



✂ MENU ✂

✂ **ENTRÉES** ✂
STARTERS

-  **Edamame (Fèves de soja japonaises légèrement salées)** ===== 70 DH
Edamame (Lightly salted Japanese soybeans)
-  **Patatas Bravas (Pommes de terre croustillantes, sauce aioli)** ===== 70 DH
Patatas Bravas (Crispy potatoes with aioli sauce)
-  **Houmous Traditionnel & Chips de Tortilla (Pois chiches, tahini, citron, chips de tortilla)** = 80 DH
Traditional Hummus & Tortilla Chips (Chickpeas, tahini, lemon, tortilla chips)
-  **Soupe de Champignons (Champignons, crème fraîche, beurre)** ===== 95 DH
Creamy Mushroom Soup (Mushrooms, fresh cream, butter)
- Carpaccio de Boeuf, Roquette & Parmesan (Roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, pistou, câpres)** ===== 130 DH
Beef Carpaccio, Rocket & Parmesan (Rocket, parmesan shavings, cherry tomatoes, pistou, capers)
- Tartare d'Avocat & Crevettes au Basilic (Avocat mariné, basilic, coriandre, persil, citron)** ===== 130 DH
Avocado & Shrimp Tartare with Basil (Marinated avocado, basil, coriander, parsley, lemon)
- Pop corn de crevette épicée (dès de crevette tempura, sauce pimentée au sriracha)** = 135 DH
Spicy Popcorn Shrimp (Breaded shrimp, spicy sriracha sauce)
- Ceviche de Saumon Yuzu Ponzu (Saumon, yuzu, ponzu, ciboulette, tomates cerises, chips croustillantes)** = 135 DH
Ceviche de Saumon Yuzu Ponzu (Saumon, yuzu, ponzu, ciboulette, tomates cerises, chips croustillantes)
- Crevettes Pil Pil (Ail, crevettes, tomates séchées, huile d'olive, piment)** ===== 140 DH
Pil Pil Shrimp (Garlic, shrimp, sun-dried tomatoes, olive oil, chili pepper)
- Assiette de Saumon Fumé (Pain grillé, crème citronnée)** ===== 130 DH
Smoked Salmon Platter (Toasted bread, lemon cream)
- Salade Océan (Laitue romaine, tomate cerise, haricot vert, saumon fumé, crevettes, avocat)** = 140 DH
Ocean Salad (Romaine lettuce, smoked salmon, shrimp, avocado)
- Salade Caesar Cardini (Poulet, laitue romaine, parmesan, tomates cerises, anchois, croûtons, ail)** = 130 DH
Caesar Cardini Salad (Chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese, cherry tomatoes, anchovies, croutons, garlic)
- Poké Bowl Rooftop (Riz sushi, avocat, concombre, saumon, crevettes, roquette)** ===== 150 DH
Rooftop Poké Bowl (Sushi rice, avocado, cucumber, salmon, shrimp, arugula)
-  **Burrata (Roquette, tomates cerises, basilic, vinaigre balsamique)** ===== 150 DH
Burrata (Rocket, cherry tomatoes, basil, balsamic vinegar)

 végétarien - vegetarian

❖ VIANDES & VOLAILLES ❖
MEAT & POULTRY

Burger Signature Ritzi (Steak haché, tomate, salade verte, sauce signature) ===== 150 DH

Ritzi Signature Burger (Beef patty, guacamole, tomato, lettuce, signature sauce)

Cordon Bleu de Poulet (Poulet croustillant, frites, parmesan) ===== 170 DH

Chicken Cordon Bleu (Crispy chicken, fries, parmesan)

Wrap de Poulet Mariné au Piment (Poulet mariné, sauce basilic pimentée, frites) ===== 140 DH

Spicy Marinated Chicken Wrap (Marinated chicken, spicy basil sauce, fries)

Escalope de Poulet à la Sicilienne (Poulet, parmesan, roquette, spaghetti à la tomate) = 160 DH

Sicilian Chicken Escalope (Chicken, parmesan, rocket, tomato spaghetti)

T-Bone Steak à la Florentine ===== 270 DH

Florentine Style T-Bone Steak

Entrecôte Grillée au Beurre (Sauce béarnaise) ===== 270 DH

Grilled Rib Steak with Maître d'Hôtel Butter (Béarnaise sauce)

Filet de Boeuf en Médailon, Sauce au Poivre (Filet de boeuf et son jus au poivre) ===== 280 DH

Beef Medallions with Pepper Sauce (Beef tenderloin and pepper jus)



