

Le Odette

Rooftop Bar & Mezzé

Le Odette Rooftop Bar & Mezzé propose une cuisine aux saveurs d'ailleurs à base de produits du Maroc, situé sur le toit terrasse de La Sultana Marrakech.

Découvrez de petites assiettes et un menu accompagnés de cocktails aux épices du Maroc pour un moment convivial à partager 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.



CUISINE ET SAISONALITÉ

La philosophie de la cuisine Terroir de La Sultana est celle de composer des plats simples à partir d'excellents produits, où une belle place est réservée aux légumes de notre potager, aux poissons, aux crustacés et produits iodés des pêcheries de Oualidia. Le goût véritable des meilleurs ingrédients du Maroc engage tout notre questionnement sur le développement durable.

Our aim is to showcase the best ingredients Morocco produces with simplicity to incorporate fresh & self-grown vegetables, ethically-sourced fish and seafood from Oualidia. Our philosophy is about tasteful ingredients with sustainability as a core value.

CLIN D'ŒIL HISTORIQUE



Durant les années du protectorat où Marrakech vit à la française, Saadia adopte le nom français d'Odette et organise de nombreuses réceptions avec la haute bourgeoisie de l'époque dans sa demeure qui deviendra La Sultana en 2001.

During the years of the French Protectorate, Saadia, chatelaine of all the riads in the area, adopted the French name Odette, and hosted numerous high society parties.

NOS PRODUCTEURS

OUR SUPPLIERS

LA SULTANA OUALIDIA

Pêcherie de Oualidia, Langoustes, Huîtres et Légumes du potager
Ethically-sourced fish, lobsters, oysters and self-grown vegetables

DIMA TERROIR

Le sel de Zerradoune, petit épeautre du Rif, le cumin d'Alnif,
Huile d'argan de la région de Souss
Sea salt from Zerradoune, einkorn from the Rif, cumin from Alnif, argan oil from Souss

DAR AZAAFARAN

Le safran de Taliouine
Saffron from Taliouine

LA FERME LA AGRO

Pigeons, miel
Pigeons, honey

A BELDI

Volailles fermières, coquelets
Free-range chickens, cockerels

COOPÉRATIVE FÉMININE AGRICOLE AMASNIGHREM

Graines Beldi « Roulées Main »
Home Made Semolina

LES JARDINS D'EPASYM

Légumes issus de l'agriculture écologique
Vegetables from the agro-ecological farm

THÉS, CAFÉS

Nespresso (Fair-trade certified & B Corp)
Thés (Maison de thés marocaine 'Tchaba')

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

A LA CARTE

Petites assiettes / Small plates

Pour commencer

Dégustation de 4 Mézzés Libanais & Pita   180 MAD
Tasting of 4 Lebanese dishes & Pita

Cigares Croustillants au Fromage de Brebis & Basilic    220 MAD
Crispy Cigars with Sheep Cheese & Basil

Rouleaux de printemps aux légumes du Jardin   160 MAD
Spring Rolls with Vegetables

Calamars 5 épices, chou blanc à la graine de moutarde  220 MAD
Calamari 5 spices, white cabbage with mustard seeds

Gambas en Tempura, Sauce miel pimentée   220 MAD
Gambas Tempura, Spicy Honey Sauce

Potstickers aux petits pois et piment, Sauce soja, Citron vert & gingembre  180 MAD
Potstickers with peas and chili, Soy sauce with lime & ginger

Potstickers au potiron et basilic, Sauce soja, Citron vert & gingembre  180 MAD
Potstickers with pumpkin and basil, Soy sauce with lime & ginger

Dumplings de volaille juteuse, Gingembre & Coriandre 200 MAD
Dumplings of juicy poultry, Ginger & coriander

 Végétarien / Vegetarian

 Sans Gluten / Gluten free

 Œufs / Eggs

 Produits laitiers / Dairy products

 Crustacés / Shellfish

Prix en Dirham marocain, taxes incluses
Price in Moroccan Dirham, taxes included

Pour
continuer

Soupe Tom Yum aux Crevettes, Gingembre, Citronnelle & Bouillon Pimenté 🌿	310 MAD
Tom Yum Shrimps soup, Ginger, Lemongrass & spicy broth soup	
Salade d'émincé de Filet de bœuf façon Thaï 🌿	380 MAD
Thai style beef filet salad	
Risotto de Petits Calamars de nos Côtes en Persillade, Emulsion d'ail ⓘ 🍷 🌿	390 MAD
Small Squid from our coast risotto in parsley, garlic emulsion.	
Couscous d'agneau du Gharb aux sept légumes ⓘ	420 MAD
Lamb Couscous with seven vegetables	
Souris d'Agneau confite aux Epices d'ici, Abricots caramélisés et Noix ⓘ 🍷 🌿	420 MAD
Knuckle of lamb candied in spices, caramelized apricots and walnuts	
Poêlée de Ris de Veau du Gharb Panés, Epinards, Sauce à l'Orange ⓘ	450 MAD
Pan-fried Coated Sweet breads from the Gharb Spinach, Orange Sauce	
Tagine de Poisson de nos côtes & calamars à la Charmola, huile d'Argan de Souss 🍷 🍷 🌿	500 MAD
Tagine of fresh fish from our coast & calamari, Argan oil flavor from Souss	

- 🍷 Noix / Nuts
- 🌿 Végétarien / Vegetarian
- 🌿 Sans Gluten / Gluten free
- 🍷 Œufs / Eggs
- ⓘ Produits laitiers / Dairy products
- 🍷 Crustacés / Shellfish

Pour finir

Crème Brulée au Safran de Taliouine   	160 MAD
Crème Brulée with Saffron from Taliouine	
Mousse Chocolat Blanc à l'Avocat, Craquant Acidulé & Sorbet Citron Confit   	160 MAD
White Chocolate Mousse with Avocado, Sour Crunchy Meringue & Candied Lemon Sorbet	
Meringue en Nuage, Marinade de Pamplemousse Rose, Crèmeux à la Menthe de Marrakech & Sorbet   	160 MAD
Cloud-like Meringue, Pink Grapefruit Marinade, Marrakech Mint Custard & Sorbet	
Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté  	160 MAD
Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica	
Glaces & sorbets maison   	160 MAD
Homemade sorbets & Ice creams	
Thé & pâtisseries marocaines   	120 MAD
Mint tea & Moroccan pastries	

 Noix / Nuts

 Sans Gluten / Gluten free

 Œufs / Eggs

 Produits laitiers / Dairy products