

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 Sous
Sea salt from Zerradoune, einkorn from the Rif, cumin from Alnif, argan oil from Sous

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

Tous les poissons sont issus de la pêche durable - pêche de petits bateaux

Pour commencer	Dégustation de 4 Mézzés Libanais & Pita  	160 MAD
	<i>Tasting of 4 Lebanese dishes & Pita</i>	
	Cigares Croustillants au Fromage de Brebis & Basilic   	140 MAD
	<i>Crispy Cigars with Sheep Cheese & Basil</i>	
	Rouleaux de printemps aux légumes du Jardin  	140 MAD
	<i>Spring Rolls with Vegetables</i>	
	Mini Batbout de chair d'araignée de Mer, gingembre frais 	180 MAD
	<i>Batbout bread with Sea Spider flesh & Fresh Ginger</i>	
	Calamars 5 épices, chou blanc à la graine de moutarde 	180 MAD
	<i>Calamari 5 spices, white cabbage with mustard seeds</i>	
	Gambas en Tempura, Sauce miel pimentée  	180 MAD
	<i>Gambas Tempura, Spicy Honey Sauce</i>	
	Crackers de Riz façon Sushis à la Chair de Crabe  	180 MAD
	<i>Crackers with Crab Meat Sushi Rice</i>	

 Crustacés / Shellfish

 Œufs / Eggs












 Produits laitiers / Dairy products

 Sans Gluten / Gluten free

 Végétarien / Vegetarian




















 Plat contenant de l'alcool / Preparation with alcohol

Pour
continuer

Risotto de Petits Calamars de nos Côtes en Persillade, Emulsion d'ail   	310 MAD
<i>Small Squid from our coast risotto in parsley, garlic emulsion.</i>	
Couscous d'agneau du Gharb aux sept légumes 	310 MAD
<i>Lamb Couscous with seven vegetables</i>	
Souris d'Agneau confite aux Epices d'ici, Abricots caramélisés et Noix   	350 MAD
<i>A knuckle of lamb candied in spices, caramelized apricots and walnuts</i>	
Poêlée de Ris de Veau du Gharb Panés, Epinards, Sauce à l'Orange 	350 MAD
<i>Pan-fried Coated Sweet breads from the Gharb Spinach, Orange Sauce</i>	
Tagine de Poisson de nos côtes & calamars à la Charmola, huile d'Argan de Souss   	410 MAD
<i>Tagine of fresh fish from our coast & calamari, Argan oil flavor from Souss</i>	

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

Pour finir

Carottes nouvelles en cake, crues & confites, Sorbet Orange Gingembre  	140 MAD
<i>Spring Carrot in cake, raw & candied, Orange Ginger Sorbet</i>	
Crème Brulée au Safran de Taliouine   	140 MAD
<i>Crème Brulée with Saffron from Taliouine</i>	
Mousse Chocolat Blanc à l'Avocat, Craquant Acidulé & Sorbet Citron Confit   	140 MAD
<i>White Chocolate Mousse with Avocado, Sour Crunchy Meringue & Candied Lemon Sorbet</i>	
Cookie tiède à la cacahuète & caramel au beurre salé   	140 MAD
<i>Warm Cookie with peanuts & salted butter Caramel</i>	
Grain de Café Bio en Mousse légère, Caramel onctueux à l'Arabica chocolaté  	140 MAD
<i>Light Mousse of Organic Coffee, Creamy Caramel with Chocolate Arabica</i>	
Glaces & sorbets maison   	140 MAD
<i>Homemade sorbets & Ice creams</i>	
Thé & pâtisseries marocaines   	110 MAD
<i>Mint tea & Moroccan pastries</i>	

-  Noix / Nuts
-  Œufs / Eggs
-  Produits laitiers / Dairy products
-  Sans Gluten / Gluten free

COCKTAILOLOGY EXPERIENCES - SIGNATURE COCKTAILS

ROCK THE KASBAH 230 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, Curaçao, jus de citron
Cointreau, Curaçao, 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 Goose, 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

UNDER AN OLIVE TREE 180 MAD

Gin Bombay, jus de citron, Sirop de sucre de canne, Huile d'olive, blanc d'Œuf
Gin Bombay, Lemon juice, sugar cane syrup, olive oil, Egg white

