



L'ODALISQUE

MENU GOURMET

AUTOMNE AUTUMN

Notre chef Abdesselam Laassiri et notre Dada Sanae,
vous invitent à découvrir la cuisine Marocaine dans toute sa
richesse et sa variété.

Our chef Abdesselam Laassiri and our Dada Sanae,
*invite you to discover the Moroccan cuisine in all its richness and
variety*

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
*If you have an intolerance or allergy to certain products,
please let us know when you place your order.*

ENTREES STARTERS

HARIRA MAROCAINE, TOMATES, LENTILLES, POIS CHICHE ET VIANDE, 	190
SERVI AVEC DATTES, UN ŒUF DUR ET UNE BRIQUATE <i>MOROCCAN HARIRA SOUP, TOMATO, LENTILS, CHICKPEAS AND MEAT, SERVED WITH DATES, 1 BOILED EGG AND 1 BRIQUATE</i>	
VELOUTE POTIRON & CHATAIGNES A L'HUILE D'ARGAN, ACCOMPAGNE DE SON CAKE AU CHEVRE FRAIS  	180
<i>PUMPKIN & CHESTNUT SOUP, ARGAN OIL, GOATS CHEESE MINI CAKE ON THE SIDE</i>	
SOUPE DE POISSON SAFRANEE, ACCOMPAGNEE DE SA ROUILLE & CROUTONS AÏLES 	220
<i>SAFFRON FISH SOUP WITH ROUILLE & GARLIC CROUTONS</i>	
ASSORTIMENT DE SALADES TRADITIONNELLES MAROCAINES CUITES & CRUES, SUCREES & SALEES  	180
<i>SELECTION OF TRADITIONAL MOROCCAN SALADS, COOKED & RAW, SWEET & SALTED</i>	
CAROTTES CONFITES, AMANDES GRILLEES ET COPEAUX DE TOME DE CHEVRE DE L'ATLAS  	150
<i>CANDIED CARROTS, GRILLED ALMONDS AND GOAT TOME SHAVINGS</i>	
SALADE D'ORANGE A LA MENTHE, VINAIGRE BALSAMIQUE  	120
<i>ORANGE AND FRESH MINT SALAD, BALSAMIC VINEGAR</i>	
PANACHE DE BRIQUATES CROUSTILLANTES FARCIES  	190
<i>SELECTION OF STUFFED CRISPY BRIQUATES</i>	

NOS PLATS OUR MAINS

Issus de la Terre - Provided by mother earth

PASTILLA DE CAILLES, AMANDES, PARFUMEE A LA CANNELLE 	290
<i>QUAIL AND ALMONDS PASTILLA, SCENT OF CINNAMON</i>	
TAGINE DE POULET FERMIER AUX OLIVES CASSÉES « MESLALLA » ET CITRON CONFIT  	260
<i>"MESLALLA" (BROKEN OLIVES) FREE RANGE CHICKEN TAGINE AND PRESERVED LEMON</i>	
TAGINE DE BŒUF, TOMATES, GINGEMBRE, CORIANDRE & CHOU-FLEUR ROTI	285
<i>BEEF TAGINE, TOMATO, GINGER, CORIANDER & ROASTED CAULIFLOWER</i>	
COUSCOUS D'AGNEAU A L'ORGE ET FRUITS POCHEES DE SAISON 	300
<i>BARLEY COUSCOUS, LAMB AND POACHED SEASONAL FRUITS</i>	
COUSCOUS ROYAL AUX LEGUMES, AGNEAU, POULET, MERGUEZ, « TFAYA » OIGNONS ET RAISINS CONFITS 	300
<i>ROYAL COUSCOUS, LAMB, CHICKEN, MERGUEZ, ONION AND RAISIN "TFAYA"</i>	
TAGINE DE BOULETTES DE LEGUMINEUSES AUX TOMATES ET EPICES MAROCAINES 	180
<i>MIXED LEGUME BALLS TAGINE IN TOMATO SAUCE, MOROCCAN SPICES</i>	

