



L'OLIVIER

RESTAURANT

LUNCH MENU

DINNER MENU

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 (*dont viande hachée burger*), 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 (including ground beef burger), 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 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

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

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

Enjoy 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

The background features a large, stylized dragon in a light beige color, coiled around the central text. In the top right corner, there is a detailed illustration of an olive branch with several leaves and olives in a golden-brown hue.

L'OLIVIER

RESTAURANT

DINNER MENU

LUNCH MENU

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 (*dont viande hachée burger*), 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 (including ground beef burger), 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 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.

PALMARÉE

GIN PREMIER CRU

Ce gin d'exception tire son nom de La Palmeraie, vaste oasis abritant plus de 100 000 palmiers, nichée au nord de Marrakech, à l'abri des lumières et du tumulte des souks. Son assemblage audacieux révèle l'âme aromatique du Maroc et de l'Afrique du Nord : la fraîcheur de la menthe marocaine, la délicatesse de la fleur d'oranger, la vivacité des baies de genévrier et la douceur ensoleillée de la mandarine. En bouche, la finale dévoile des notes chaleureuses de dattes confites, subtilement relevées d'une touche saline. Un gin à la fois raffiné et généreux – une invitation sensorielle à l'évasion.

This exceptional gin takes its name from La Palmeraie — a vast oasis of over 100,000 palm trees nestled just north of Marrakech, beyond the city's shimmering lights and vibrant souks. Its bold and aromatic blend captures the essence of Morocco and North Africa: fresh Moroccan mint, delicate orange blossom, bright juniper berries, and the sun-kissed sweetness of mandarin. On the palate, the finish unveils warm notes of candied dates, gently lifted by a subtle saline touch. Refined yet generous, Palmarée is a true sensory escape.

COCKTAILS

Geisha Garden | 180

Palmarée Golden Gin Premier Cru, concombre, litchi, basilique, citron, fleur de sureau, gingembre frais

Palmarée Golden Gin Premier Cru, cucumber, lychee, basil, lemon, elderflower, fresh ginger

Lemongrass Lingiu | 180

Palmarée Golden Gin Premier Cru, Liqueure de cerise, citronnelle & citron de nos jardins

Palmarée Golden Gin Premier Cru, Cherry liqueur, lemongrass & lemon from our gardens

Yuzu Collins | 180

Palmarée Golden Gin Premier Cru, yuzu, fleur de sureau, swiss mountain salty grapefruit

Palmarée Golden Gin Premier Cru, yuzu, elderflower, swiss mountain salty grapefruit

Spicy Matcha | 180

Palmarée Golden Gin Premier Cru, cardamome, cannelle, infusion matcha fait maison, gingembre, pomme fraîche, soda

Palmarée Golden Gin Premier Cru, cardamom, cinnamon, homemade matcha infusion, ginger, fresh apple, soda

Litchi Martini | 190

Palmarée Golden Gin Premier Cru, saké, litchi, citron

Palmarée Golden Gin Premier Cru, sake, lychee, lemon

Umami Berry Highball | 180

Palmarée Golden Gin Premier Cru, fruits rouges, citron de nos jardins, sucre, balsamique, soda

Palmarée Golden Gin Premier Cru, red berries, lemon from our gardens, simple syrup, balsamic, soda water

MOCKTAILS

Ginger Matcha Fizz | 150

Infusion froide de thé matcha Keiken, sirop de gingembre frais, jus de citron vert, eau gazeuse

Cold infusion of Keiken matcha tea, fresh ginger syrup, lime juice, sparkling water

Silk Road | 150

Jus d'ananas, feuilles de basilic, jus de yuzu, sirop d'orgeat

Pineapple juice, basil leaves, yuzu juice, orgeat syrup

KEIKEN ICE TEA

Thé Keiken Hojicha | Keiken Hojicha Tea | 150

Raffraichissant, au goût légèrement grillé et noisetté, issu de thé vert japonais torréfié. Faible en caféine et riche en antioxydants, ce thé sans arômes artificiels est parfait pour se désaltérer.



CHEF ERIC TICANA

Chef français d'origine Cambodgienne, Eric Ticana est une référence mondiale dans l'art du sushi. Représentant officiel de la France à la Coupe du Monde de Sushi à Tokyo en 2016, il fonde ensuite l'Équipe de France de Sushi, qui signe un triplé historique lors du championnat 2024. À la tête du prestigieux Goma Omakase, près de Paris, il sublime la tradition japonaise par une touche française audacieuse et contemporaine.

