



TAPAS		
Arancini aux fruits de mer, sauce tomate safranée Seafood Rice ball, saffron tomato sauce	E	210
Calamars frits, mayonnaise aux épices Togarashi Fried calamari with Togarashi spices mayonnaise	L / G	210
Aubergines fumées façon babaganough, pain libanais Smoked eggplants babaganoush style, Lebanese bread	G / V	75
Feta fondante en tempura, gel d’ananas et tapenade d’olives rouges Feta cheese tempura, pineapple gel and red olives tapenade	V	85
Patatas bravas, pommes de terre frites avec sauce épicée Patata bravas, fried potatoes with spicy sauce	VEGAN	120
Assiette de fromages, confiture et pain grillé Cheese platter, assorted jams and toasted bread	G / L / V	155

SALADES - SALADS		
Salade Grecque traditionnelle Traditional Greek salad	V	170
Salade César, poulet ou crevettes Caesar salad, chicken or shrimps	F / G / L	130 / 180
Salade de bœuf Thaï, vinaigrette de cacahuète épicée Thai beef salad with spicy peanuts dressing	N / S	160
Taboulé de légumes crus et quinoa, avocat et saumon fumé Quinoa and raw vegetable tabouleh, avocado and smoked salmon	V / F	170
Fromage Burrata, carpaccio de tomates, pesto basilic & roquette Burrata cheese, tomatoes carpaccio and pesto basil and rocket	V / L	150
Crevettes Panko, salade de légumes croquants et caramel soja Panko shrimps, crunchy vegetables and soya caramel dressing	F / G / L	185
Tiradito mixto, fines tranches d’ombrine et poulpe, avocat patate douce, oignon, sauce piquillo et piment Octopus and meagre slices, avocado, sweet potato, onions piquillo and chili sauce	E	185

GRILLADES - FROM THE OPEN FIRE		
Filet de dorade, sauce vierge Dorade filet, virgin sauce		275
Pavé de saumon, salsa verde Salmon filet, salsa verde		250
Filet de bœuf, sauce au bleu Beef filet, blue cheese sauce		285
Brochettes de volaille, crème de citron et amande Chicken skewer, lemon and almond cream sauce		175
Gambas en persillade Gambas, garlic and parsley butter		210

Tous nos plats seront garnis d’une garniture de votre choix
All our dishes will be garnished with a garnish of your choice

GARNITURES - SIDE DISHES		60
Légumes grillés, légumes du marché, pomme de terre purée riz basmati, pomme frites Grilled vegetables, fresh market vegetables, potato puree, basmati rice french fries		

DESSERTS				
Sélection de glaces et sorbets artisanaux (V/L) Handmade sherbet and ice creams selection	Assiette de fruits frais découpés  VEGAN Sliced fruits platter	90	Crème brûlée espresso (L) Espresso coffee creme brulee	90
2 boules / 3 boules 65 / 85 2 scoops / 3 scoops	Lava cake au chocolat, glace nougat (G/L/N) Chocolate lava cake, nougat ice cream	90	Panacotta au yaourt et miel, coulis de fruits rouges (L) Pannacotta with yogurt and honey, red fruits coulis	90

Notre équipe culinaire s’engage à soutenir l’utilisation de produits durables et locaux. Notre potager du chef d’Al Firma est une source principale pour la création de nos plats. Merci d’informer votre serveur si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Our culinary team is committed to supporting the use of sustainable and local produce. Our Al Firma chef’s garden is the main inspiration for the dishes we proudly present you. Please inform your waiter in case of allergies or dietary restrictions.

Tous les poissons sont issus de la pêche durable – pêche de petits bateaux.
Ethically sourced fish from small boats.

LES PRIX SONT EN DIRHAM MAROCAIN ET INCLUENT LA TVA / PRICES ARE IN MOROCCAN DIRHAM AND INCLUSIVE OF VAT

V	Végétarien Vegetarian	F	Contient Fruits de Mer Contains Sea Food	L	Contient Lactose Contains Lactose	N	Contient Arachides Contains Nuts	S	Contient Sésame Contains Sesame	G	Contient Gluten Contains Gluten
---	--------------------------	---	---	---	--------------------------------------	---	-------------------------------------	---	------------------------------------	---	------------------------------------

PIZZA	
MARGHERITA Mozzarella, sauce tomate, tomates fraîches, olive oil Mozzarella, tomato sauce, Fresh tomato and olive oil	V 130
LA MERIDIONALE Mozzarella, sauce tomate, poivrons confits, fromage feta, olives noires, huile d’olive Mozzarella, tomato sauce, preserved capsicum, feta cheese black olives and olive oil	V / L / G 150
LA FUMÉE Mozzarella, sauce tomate, saumon fumé, roquette, tomates cerises, réduction balsamique Mozzarella, tomato sauce, smoked salmon, rocket, cherries tomatoes and balsamic reduction	F / L / G 180
LA NEPTUNE Mozzarella, sauce tomate, thon, oignon, olives vertes Mozzarella, tomato sauce, tuna, onion and green olives	F / L / G 140
LA CARNE Mozzarella, sauce tomate, boeuf haché, burrata, huile à la truffe Mozzarella, tomato sauce, minced beef, burrata cheese and truffle oil	L / G 150
LA PEPPERONI Mozzarella, sauce tomate, pepperoni et chili Mozzarella, tomato sauce, pepperoni and fresh chili	L / G 140