280 DH

260 DH

260 D H

260 DH

✂ GARNITURE & SUPPLÉMENT 45 DH ✂

TOPPINGS & EXTRAS

Steamed Basmati Rice

✂ SPÉCIALITÉS ASIATIQUES ✂

ASIAN SPECIALTIES

	Wok de Légumes de Saison Croquants & Riz Vapeur (Légumes de saison, riz vapeur)	=	140 DH
	<i>Crunchy Seasonal Vegetable Wok & Steamed Rice</i>		
	Poulet aux Noix de Cajou (Poivrons, oignons, choux)	=====	180 DH
	<i>Cashew Chicken (Bell peppers, onions, green beans)</i>		
	Curry Vert de Poulet (Lait de coco, aubergines, haricots verts, basilic)	=====	220 DH
	<i>Green Chicken Curry (Coconut milk, eggplant, green beans, basil)</i>		
	Wok de Boeuf au Céleri & Basilic (Sauce huître, ail, chou blanc, haricot vert)	=====	230 DH
	<i>Beef Wok with Celery & Basil (Oyster sauce, garlic, white cabbage)</i>		

✂ SUSHI ROLLS ✂

	California Roll Tempura de Crevette (Crevette tempura, fromage frais, avocat, mayonnaise sriracha)	=====	120 DH
	<i>California Shrimp Tempura Roll (Tempura shrimp, cream cheese, avocado, sriracha mayonnaise)</i>		
	Maki Végétarien (Avocat, concombre, asperges, roquette, champignons)	=====	95 DH
	<i>Vegetarian Maki (Avocado, cucumber, asparagus, rocket, mushrooms)</i>		
	Hosomaki Saumon & Fromage Frais (Saumon, avocat, fromage frais, sauce épicée)	=====	115 DH
	<i>Salmon & Cream Cheese Hosomaki (Salmon, avocado, cream cheese, spicy sauce)</i>		
	Crispy Roll Tempura (Loup de mer, saumon, crevettes, avocat, aïoli épicé)	=====	110 DH
	<i>Crispy Tempura Roll (Seabass, salmon, shrimp, avocado, spicy aioli)</i>		
	Assortiment de Sushi - 16 Pièces	=====	220 DH
	<i>Sushi Assortment - 16 Pieces</i>		
	Assortiment de Sushi - 24 Pièces	=====	340 DH
	<i>Sushi Assortment - 24 Pieces</i>		

✂ PÂTES ITALIENNES ✂
ITALIAN PASTA

-  **Penne Arrabbiata (Sauce tomate épicée, ail, persil)** ===== 110 DH
Penne all'Arrabbiata (Spicy tomato sauce, garlic, parsley)
- Penne au Poulet & Champignons (Poulet, champignons, crème)** ===== 130 DH
Chicken & Mushroom Penne (Chicken, mushrooms, cream)
- Spaghetti à la Bolognaise (Sauce bolognaise traditionnelle)** ===== 140 DH
Spaghetti Bolognese (Traditional meat sauce)
- Linguine au Saumon (Saumon frais, crème légère)** ===== 160 DH
Salmon Linguine (Fresh salmon, light cream)
-  **Spaghetti Melanzane (Aubergines, sauce tomate, basilic)** ===== 130 DH
Eggplant Spaghetti (Eggplant, tomato sauce, basil)
- Linguine aux Gambas (Gambas sautées, ail, persil)** ===== 180 DH
Prawn Linguine (Sautéed prawns, garlic, parsley)
-  **Raviolis Ricotta & Épinards (Ricotta fraîche, épinards)** ===== 150 DH
Ricotta & Spinach Ravioli (Fresh ricotta, spinach)
-  **Risotto aux Champignons & Truffe (Champignons, purée de truffe, parmesan)** ===== 160 DH
Mushroom & Truffle Risotto (Mushrooms, truffle purée, parmesan)

❏ **DESSERTS** ❏
DESSERTS

Assiette de Fromages au Miel	=====	120 DH
<i>Cheese Platter with Honey</i>		
Fondant au Chocolat & Glace Vanille	=====	95 DH
<i>Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream</i>		
Tiramisu Classique	=====	85 DH
<i>Classic Tiramisu</i>		
Tarte Fine aux Pommes & Glace Vanille	=====	95 DH
<i>Thin Apple Tart with Vanilla Ice Cream</i>		
Assiette de Fruits Frais	=====	110 DH
<i>Fresh Fruit Platter</i>		
Profiteroles Sauce Chocolat	=====	95 DH
<i>Profiteroles with Chocolate Sauce</i>		
Gâteau Royal à la Pistache	=====	110 DH
<i>Royal Pistachio Cake</i>		
Coupe de Glace - 2 Boules au Choix	=====	80 DH
<i>Ice Cream Cup - 2 Scoops of Your Choice</i>		
Cheesecake aux Fruits Rouges	=====	90 DH
<i>Red Berry Cheesecake</i>		



✂ MENU ✂