

# Le Odette

## Rooftop Bar & Mezzé

Le Odette Rooftop Bar & Mezzé est un restaurant-bar avec une cuisine aux saveurs Italiennes, Asiatiques, Françaises et d'ailleurs à base de produits du Maroc, situé sur le toit terrasse de l'hôtel La Sultana Marrakech.

Ouvert au coucher du soleil découvrez de petites assiettes et Menu accompagnés de cocktails aux épices du Maroc pour un moment convivial à partager en famille ou entre amis.

*The Odette Rooftop bar & Mezzé offers cosmopolitan cuisine served on La Sultana Marrakech's spacious outdoor terrace overlooking the UNESCO listed Medina of Marrakech.*

*With food inspired from popular global cuisine and a large choice of signature cocktails flavored with Moroccan spices, this dining experience is made to be shared with friends through menus or an array of small plates.*

*From Italy's best to Asian dumplings and tasty bits of the Orient, Le Odette takes you on a culinary trip.*

## MENU DÉCOUVERTE

Pour 2 personnes ou plus - 580 MAD par personne  
*Min 2 persons - 580 MAD per person*

### Pour Commencer

Crackers de Riz façon Sushis à la Chair de Crabe  
*Crackers with Crab Meat Sushi Rice*

Antipasti de Mini-légumes grillés  
*Antipasti of grilled Mini-vegetables*

Nems de légumes croquants au sésame  
*Crunchy sesame vegetable Nems*

### Pour continuer

Linguine aux Truffes de l'Atlas  
*Linguine Pasta with Truffles of the Atlas*

Poulet Laqué, Eclats d'Arachide  
*Peking Chicken, concassée of Peanuts*

Bar Grillé, Asperge et Sauce vierge  
*Grilled Seabass, Asparagus et Sauce Vierge*

### Pour finir

Dessert au choix  
*Dessert to be choosen*

## A LA CARTE

Petites assiettes / *Small plates*

<b>Pour commencer</b>	Dégustation de 4 Mézés Libanais & Pita <i>Tasting of 4 Lebanese dishes &amp; Pita</i>	160 MAD
	Rouleaux de printemps aux légumes du Jardin <i>Spring Rolls with Vegetables</i>	140 MAD
	Crackers de Riz façon Sushis à la Chair de Crabe <i>Crackers with Crab Meat Sushi Rice</i>	180 MAD
	Nems de légumes croquants au sésame <i>Crunchy sesame vegetable Nems</i>	140 MAD
	Antipasti de Mini-légumes grillés <i>Antipasti of grilled Mini-vegetables</i>	140 MAD
<b>Continuer à l'italienne</b>	Selle d'Agneau & Caponade Sicilienne <i>Lamb saddle &amp; Sicilian Caponade</i>	210 MAD
	Risotto de Palourdes & Fromage <i>Risotto of Clams &amp; Cheese</i>	180 MAD
	Linguine aux Truffes de l'Atlas <i>Linguine Pasta with Truffles from the Atlas</i>	210 MAD
<b>Continuer à la française</b>	Filet de Bœuf, Purée de pomme de terre à l'huile d'argan <i>Beef Filet, Mashed Potato with Argan Oil</i>	230 MAD
	Bar Grillé, Asperge et Sauce vierge <i>Grilled Seabass, Asparagus et Sauce Vierge</i>	240 MAD

Petites assiettes / *Small plates*

Continuer  
à l'asiatique

Calamars 5 épices, chou blanc à la graine de moutarde <i>Calamari 5 spices, white cabbage with mustard seeds</i>	180 MAD
Gambas en Tempura, Sauce miel pimenté <i>Gambas Tempura, Spicy Honey Sauce</i>	180 MAD
Poulet Laqué, Eclats d'Arachides <i>Peking Chicken, concassé of Peanuts</i>	180 MAD

Pour finir

Sfenj façon Donut, Caramel en Sauce onctueuse & Glace <i>Donut-Style Sfenj, Caramel in Smooth Sauce &amp; Ice Cream</i>	110 MAD
Glaces & sorbets maison <i>Homemade sorbets &amp; Ice creams</i>	110 MAD
Crème Brulée au Safran de Taliouine <i>Crème Brulée with Saffron from Taliouine</i>	110 MAD
Tarte aux Fraises confites en déclinaison, dans son Jus & Sorbet, Crème légère infusée à L'estragon <i>Candied Strawberry Tart in declination, in its Juice &amp; Sorbet, Light Cream infused with tarragon</i>	110 MAD
Mousse Chocolat Blanc, Guacamole d'Avocat, Craquant Acidulé & Sorbet Citron Confit <i>White Chocolate Mousse, Avocado Guacamole, Sour Crunchy Meringue &amp; Candied Lemon Sorbet</i>	110 MAD
Soufflé Cacao grand Cru Cœur de Guanaja, Sauce Chocolat Lacté à L'Orange <i>Guanaja Grand Cru Cocoa Soufflé, Milky Chocolate Orange Sauce</i>	110 MAD
Café gourmand <i>Coffee served with desert selection</i>	110 MAD
Thé & pâtisseries marocaines <i>Mint tea &amp; Moroccan pastries</i>	110 MAD

## COCKTAILOLOGY EXPERIENCES

ROCK THE KASBAH 180 MAD

Champagne, liqueur de Pêche, Jus frais de Cactus  
*Champagne, Peach Liquor, Cactus Juice*

YVES SAINT LAURENT IN MAJORELLE 180 MAD

Gin G'Vine Floraison, Cointreau, Curaço, jus de citron  
*Cointreau, Curaço, Gin, lemon juice*

PRICKLY CACTUS MOJITO STYLE 180 MAD

Rhum Agricole, Jus de Cactus, eau gazeuse, citron vert, Menthe  
*Rum, Cactus juice, soda water, Lime, Fresh mint*

MIDNIGHT IN MARRAKECH 180 MAD

Vodka Grey Goosen, Anis Etoilé, Orange amère  
*Vodka Grey Goose, Star anise, Bitter Orange*

CHURCHILL 180 MAD

Whisky Black Label, sirop de cannelle, home made bitter, jus de citron  
*Whisky Black Label, cinnamon syrup, home made bitter, lemon juice*

AT THE SOUK 180 MAD

Vodka Belvedere, Sirop de safran, Sirop de canne, jus d'orange  
*Vodka Belvedere, Saffron Syrup, Cane Syrup, orange Juice*

## 'SIGNATURE' VIRGIN COCKTAILS

GÉRANIUM	120 MAD
Géranium frais, Jus de Gingembre, Jus de Citron, sirop de sucre de canne, Epices & Limonade <i>Fresh Geranium, Ginger Juice, Lemon Juice, Cane sugar syrup, Spices &amp; Lemonade</i>	
MARRAKECH	120 MAD
Jus d'Orange, Jus de carottes, Cannelle & Safran <i>Orange Juice, Carrot Juice, Cinnamon &amp; Saffron</i>	
SPICY	120 MAD
Jus de fraise, Sirop d'Orgeat, jus de citron, Sirop de piment <i>Strawberry juice, Almond syrup, Lemon juice, Chili syrup</i>	
BOTANICAL	120 MAD
Jus de concombre, Jus de Citron, Sirop de Thym, Noix de Muscade <i>Cucumber juice, Lemon Juice, Thyme syrup, Nutmeg</i>	