A French chef of Cambodian heritage, Eric Ticana is a global reference in the art of sushi. He represented France at the World Sushi Cup in Tokyo in 2016 and later founded the French Sushi Team, which achieved a historic sweep of the podium in the 2024 world championship. As head of the renowned Goma Omakase near Paris, Chef Ticana elevates traditional Japanese cuisine with a bold and refined French touch.

SASHIMI 4PCS

Saumon | Salmon | (G) 110

Huile d'argan, citron confit, tomates cerises
Argan oil, preserved lemon, cherry tomatoes

Thon | Tuna | (G) 150

Ponzu aux agrumes marocains, pickles d'oignons
Moroccan citrus ponzu, pickled onions

Ombrine | Umbrine | (G) 100

Huile d'olive au safran, citron vert, sel marocain, piment, shoyu
Saffron olive oil, lime, moroccan salt, chili, shoyu

Bar | Seabass | (G) 110

Huile de sésame chaude, grenade
Warm sesame oil, pomegranate

Langouste | Lobster | 190

langouste snackée au beurre safrané, chips d'ail, crevette et furikake, sauce soja au miel
Seared lobster with saffron butter, garlic chips, shrimp and furikake, honey soy sauce

SUSHI 2PCS

Saumon Aburi | (G) 90

Aburi salmon

Thon Zuke | (G) 110

Zuke tuna

ROLLS 4PCS

Roll tempura crevettes | Shrimp tempura roll | (G,D) 170

Crevette, avocat, mangue, sauce mangue-passion à l'ail et gingembre
Shrimp, avocado, mango, mango-passion sauce with garlic and ginger

Roll saumon mariné | Marinated salmon roll | (G, D) 180

Saumon mariné au yuzu confit, avocat, concombre, sauce ponzu
Yuzu marinated salmon, avocado, cucumber, ponzu sauce

Roll de thon épicé | Spicy tuna roll | (G) 180

Thon rouge, mayonnaise à la harissa douce, avocat, ciboulette, tempura
Bluefin tuna, mild harissa mayonnaise, avocado, chives, tempura

Roll de Shiro | Shiro roll | (G, D) 190

Daurade, avocat, furikake, sauce à base de tomate du Maroc, brick
Sea bream, avocado, furikake, Moroccan tomato-based sauce, brick pastry

Roll végétarien | Veggie roll | (G) 120

Avocat, carotte, betterave, poivron jaune, asperge, chips d'asperge
Avocado, carrot, beetroot, yellow bell pepper, asparagus, asparagus chips

Roll California | California roll | (G, D) 180

Ceviche de bar, coriandre, avocat, piment doux, ciboulette, citron vert
Ceviche bar, coriander, avocado, sweet pepper, chives, lime

BAO BUNS 2PCS

Gambas croustillantes | Crispy Shrimp | (G,D) 190

Gambas, oignons, concombre, coriandre, mayonnaise épicée
Prawns, onions, cucumber, coriander, spicy mayonnaise

Poulet au caramel | Caramel chicken | (G,D) 160

Poulet caramélisé, concombre, carotte, oignons, sauce teriyaki,
mayonnaise épicée, coriandre

Caramelized chicken, cucumber, carrot, onions, teriyaki sauce,
spicy mayonnaise, coriander

Bœuf façon “Tigre qui pleure” | “Crying Tiger” Style Beef | (G,D) 180

Bœuf mariné à la citronnelle, oignons, concombre, chou, coriandre,
gingembre,

graines de sésame, mayonnaise

Lemongrass-marinated beef, onions, cucumber, cabbage, coriander, ginger,
sesame seeds, mayonnaise

Veggie | (G,D) 150

Aubergine marinée au soja, miel et hondashi, asperge grillée, oignons,
concombre, chou, coriandre, gingembre, mayonnaise

Eggplant marinated in soy sauce, honey & hondashi, grilled asparagus, onions, cucumber,
cabbage, coriander, ginger, mayonnaise

