amal		500
Grand Cuvée M Syrah, grenache et cabernet, les Domaines Amal		650
Carat 19 Syrah, Les Domaines Amal		1000
lthaque Syrah, Tempranillo, Domaine de La Ferme Rouge, Les côtes de Rommani		670
Marsannay, les Longeroies 2012-2013 Pinot Noir, Domaine Decelle et Villa, Marsannay, Côte de Nuits		1800
Cru la Maqueline Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	150	800

Champagne

Moët & Chandon - Brut Impérial 20 cl	350
Moët & Chandon - Brut Impérial 37.5 cl	900
Taittinger Rosé 37.5 cl	1000
Moët & Chandon - Brut Impérial 75 cl	1800
Moët & Chandon Rosé 75 cl	2500
Laurent Perrier Rosé 75 cl	2500
Ruinart Blanc de Blanc 75 cl	3000
Amour de Deutz Blanc de Blanc 75 cl	4500
Dom Perignon Brut 75 cl	7000
Dom Perignon Rosé 75 cl	12000



Cocktails

Mojito	180
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda	
Rhum, lime, cane sugar, fresh mint, soda	
Cuba Libre	180
Rhum, citron vert, coca-cola	
Rhum, lime, coca-cola	
Gin Fizz	180
Gin, sucre, jus de citron, soda	
Gin, sugar, lemon juice, soda	
Aperol Spritz	220
Aperol, vin blanc, soda	
Aperol, white wine, soda	
Caïpiroska	180
Vodka, sucre de canne, citron vert	
Vodka, cane sugar, lime	
Dirty Martini	180
Gin, vermouth sec, jus d'olives	
Gin, dry vermouth, olive juice	
Manhattan	180
Rye whiskey, vermouth rouge	
Rye whiskey, red vermouth	

Mocktails

Royal palm limonade	150
Jus de citron, gingembre, miel, soda	
Lemon juice, ginger, honey, soda	



Non alcoolisées | Soft

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 pêche Peach 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	80
San Pellegrino 75 CL	90
San Pellegrino 50 cl	70

Chaudes | Hot

Selection de thé et infusions Tea and infusion selection "TCHABA"	45
Thé à la menthe de notre ferme Tea with mint from our herb garden	45
Chocolat Chaud Hot Chocolate	60
Espresso	45
Double Espresso	60
Cappuccino	60



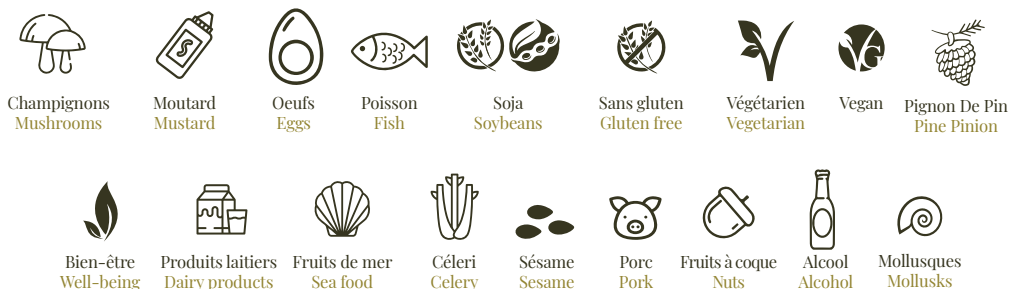
Informations & allergènes

Information & allergens

Les enfants résidents à l'hôtel, âgés de 5 ans et moins mangent gratuitement dans les restaurants pour les commandes sur le menu enfant. Les 6 à 12 ans paient le plein tarif pour le menu enfant et bénéficient d'une réduction de 50% sur le menu des adultes. Ces conditions ne s'appliquent 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, while children aged 6-12 pay full price for the Kids' Menu and half price from the adults menu. These conditions are not valid when ordering from the in room dining, Le Bar or the pool menus.

Nos prix sont nets et en dirhams | All prices are in dirhams and net of taxes
5% de frais de service s'appliquent sur la facture | 5% Service fee applies



Fairmont
ROYAL PALM MARRAKECH