Issus de la mer - Provided by the sea

LA PASTILLA AUX FRUITS DE MER, CITRON CONFIT, SAVEUR FEUILLES DE LAURIER 	320
<i>SEAFOOD PASTILLA, PRESERVED LEMON, SCENT OF BAY LEAVES</i>	
TAGINE DE LOTTE A L'HUILE D'ARGAN, 	320
POMME DE TERRE, OLIVES VIOLETES, CITRON CONFIT, GINGEMBRE <i>MONKFISH FILLET TAGINE, WITH ARGAN OIL, POTATO, PURPLE OLIVES, PRESERVED LEMON AND GINGER</i>	

PLATS SUR COMMANDE 24 HEURES A L'AVANCE TO ORDER 24 HOURS IN ADVANCE

Issus de la Terre - *Provided by mother earth*

MECHOUÏ D'AGNEAU DE 7 HEURES ROTI AU FOUR, THYM & ROMARIN DU JARDIN (POUR 2 PERS.) <i>7 HOURS OVEN BAKED LAMB, THYM & ROSEMARY FROM OUR GARDEN (FOR 2 PEOPLE MINIMUM)</i>	390 P.P.
TAGINE DE BŒUF M'ROUZIA AUX RAISINS SECS, AMANDES GRILLEES ET EPICES RAS-EL-HANOUT  <i>M'ROUZIA TAGINE, RAISIN, GRILLED ALMONDS</i>	320
TRID AU POULET FERMIER, AMANDES, FRUITS SECS ET OIGNONS CAMELISES  <i>TRID FREE RANGE CHICKEN, ALMONDS, DRIED FRUITS AND CAMELISED ONION</i>	300
CHAARIA MEDFOUNA AU POULET FERMIER, OIGNONS CAMELISES, AMANDES GRILLEES, CANNELLE <i>CHAARIA MEDFOUNA, FREE RANGE CHICKEN, CAMELIZED ONIONS, GRILLED ALMOND, SCENT OF CINNAMON</i>	280

Issus de la mer - *Provided by the sea*

POISSON DE LA PECHE DU JOUR FARCI AU RIZ, OLIVES ET CITRONS CONFITS <i>RICE, LEMON AND OLIVES STUFFED FISH (DEPENDING ON THE CATCH OF THE DAY)</i>	300
POISSON DE LA PECHE DU JOUR SUR LIT DE RISOTTO AU SAFRAN <i>FISH (DEPENDING ON THE CATCH OF THE DAY), SAFFRON RISOTTO</i>	300
TAGINE DE GAMBAS AUX TOMATES ET OLIVES CASSEES « MESLALLA »  <i>TIGER PRAWNS, "MESLALLA" (BROKEN OLIVES) IN TOMATO SAUCE</i>	350

LES DOUCEURS SWEET ENDING

PASTILLA TRADITIONNELLE, LAIT, AMANDE ET FLEUR D'ORANGER   <i>TRADITIONAL CRISPY MILK PASTILLA, ALMONDS AND ORANGE BLOSSOM</i>	140
MINISTRONE DE FRUITS FRAIS DE SAISONS, PARFUMEE A LA VERVEINE  <i>FRESH SEASONAL FRUITS MINISTRONE, SCENT OF VERBENA</i>	130
POIRES POCHES, REDUCTION D'ORANGE AUX PISTILS DE SAFRAN, COPAUX DE CHOCOLAT NOIR  <i>POACHED PEARS, ORANGE AND SAFFRON THREADS CURD, DARK CHOCOLATE SHAVINGS</i>	130
MILLE-FEUILLES CROUSTILLANT DE POIRE CAMELISEES, CHOCOLAT GRAND CRU ET BOULE DE GLACE VANILLE* <i>CRISPPY MILLE-FEUILLE PASTRY, CAMELISED PEARS, DARK CHOCOLATE, AND VANILLA ICE-CREAM*</i>	150
BROWNIE AUX DATTES, GRENADE FRAICHE  <i>DARK CHOCOLATE AND DATES BROWNIE, FRESH POMEGRANATE</i>	130

*Bread, ice creams and sorbets are homemade.

Les icônes indiquent que le plat contient / Icons indicate that the dish includes :



Végane/Vegan -



Fruits de mer / Shell Fish -



Produits Laitiers / Dairy -



Noix / Nuts

Prix nets en Dirhams Marocains, taxes comprises / Net prices in MAD including taxes.