MAROCANO

Vodka Grey Goose, Liqueur de Figue maison, jus de grenade, Sirop de rose 180 MAD
Vodka Grey Goose, Homemade fig liquor, pomegranate juice, Home made rose liquor

AT THE SOUK 180 MAD

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

COCKTAILOLOGY SUMMER PITCHERS (1L)

SANGRIA BLANCHE 540 MAD

Vin Blanc du Maroc, Fruits Frais, sirop de sucre de Canne, Epices & soda
Moroccan White Wine, Fresh Fruit, Cane Sugar Syrup, Spices & Soda

GINGER MARGARITA 850 MAD

Téquila Anejo, liqueur d'agrumes, Gingembre Frais & Citron Vert
Tequila Anejo, Citrus Liqueur, Fresh Ginger & Lime

'SIGNATURE' VIRGIN COCKTAILS

GÉRANIUM

120 MAD

Géranium frais, Jus de Gingembre, Jus de Citron, sirop de sucre de canne,
Epices & Limonade
*Fresh Geranium, Ginger Juice, Lemon Juice, Cane sugar syrup,
Spices & Lemonade*

MARRAKECH

120 MAD

Jus d'Orange, Jus de carottes, Cannelle & Safran
Orange Juice, Carrot Juice, Cinnamon & Saffron

SPICY

120 MAD

Jus de fraise, Sirop d'Orgeat, jus de citron, Sirop de piment
Strawberry juice, Almond syrup, Lemon juice, Chili syrup

BOTANICAL

120 MAD

Jus de concombre, Jus de Citron, Sirop de Thym, Noix de Muscade
Cucumber juice, Lemon Juice, Thyme syrup, Nutmeg

CHAMPAGNES

V 1/2 BT

BRUT & GRANDE CUVÉE BLANC

Champagne de Récoltant	210	1200
Deutz Brut Classic 'Cuvée La Sultana'		950 1600
Taittinger Brut Reserve		1600
Cuvée Williams Deutz Brut 'Cuvée la Sultana'		3500
Taittinger Comte de Champagne Blanc de Blanc		3800

ROSÉ

Deutz Rosé 'Cuvée la Sultana'		2100
Taittinger Brut Rosé		1800
Taittinger Comte de Champagne Rosé		4400

VINS MAROCAINS

V

1/2

BT

BLANC

Grains d'Or - Muscat de Berkane - Domaine des 3 Cavaliers			360
Le Blanc Kasher de la Ferme Rouge			400
S de Siroua - Domaine des Ouled Thaleb			400
Terres Blanches - Domaine La Ferme Rouge - AOC Côtes de Rommani			400
El Mogador - Domaine Val d'Argan (Bio)			420
Médaille - Domaine des Ouled Thaleb	100	230	420
Volubillia - Domaine de La Zouina			420
Epicuria - Domaine de La Zouina			570
CB Initiales - Domaine des Ouled Thaleb			580
Odyssey - Domaine de La Ferme Rouge - AOC Côtes de Rommani			600
Orian de Val d'Argan - Domaine Val d'Argan (Bio)			1100

GRIS ET ROSE

Volubillia Gris - Domaine de La Zouina - AOG Guerrouane			370
Volubillia Rosé - Domaine de La Zouina - AOG Guerrouane			390
Le Rosé Kasher de la Ferme Rouge			400
El Mogador Gris - Domaine Val d'argan (Bio)			410
Médaille Rosé de Syrah - Domaine des Ouled Thaleb	110	230	440
Baccari Rosé - Domaine de Baccari Meknes			470
Le Val d'Argan Rosé - Domaine Val d'Argan (Bio)			620

ROUGE

Terres Rouge - La Ferme Rouge - AOC Cotes de Rommani			380
Volubillia - Domaine de La Zouina - AOG Guerrouane			400
Le Rouge Kasher de la Ferme Rouge			400
El Mogador - Domaine Val d'Argan (Bio)			420
S de Siroua - Domaine des Ouled Thaleb			450
Médaille - Domaine des Ouled Thaleb	120	260	480
Aït Souala - Domaine des Ouled Thaleb			480
L'Eclipse - Les Deux Domaines - AOG Guerrouane			510
Epicuria - Domaine de La Zouina			610
Clos Hermitage - Domaine des 3 Cavaliers - AOG Berkane			650
CB Initiales - Domaine des Ouled Thaleb			670
Ithaque - Domaine de La Ferme Rouge - AOC Cotes de Rommani			750
Château Roslane - Coteaux de l'Atlas AOC			790
Tandem - Alain Graillot et Thalvin			850
Orian Val d'Argan - Domaine Val d'Argan (Bio)			1100

