



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, volaille, fruits de mer, coquillages, oeufs crus ou peu cuits,
peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.
Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie,
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 meat, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase
your risk of foodborne illness.
Please inform us of any dietary requirements 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 du bar.

Children staying at the hotel, aged five and under, eat for free in the restaurants when ordering from the kids' menu. This condition does not apply to room service, pool, or bar menus.



ENTRÉES | APPETIZERS

Ceviche de daurade | 220

Sea bream ceviche

Salsa de tomate, concombre, coriandre, chili, citron vert, ail
Tomato salsa, cucumbers, coriander, chili, lime, garlic

Tartare de saumon | (N) | 230

Salmon tartare

Avocat, pomme Granny Smith, sésame
Avocado, Granny Smith apple, sesame

Sardines grillées à la provençale | (G/D/N) | 190

Grilled sardines provençal style

Ricotta à l'ail confit et au basilic, condiment aubergine grillée, poivrons
Ricotta with confit garlic and basil, grilled eggplant condiment, peppers

Salade grecque | (D/V/G) | 210

Greek salad

Feta rôtie au miel et zaatar, oignons rouges marinés, pâtes coquilles, concombre, julienne de légumes croquants

Roasted feta with honey and zaatar, marinated red onions, shell pasta, cucumber, and a julienne of crunchy vegetables

Tarte de tomate | (D/V/G) | 180

Tomato tart

Tomates crues et cuites, fromage de chèvre fumé et basilic
Raw and cooked tomatoes, smoked goat cheese, and basil

Salade Niçoise revisitée | 250

Twisted Niçoise Salad

Thon mi-cuit, anchois, tomates, pommes nouvelles, haricots verts,
concombres, œufs de caille

Seared tuna, anchovies, tomatoes, baby potatoes, green beans,
cucumbers, quail eggs

L'oeuf parfait en croûte | (V/G/D) | 220

The perfect egg in a crust

Velouté de petit pois, asperge verte relevée au vinaigre balsamique, pickles
Peas velouté, green asparagus with balsamic vinegar, pickles



PLATS | MAIN COURSES

Filet de rouget en chaud-froid | 290 | (D)

Red mullet filet in a warm-cold preparation

Beurre blanc, safran et citron confit, riz vénéré façon tabouleh, légumes verts de saison
White butter sauce, preserved lemon and saffron, black tabouleh rice, seasonal green vegetables

Filet de Saint-Pierre | (D/G) | 320

John Dory filet

Sauce homardine émulsionnée, moules et palourdes, semoule perlée et légumes de soleil rôtis

Lobster sauce emulsified with mussels and clams, pearl couscous, and roasted summer vegetables

Tagliatelles à la bisque de homard | (D/G) | 350

Tagliatelle with lobster bisque

Médallions de homard, palourdes, gambas, céleri-branche, carottes sautées

Lobster, clams, prawn medallions, celery, sautéed carrots

Risotto de potiron au gorgonzola | (D/V/N) | 270

Pumpkin risotto with gorgonzola

Graines de potiron et de tournesol fumées, crème de butternut au mascarpone

Smoked pumpkin and sunflower seeds, butternut squash cream with mascarpone

Maxi lobster roll | (G/D) | 450

Pommes frites maison, salade verte

Homemade French fries, green salad

Filet de bœuf | (D) | 350

Beef tenderloin

Sauce béarnaise au thym, pommes Anna, échalotes confites, légumes croquants, purée d'aubergines fumées

Béarnaise sauce with thyme, pommes Anna, caramelized shallots, crunchy vegetables, smoked eggplant puree

Effilochée d'agneau confit aux écorces d'orange | (N) | 320

Slow-cooked pulled lamb with orange zest

Jus corsé aux figues et pistaches, pomme purée à l'huile d'olive

Fig and pistachio jus, mashed potatoes with olive oil

Dorade en croûte de sel | (D) | 650

Salt-crusted sea bream

Farcie au citron et herbes du jardin, salsa d'orange au fenouil

Stuffed with lemon and garden herbs, served with orange and fennel

À partager | To share

2 Garnitures au choix | 2 Side dishes of your choice

Merci de demander au serveur | Please ask the waiter

Dorade en croûte de sel | (D) | 1200

Salt-crusted sea bream

Farcie au citron et herbes du jardin, salsa d'orange au fenouil

Stuffed with lemon and garden herbs, served with orange and fennel

Poulet rôti au citron | (D) | 540

Roast chicken with lemon

Beurre aux fines herbes

Herb butter

Homard entier grillé | (D) | 780

Whole grilled lobster

Beurre noisette à l'ail, sauce béarnaise au thym

Brown butter with garlic, thyme béarnaise sauce



PIZZAS

Fruits de mer | (D) | 240

Seafood

Crème fraîche, origan, moules, palourdes, crevettes
Cream, oregano, mussels, clams, shrimp

4 fromages | (D) 250

4 cheeses

Sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, vieux Comté, gouda aux herbes
Tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, aged Comte, herb-infused gouda

Poulet grillé | 240

Grilled chicken

Sauce barbecue, oignons rouges, mozzarella et champignons de Paris
Barbecue sauce, red onions, mozzarella, button mushrooms

Chaud froid moitié Calzone by Emma* | (D/N) | 260

Pesto de pistache 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 | (D/N) | 240

Crème fraîche, miel, pignons de pin et roquette
Cream, honey, pine nuts, arugula

Pizza Meatballs | (D) | 240

Bœuf haché aux herbes et aux épices, feta, poivrons grillés, tomates cerises
Ground beef with herbs and spices, feta cheese, grilled peppers, cherry tomatoes

DESSERTS

Baklava moderne | (D/N/G) | 110

Modern baklava

Pistaches fumées, crème d'amande, sorbet à la rose
Smoked pistachios, almond cream, rose sorbet

Assiette fraîcheur | (V/GF) | 100

Freshness plate

Gingembre, banane
Ginger, banana

Mosaikos | (D/N) | 120

Biscuit marbré au chocolat, crème au chocolat Grand Cru, sorbet cacao
Marble chocolate biscuit, Grand Cru chocolate cream, cocoa sorbet

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

Meringue au miel, compote de citron, noisettes caramélisées
Honey meringue, lemon compote, caramelized hazelnuts

Sélection de glaces et sorbets | 110

Selection of ice creams and sorbets

Café arabica | Arabica coffee | (D/N) 110

Crèmeux café, biscuit croquant aux amandes, orange confite
Coffee cream, crunchy almond biscuit, candied orange



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

Thés fins et écoresponsables
de la maison de thé Marocaine TCHABA | 50
Fine and eco-friendly teas from
TCHABA'S Moroccan tea house
Thé a la mente 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

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

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'olive
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

