# L'OLIVIER

FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

# LUNCH

RESTAURANT

Lunch 12:30 pm – 4:00 pm

# LUNCH

## FORMULES | FORMULAS

Entrée + Plat | Starter + Main Course 500

Entrée + Plat + Dessert | Starter + Main Course + Dessert 600

*Les formules sont hors filet de bœuf, homard et plats en grammage. / Formulas are excluding beef tenderloin, lobster and dishes priced by weight.*

## ENTRÉES | APPETIZERS

Berlingots de betterave | Beetroot Berlingots *(D)(N)(CO2)* 240
Fromage de chèvre, émulsion pistache, réduction de balsamique blanc, gel de citron, poudre de citron brûlé. / Goat's cheese, pistachio emulsion, white balsamic reduction, lemon gel, burnt lemon powder.

Gazpacho & Burrata *(N)(G)(D)(CO2)* 240
Soupe de tomates à l'ail, tartare de tomates marinées et purée de fraise, croûtons de pain de campagne, huile de basilic, espuma de stracciatella, pignon de pin. / Roasted garlic tomato soup, marinated tomato & strawberry tartare, country bread croutons, basil oil, stracciatella espuma, pine nuts.

Salade de chèvre chaud | Warm goat cheese salad *(N)(G)(D)* 260
Chèvre chaud en panure légère au piment d'Espelette, salade de pousses et herbes du jardin, endives, noix caramélisées, raisins en pickles, olives violettes, vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de framboise, tuiles de pain de campagne. / Lightly breaded goat cheese with Espelette pepper, garden herb and sprout salad, endives, caramelized walnuts, pickled grapes, violet olives, walnut-oil and raspberry-vinegar vinaigrette, country bread crisps.
— Supplément lardons / Add bacon lardons : +25 MAD (P)

Homard à la Catalane revisité | Revisited Catalan Lobster *(G)(D)* 490
Homard de nos côtes poché, tomates héritage, échalotes, ail, huile d'olive, brioche toastée, jus de citron. / Poached local lobster, heirloom tomatoes, shallots, garlic, olive oil, toasted brioche, lemon juice.

Salade niçoise revisitée | Revisited Niçoise Salad 260
Thon mi-cuit, anchois, tomates, pommes de terre nouvelles, haricots verts, œuf de caille. (Option végétarienne disponible) / Seared tuna, anchovies, tomatoes, new potatoes, green beans, quail egg. (Vegetarian option available)

Crevettes croustillantes | Crispy Shrimps *(G)(D)* 290
Émulsion de feta au citron, salade d'herbes aromatiques, huile de basilic, aïoli à la bisque de homard, tomates cerise confites. / Lemon feta emulsion, aromatic herb salad, basil oil, lobster bisque aïoli, Candied cherry tomatoes.

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# LUNCH

## ENTRÉES | APPETIZERS · CONTINUED

Tartare de saumon | Salmon Tartare *(D)(M)* 310
Huile de basilic, jus de palourde au labneh, tomates cerises séchées, parmesan, œufs de saumon et caviar de citron / Basil oil, clam juice with labneh, sun-dried cherry tomatoes, parmesan, salmon roe and lemon caviar

Poulpe de Safi | Safi octopus 250
En carpaccio, pommes de terre au paprika fumé, granolata d'olives vertes, réduction de Xérès au miel, huile du domaine, herbes du jardin / Octopus carpaccio, potatoes with smoked paprika, green olives gremolata, honey-sherry reduction, local olive oil, and garden herbs

*Poissons, coquillages et crustacés de nos côtes uniquement / Fish, shellfish, and crustaceans exclusively from our coasts*

## PLATS | MAIN COURSES · COTÉ MER / SEA SIDE

« Retour de pêche » à la grenobloise | Catch of the Day, Grenobloise Style *(D)* 360
Tagliatelles de courgettes, concassée de tomates, grenailles croustillantes, herbes du jardin / Zucchini tagliatelle, tomato concassé, crispy grenaille potatoes, garden herbs

Calamars farcis aux soupions et aux palourdes | Stuffed Calamari with Cuttlefish & Clams 390 *(G)(M)*
Fregola sarda, émulsion façon vongole / Fregola sarda, vongole-style emulsion