DUMPLINGS 4PCS

Servis avec une sauce ponzu et une sauce douce au piment

Served with ponzu sauce and sweet chili sauce

Gyoza bœuf & truffe | Beef & truffle gyoza | (G) 190

Gyoza poulet parfumé au gingembre | Ginger-flavored chicken gyoza | (G) 160

Siu Mai crevette et œufs de saumon | Shrimp and salmon roe Siu Mai | (G) 180

Gyoza aux légumes de saison | Veggie gyoza | (G) 140

ENTRÉES / APPETIZERS

Edamame épicé | (G) 90

Sauce Thai

Spicy Edamame

Thai sauce

Gambas “Dynamite”, crème épicée au yuzu | (D,G) 200

Dynamite shrimps, spicy yuzu cream

Crevettes, mayonnaise épicée, mesclun de salade, vinaigrette au yuzu

Shrimps, spicy mayonnaise, mixed greens, yuzu dressing

Tiradito de bar, crème de wasabi et mangue | 190

Seabass tiradito, wasabi cream and mango

Leche de tigre, fruit de la passion

Leche de tigre, passion fruit

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

Salade de quinoa aux légumes du jardin | (G) 150

Quinoa salad with vegetables from our garden

Vinaigrette au soja et miel bio, légumes du jardin, avocat et mangue

Soy and organic honey vinaigrette, garden vegetables, avocado and mango

PLATS / MAIN COURSES

Filet de bœuf | Beef tenderloin | (G,D) 320

Sauce teriyaki truffée, chimichurri de coriandre, asperges vertes à l'ail,

mousseline de pomme de terre au wasabi

Truffled teriyaki sauce, coriander chimichurri, garlic green asparagus, wasabi mashed potatoes

Ribs de bœuf braisé |

Braised Beef ribs with hoisin BBQ sauce | (G,D) 290

Sauce BBQ hoisin, légumes verts sautés au sésame

Hoisin BBQ sauce, sauteed green vegetables with sesame

Noix de Saint-Jacques poêlées |

Yellow curry scallops | (D) 320

Sauce au Curry jaune, Textures de céleri-rave, petit bol de riz basmati à l'anis

Yellow curry sauce, Celeriac textures, small bowl of basmati rice with anise

Filet de bar laqué au miso |

Miso glazed seabass fillet | (G,D) 330

Sauce sucrée au soja et gingembre, patate douce rafraîchie à la citronnelle

Sweet soy and ginger sauce, lemongrass infused sweet potato

Yakimeshi aux fruits de mer |

Seafood Yakimeshi | (G) 260

Riz sauté, Légumes de saison au kombu, Fruits de mer du moment

Fried Rice, Kombu-seasoned vegetables

DESSERTS

Entremets au chocolat, thé noir et tofu | Dark chocolate entremet with black tea and tofu | (G,D,N) 110

Sushi au lait, praliné au nori et noix de cajou, espuma de riz basmati, yuzu et opaline de corn flakes | Milk sushi, cashew and nori praline, basmati rice espuma, yuzu, corn flakes tuile | (G,D,N) 100

Tarte tout sésame, rafraîchie au citron vert | Sesame tart with lime refreshment | (G,D,N) 110

Coupe fraîcheur de gingembre, banane et sorbet citron-gingembre | Freshness cup of ginger, banana and lemon - ginger sorbet | (V,G,D) 100

ALCOOLS & SPIRITS / ***ALCOHOLS & SPIRITS***

Gin

Palmarée Golden Gin Premier Cru | 170

Saké

Shirahuki 300 | BTL 1300

Japanese whisky

Kamiki whisky | 150

Kura Rum Cask Finish | 200

BIÈRES / ***BEERS***

Casablanca | 80

Corona | 100

San Miguel Fresca | 100

Budweiser | 100

Estrella 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

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

Sélection de thés by Keiken

Tea Selection by Keiken

Découvrez Keiken, l'art du thé japonais dans sa forme la plus pure et authentique. Chaque feuille, précieusement cueillie à la main, incarne un savoir-faire ancestral en parfaite harmonie avec la nature.

Keiken vous convie à une expérience sensorielle inégalée, où fraîcheur, finesse subtile et équilibre parfait se dévoilent pour révéler l'essence pure et raffinée de ce thé d'exception.

Chaque infusion devient un voyage au cœur du Japon.

Discover Keiken, the art of Japanese tea in its purest and most authentic form.

Each leaf, carefully handpicked, embodies an ancestral craftsmanship in perfect harmony with nature.

Keiken invites you to an unparalleled sensory experience, where freshness, subtle finesse, and perfect balance reveal the pure, refined essence of this exceptional tea.

Each infusion becomes a journey to the heart of Japan, filled with absolute serenity and rare elegance.

Hojicha | 50

Thé vert, arômes de noisette, caramel et de fumée

Green tea with notes of hazelnut, caramel, and smoke

Asamushi Sencha | 55

Thé vert, frais, végétal

Green tea, fresh and vegetal

Fukamushi Sencha | 55

Thé vert, umami, herbacé, océanique

Green tea, umami, grassy, oceanic

Hommage au Matcha | 100

« Savourez l'instant unique où votre matcha est préparé avec soin, sous vos yeux, dans une parfaite harmonie entre tradition et raffinement. »

“Savor the unique moment when your matcha is carefully prepared before your eyes, in perfect harmony between tradition and refinement.”

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 (*dont viande hachée burger*), 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 (including ground beef burger), 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 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.

L'OLIVIER

RESTAURANT