VINS FRANÇAIS

BT

BLANC

Grand Bateau de Château Beychevelle 2019	470
La Gascogne d'Alain Brumont -Sauvignon- 2021- HVE - (Bio)	480
Le P'tit Chenin 2021 - Anjou - Château La Roulerie - (Bio)	660
Sancerre - Domaine Sautereau- Val de Loire 2021	830
Macon - Fuissé Les - Bruyère - 2020 - (Bio)	850
Blanc Fumé de Pouilly Fumé - Pascal Jolivet - Val de Loire 2020 - (Bio)	1200
Chablis - 1er cru Troesmes - Domaine D'Henri 2018	1500
Meursault - Decelle & Fils - Bourgogne 2019 - (Bio)	2900
Puligny-Montrachet -1er Cru "Les Chalumeaux" - Bourgogne 2015	5200

ROSE

Château Sainte Béatrice «Cuvée des Princes» 2019 - Provence - (Bio)	450
Hippy By Château Roubine-Rosé Provence - (Bio)	550

ROUGE

Château Lagrave-Aubert 2016-Côte de Bordeaux	370
Saumur Champigny "Cuvée Thierry Germain"- (Bio)	630
Château Dracy Monopole Bourgogne - Albert Bichot	950
Château La Mariotte A.Maarfi Saint Emilion Grand Cru 2018	1200
Châteauneuf du Pape "Haute Pierre" - Vallée du Rhône - 2018 - (Bio)	1500
Château Camensac Haut Médoc - 5ème Grand Cru 2015	1900
Château Jean Faure Saint Emilion - 4ème Grand Cru 2016 - (Bio)	2800
Château Talbot - Saint Julien - 4ème Grand Cru 2015	4300
Vosne Romanée - 1er Grand Cru "Les Malconsorts" Bourgogne	5500
Château Beychevelle 2016 - 4 ème Grand Cru Classé Saint-Julien	5900
Château Lynch Bages 2011 - 5 ème Grand Cru Classé Pauillac	6100
Château Léoville Las cases 2014 - 2 ème Grand Cru Classé Saint-Julien	8600
Château Margaux - 1er Grand Cru	17200

APERITIFS

Kir Vin Blanc	130
Kir Royal	230
Martini	120
Campari	120
Tequila	120
Ricard -Pastis 51	120

WHISKIES

Johnnie walker Red Label	120
Jack Daniel's	170
Jim Beam	170
Chivas Regal 12 ans	170
Johnnie Walker Black Label	170
Dimple 12 ans	170
Glenffidich 12 ans	170
Jameson Irish	170
Glenmorangie Original	200
Johnnie Walker Green label	200
Chivas Regal 18 ans	220
Glenlivet 15 ans	240
Johnnie Walker Gold label	270
Mars Iwai japon	310

RHUM

Bacardi	120
Bacardi Brun	120
Havana Club	120
Cachaça	120
Rhum Agricole	130

GIN

Gordon's	120
Beefeater	120
Bombay Sapphire	140
G'VINE Floraison	170

VODKA

Absolut	120
Absolut Citron	120
Belvédère	150
Grey Goose	150

BEERS

Heineken (33 cl)	60
Casablanca (Morocco) (33 cl)	70
Corona (33 cl)	80

AFTER DINNER

Fernet Branca	120
Get 27	120
Calvados	120
Poire Williams	120
Mirabelle	120
Grappa Julia	120
Baileys	120
Grand Marnier	120
Cointreau	120
Frappin VSOP	140
Delamain XO	320
Remy Martin VSOP	140
Châteaux Laubade VSOP	140
Châteaux Laubade XO	320

EAUX, SODAS - SOFT DRINKS

Coca-Cola - Coca Zéro - Sprite	40
Schwepps Citron - Tonic	40
Aïn Saïss - Oulmès	50
Aïn Saïss 1/2 - Oulmès	25
Red Bull	70
Jus frais / <i>Fresh Juice</i>	90

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café, Thé à la menthe, Thés & infusions <i>Coffee, Mint Tea, Tea & herbal tea</i>	45
Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	50