Steak de thon rouge mi-cuit | Seared bluefin tuna steak *(D)(G)* 320
Purée de fenouil, crumble d'olives, salsa méditerranéenne (tomate, concombre, oignon, orange, fenouil et ciboulette) / Fennel purée, olive crumble, Mediterranean salsa (tomato, cucumber, onion, orange, fennel, chives)

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

## COTÉ TERRE / LAND SIDE

Côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence | Grilled lamb chops with Provence herbs 360 *(D)(N)*
Purée de patate douce à l'ail confit, légumes glacés, gremolata à la menthe du jardin / Sweet potato purée with confit garlic, glazed vegetables, garden mint gremolata

Tagliata de filet de bœuf à la provençale | Beef Tenderloin tagliata, provençal style *(D)* 410
Câpres, persil, anchois, citron, émulsion de feta, tomates cerises confites, légumes verts d'été. / Capers, parsley, anchovies, lemon, feta emulsion, confit cherry tomatoes, summer green vegetables.

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# LUNCH

## COTÉ TERRE / LAND SIDE · CONTINUED

Suprême de volaille fermière farcie | Stuffed free-range chicken supreme *(D)(A)* 310
Mousseline à la tomate séchée, jus de viande, polenta crémeuse au citron, poêlée de champignons sauvages, légumes verts et poudre d'olive noire. / Sun-dried tomato mousseline, Meat juice, lemon creamy polenta, sautéed wild mushrooms, green vegetables and black olive powder.

## COTÉ JARDIN / GARDEN SIDE

Aubergine grillée | Grilled Eggplant *(D)(N)(CO2)* 220
Stracciatella, salsa méditerranéenne, pistaches fumées, tomates séchées. / Stracciatella, Mediterranean salsa, smoked pistachios, sun-dried tomatoes

Fusilli *(D)(G)(N)(CO2)* 230
Coulis de tomate, courgettes grillées, feta fumée, tomates confites, gremolata, pignons de pin / Tomato coulis, grilled zucchini, smoked feta, confit tomatoes, gremolata, pine nuts

## À PARTAGER | TO SHARE — 2 GARNITURES AU CHOIX | 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

Mixed Grill *(D)* 460
Thon rouge de nos côtes, tronçons de dorade royale, gambas et calamars, citron brûlé / Local bluefin tuna, royal sea bream portions, prawns, and calamari, served with charred lemon

Caviar "Baeri" de la Maison Kaviari 30g | "Baeri" Caviar by Kaviari 30gr 1500

Homard bleu | Blue Lobster *(D)* 140 MAD par 100g
Beurre noisette au safran de Taliouine / Taliouine Saffron Brown Butter

Côte de bœuf maturée | Dry-Aged Beef Rib *(D)* 90 MAD par 100g

Bar entier grillé aux aromates de nos jardins | Whole Grilled Sea Bass with Garden Aromatics 95 MAD par 100g

Dorade royale rôtie aux aromates de nos jardins | Roasted Royal Sea Bream with Garden Aromatics 75 MAD par 100g

*Merci de demander au serveur | Thank you for asking the waiter*

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# LUNCH

## PIZZA NAPOLITAINE, DOUBLE FERMENTATION | NEAPOLITAN PIZZA, DOUBLE FERMENTATION

Polpette de Manzo | Beef Polpette *(D)(G)(CO2)* 245
Sauce tomate, mozzarella, boulettes de bœuf, basilic, oignons grillés / Tomato sauce, mozzarella, beef meatballs, basil, grilled onions

Homard et gambas à la pistache | Lobster & Prawns with Pistachio *(D)(G)(N)* 295
Chair de homard poêlée, stracciatella crémeuse, jeunes pousses, zestes de citron, huile d'olive extra vierge, éclats de pistaches / Pan-seared lobster meat, creamy stracciatella, baby greens, lemon zest, extra virgin olive oil, crushed pistachios

Napolitaine classique aux anchois | Classic Neapolitan with Anchovies *(G)* 220
Sauce tomate, anchois salés, origan, tomates San Marzano / Tomato sauce, salted anchovies, oregano, San Marzano tomatoes