BURGERS & SANDWICHS	
Oasis burger Burger de bœuf, fromage Emmental, sauce cocktail aux cornichons et bun à la pomme de terre Beef burger, Emmental cheese, cocktail sauce with gherkins and potato bun	L / G 185
Club sandwich Poulet, œuf, Emmental, jambon de dinde, tomates, laitue, mayonnaise Chicken, egg, Emmental cheese, turkey ham, lettuce and mayo	L / G 155
Pita sandwich au kofta, sauce au yaourt et menthe fraîche Kofta pita sandwich, yogurt and mint sauce	L / G 140
Ciabatta au thon, fromage et oignon rouge Tuna sandwich with ciabatta bread, red cheese and onions	G / F 135
Wrap de légumes grillés et feta Grilled vegetables and feta Wrap sandwich	L / V 150
Wrap de falafel, sauce tarator Falafel wrap with tahini garlic and parsley dressing	VEGAN 140

Tous nos sandwiches seront servis avec un choix de frites ou salade verte
All our sandwiches will be served with a choice of French fries or green salad

PÂTES - PASTA	
Penne aux tomates cerises et basilic frais, huile d’ail Cherry tomatoes and fresh basil penne, garlic oil	V / G 130
Penne Alfredo au blanc de volaille, sauce crème Alfredo penne with chicken, cream sauce	L / G 150
Rigatoni bolognaise Bolognese rigatoni	G 175
Linguines aux crevettes Shrimps linguini	F / G 220



EAUX & SODAS - WATER & SODA

Sidi Ali 50cl / 1.5l	25 / 45
Sidi Ali verre 50cl / 75cl	30 / 50
Oulmès 50cl / 90cl	25 / 40
Oulmès verre 25cl / 75cl	25 / 55
Evian 33cl	90
Acqua panna 75cl	80
Perrier 33cl / 75cl	65 / 80
Soda	40
Red Bull, sugar free	80

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Expresso Illy	40
Double expresso Illy	45
Café américain Illy	45
Thé Twinings - Twinings tea	45
Thé à la menthe petit/ grand Mint tea small/ big	40 / 60

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

Mangue, ananas, pomme, pêche (Nectar) Mango, pineapple, apple, peach	45
Orange, carotte Orange, carrot	60
Ananas frais Fresh pineapple	80

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

ICE TEA Citron, pêche, mangue ou fruits rouges Lemon, peach, mango or red berries	60
CLASSICO Banane, framboise, jus d’orange, miel Banana, raspberries, orange juice, honey	80
VIRGIN MOJITO Citron, menthe, sucre, Sprite Lemon, mint, sugar, Sprite	80

BIERES - BEERS

Heineken 33cl	75
Casablanca 33cl	75
Corona	85
Flag pression 33cl / 50cl	55 / 85
Bière sans alcool	70

COCKTAILS

PIÑA COLADA Rhum, lait de coco, jus d’ananas Rum, coconut milk, pineapple juice	130
MOJITO Rhum, citron, menthe, sucre brun, eau gazeuse Rum, lemon, mint, brown sugar, sparkling water	130
MARGARITA Tequila, Cointreau, jus de citron Tequila, Cointreau, lemon juice	130
FRUITY MANO DAIQUIRI Rhum, jus de citron, purée de mangue, sucre Rum, lemon juice, mango puree, sugar	130
BRAZIL Vodka, jus d’orange, Curaçao bleu Vodka, orange juice, blue Curacao	130
STRAWBERRY CAIPIRINHA Cachaca, citron vert, purée de fraise, sucre Cachaca, lime, strawberry puree, sugar	130
OASIS PEACH DELIGHT Vodka, Cointreau, purée de pêche, champagne Vodka, Cointreau, peach puree, champagne	145

Commandez votre Cocktail préféré à votre serveur
Ask your waiter for your favorite cocktail

APERITIFS

Porto rouge, Porto blanc, Pastis, Ricard, Campari, Aperol Martini rouge, Martini blanc, Martini Rosé, Martini Dry	80
Kir vin blanc	100

ALCOOLS - ALCOHOLS

GIN, VODKA, RHUM, TEQUILA, WHISKY	
Standard / Premium	95 / 125

NOTRE SÉLECTION DE VINS - OUR WINE SELECTION

BLANC - WHITE	ROSÉ - ROSE
Touareg 65 / 280	Touareg 65 / 280
Volubillia 95 / 430	Volubillia 95/ 420
Médailleon 90 / 400	Médailleon 90 / 400
Domaine Tariquet Sauvignon 95 / 450	les Terres Blanches 350
Les Terres Blanches 380	Halana 250
Château Roslane 750	
Bonassia 250	
S de siroua 420	
ROUGE - RED	
Touareg 65 / 280	
Volubillia 80/ 430	
Eclipse 575	
Château Roslane 815	
Château Mezain 460	

VINS MOUSSEUX - SPARKLING WINES

Grandin brute	90 / 550
Grandin rosé	120/690

Nos cafés sont certifiés commerce équitable
Our coffees are fair trade certified

LES PRIX SONT EN DIRHAM MAROCAIN ET INCLUENT LA TVA / PRICES ARE IN MOROCCAN DIRHAM AND INCLUSIVE OF VAT