4 Fromages | Four Cheese *(D)(G)* 275
Gorgonzola, mozzarella, ricotta, parmesan / Gorgonzola, mozzarella, ricotta, parmesan
— Supplément truffe : 120 MAD / Add truffle: 120 MAD

Saumon fumé & aubergines | Smoked Salmon & Eggplant *(D)(G)* 280
Base de crème, saumon fumé maison, caviar d'aubergines à l'ail, oignons rouges caramélisés, mozzarella / Cream base, house-smoked salmon, garlic eggplant caviar, caramelized red onions, mozzarella

Burrata pesto *(D)(G)(N)* 250
Tomates crues et cuites, burrata entière, pesto au basilic, poivrons grillés, mozzarella / Fresh and cooked tomatoes, whole burrata, basil pesto, grilled peppers, mozzarella

## DESSERTS À PARTAGER | DESSERTS TO SHARE — POUR 2 PERSONNES | FOR 2 PERSONS

La mousse au chocolat du chef | The chef's chocolate mousse *(D)* 220

## DESSERTS

Assiette fraîcheur | Freshness Plate *(G)(CO2)* 90
Gelée de mangue, ananas et bananes à la vanille, sorbet gingembre-citron. / Mango jelly, vanilla-infused pineapple and banana, ginger-lemon sorbet.

Riz au lait crémeux | Creamy Rice Pudding *(D)(N)* 110
Caramel au beurre salé, éclats de noisettes, gel à l'orange sanguine, crème au citron. / Salted butter caramel, crushed hazelnuts, blood orange gel, lemon cream.

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# LUNCH

## DESSERTS · CONTINUED

Baba au rhum | Rum Baba *(D)(G)(A)* 120
Savarin imbibé d'un sirop vanillé parfumé à l'orange et au rhum. Servi avec chantilly à la vanille. (Avec ou sans alcool.) / Savarin soaked in vanilla syrup scented with orange and rum, vanilla whipped cream. (With or without alcohol.)

Sélection de glaces et sorbets | Selection of ice creams and sorbets *(D)(N)* 110

Le nougat glacé | The iced nougat *(D)(G)(N)* 120
Miel du jardin, coulis de fruits rouges / Garden honey and red berry coulis

## ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

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

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

Mousseline de pommes de terre aux herbes | Potato mousseline with fresh herbs *(D)* 80

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

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

Polenta crémeuse | Creamy polenta *(D)(G)* 80

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# BOISSONS

*DRINKS*

## 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 |
| Red Bull Sea Blue Edition Juneberry<br>White Edition Coco-Myrtille | 80 |
| Le Tribute Tonic 200ml | 60 |
| Le Tribute Dry Ginger 200 ml | 60 |
| Le Tribute Spicy Ginger 200 ml | 60 |
| Le Tribute Pink Grapefruit 200 ml | 60 |

### *JUS FRAIS | FRESH JUICE*

| | |
|---|---|
| Jus d'ananas \| Pineapple juice | 70 |
| Jus d'orange \| Orange juice | 70 |
| Jus de pomme \| Apple juice | 70 |

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# BOISSONS

## *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 |
| Acqua Panna 75 cl | 90 |

## BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

| | |
|---|---|
| Profitez de thés fins et écoresponsables de la maison de thé Marocaine TCHABA<br>Enjoy fine, eco-friendly teas from TCHABA'S Moroccan tea house | 50 |
| Thé à la menthe de notre ferme<br>Tea with mint from our herb garden | 50 |
| Chocolat Chaud \| Hot Chocolate *(D)* | 60 |
| Espresso | 50 |
| Double Espresso | 60 |
| Cappuccino *(D)* | 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*

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# BOISSONS

## 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, prosecco, eau pétillante / Aperol, prosecco, sparkling water

**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** 350

**Moët & Chandon - Brut Impérial | 37.5 cl** 950

**Moët & Chandon - Brut Impérial | 75 cl** 1950

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# BOISSONS

## CHAMPAGNE · CONTINUED

| | |
|---|---|
| Moët & Chandon Rosé \| 75 cl | 2800 |
| Taittinger Rosé \| 37.5 cl | 1100 |
| Taittinger Brut Réserve \| 37.5 cl | 1400 |
| Taittinger Brut Magnum \| 37.5 cl | 2860 |
| Laurent Perrier Rosé \| 75 cl | 3000 |
| Ruinart Blanc de Blanc \| 75 cl | 3800 |
| Amour de Deutz Blanc de Blanc \| 75 cl | 7000 |
| Dom Perignon Brut \| 75 cl | 9800 |
| Dom Perignon Rosé \| 75 cl | 16000 |

## VIN BLANC | WHITE WINE

VERRE / BTL · GLASS / BOTTLE

| | |
|---|---|
| Epicuria<br>Chardonnay, Domaine villa volubilia | 140 / 600 |
| Eclipse<br>Viognier, Roussanne, Les deux domaine | 140 / 620 |
| Grand Cuvée M<br>Sauvignon blanc, Chardonnay, Les domaines amal | 650 |
| CB Initial<br>Chardonnay, Domaine thalvin ouled taleb | 730 |
| Carat 20<br>Sauvignon blanc, Les domaines amal | 950 |

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# BOISSONS

## VIN BLANC | WHITE WINE · CONTINUED

| | |
|---|---|
| Pouilly-Fumé, Henri bourgeois<br>Sauvignon blanc | 800 |
| Volubilia Blanc, Villa Volubilia<br>Chardonnay et vermentino | 140 / 560 |

## VIN ROSÉ ET GRIS | ROSÉ AND GRIS WINE

VERRE / BTL · GLASS / BOTTLE

| | |
|---|---|
| Gris Blanc Gérard Bertrand<br>Grenache gris, Grenache, Pays d'Oc | 120 / 540 |
| Baja<br>Grenache, Cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech | 140 / 600 |
| Volubilia Gris<br>Caladoc, Marselan, Mourvèdre, Cabernet sauvignon, Harmoniser avec domaine villa volubilia | 140 / 590 |
| Volubilia Rosé<br>Syrah et tempranillo, Domaine villa volubilia | 140 / 500 |
| Eclipse Rosé<br>Grenache, Syrah, Les deux domaines | 620 |
| Château Sainte-Béatrice Rosé<br>Grenache, Cinsault, Syrah, Cuvée des princes | 150 / 680 |
| Minuty Prestige Rosé<br>Grenache, Cinsault, Syrah, Château minuty | 800 |
| Château Peyrassol rosé<br>Cinsault, Grenache, Syrah, Château peyrassol | 950 |
| La Croix rosé<br>Cinsault, Grenache, Syrah, Château peyrassol | 450 |

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# BOISSONS

## VIN ROUGE | RED WINE

VERRE / BTL · GLASS / BOTTLE

| | |
|---|---|
| **Baja**<br>Tempranillo, syrah, cuvée Fairmont Royal Palm Marrakech | 140 / 600 |
| **Volubilia**<br>Cabernet sauvignon, syrah et tempranillo, villa volubilia | 300 |
| **Médaillon**<br>Cabernet sauvignon, Domaine thalvin ouled taleb | 580 |
| **Epicuria**<br>cabernet sauvignon, domaines villa volubilia | 140 / 620 |
| **Amal**<br>Tempranillo, syrah, grenache et cabernet sauvigon, les domaines amal | 590 |
| **Grand Cuvée M**<br>Syrah, grenache et cabernet sauvignon, les Domaines Amal | 650 |
| **Carat 20**<br>Syrah, les domaines amal | 1000 |
| **Ithaque**<br>Syrah, Tempranillo, Domaine de la ferme rouge | 670 |

## BIÈRES | BEERS

| | |
|---|---|
| Casablanca | 80 |
| Corona | 100 |
| San Miguel Fresca | 100 |
| Budweiser | 100 |
| Estrella Sans Alcool | 70 |

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

# BOISSONS

## BIÈRES | BEERS · CONTINUED

| | |
|---|---|
| Estrella Galicia 25cl | 80 |
| Estrella sans Gluten 25cl | 80 |

VEGETARIAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(M) Contains molluscs · (CO2) Reduced carbon footprint

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies