



✂ RESTAURANT ✂
MENU



ENTRÉES STARTERS

-  **Edamame (fèves de soja épicées)** ===== 70 DH
Edamame (japonaise soy beans spicy)
-  **Tartare d'avocat (basilic, coriandre, citron, ciboulette, chips tortila)** ===== 105 DH
Avocado Tartare (basilic, coriander, lemon, chives, chips tortila)
- Saté de poulet (pattes de poulet grillées, sauce satay)** ===== 110 DH
Chicken Saté (grilled legs of chicken peanut)
- Boulettes de crevettes frites (sauce au beurre pimentée)** ===== 120 DH
Fried Shrimps Balls (chili butter sauce)
- Brochettes de boeuf grillées (teriyaki mariné, curry, huile d'olive)** ===== 115 DH
Grilled beef skewers (marinated Teriyaki, curry, olive oil)
-  **Fromage de chèvre gratiné au miel et aux noix sur betterave rouge
(betterave rouge cuite à la vapeur, citron vert, sauce framboise)** ===== 130 DH
Goat's cheese au gratin with honey and walnuts on beetroot (steamed beetroot, lime, raspberry sauce)
- Rouleaux de printemps au poulet Singapour (poulet frit croustillant, sauce Muro Shoyo) Pil (ail, chili, persil)** ===== 140 DH
Chicken Spring rolls Singapore (crispy fried chicken Muro shoyo)
- Carpaccio de bœuf (avec roquette et parmesan, sauce au basilic)** ===== 140 DH
Beef carpaccio (with rocket and parmesan, basil sauce)
- Vitello Tonnato (tranches de veau à basse température, sauce tonnato câpres)** ===== 150 DH
Vitello tonnato (slices of veal at low temperature, tonnato sauce capers)

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



✂ ENTREES ✂

STARTERS

-  **Pizzetta champignons (fine tarte croustillante, sauce à l'huile de truffe)** ===== 160 DH
Pizzetta mushrooms (fine crispy tart, truffle oil sauce)
-  **Caprese Burrata (avec parmesan, tomate et huile d'olive noire)** ===== 160 DH
Caprese burrata (with parmesan, tomato and black olive oil)
- Pizzetta Saumon (fine tarte croustillante, truffe, sauce épicée)** ===== 170 DH
Pizzetta Salmon (fine crispy tart, truffle, spicy sauce)
- Raviolis aux crevettes et champignons truffés (crevettes marinées à la vapeur, sauce aigre-douce)** ===== 180 DH
Ravioli with prawns and truffle mushrooms (steamed marinated prawns, sauce aigre-douce)

✂ SALADES ✂

SALAD

- Salade de boeuf thaï (émincé de bœuf, haricots verts, sauce citronnelle)** ===== 130 DH
Thai beef salad (minced beef, green beans, lemongrass sauce)
- Salade Kiesien (mélange de fruits de mer, saumon, thon, vinaigrette)** ===== 140 DH
Kiesien salad (mixed seafood, salmon, tuna, salad dressing)
- Ceviche (combo de daurade au sel de mer, coriandre)** ===== 140 DH
Ceviche (combo of sea bream with sea salt and coriander)



PLATS PLATES

Poulet au curry vert (curry thaïlandais maison, lait de coco, basilic) ===== 190 DH

Green curry chicken (homemade Thai curry, coconut milk, basil)

Tayatta bœuf (tranche de bœuf, sauce au truffe) ===== 220 DH

Beef Tayatta (sliced beef, truffle sauce)

Bœuf tepanyaki (à la japonaise, sauce soja, sauce tamarin) ===== 240 DH

Tepanyaki beef (Japanese style, soya sauce, tamarind sauce)

PÂTES PASTA

 **Penne Arrabiata (sauce tomate, piment, ail, basilic, parmesan)** ===== 130 DH

Penne Arrabiata (tomato sauce, chilli, garlic, basil, parmesan)

 **Spaghetti avec chili et ail (sauce tomate, parmesan, basilic, ail, persil)** ===== 140 DH

Spaghetti with garlic and chilli (tomato sauce, parmesan, basil, garlic, parsley)

 **Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards (raviolis maison, fromage de chèvre)** ===== 145 DH

Ravioli filled with ricotta and spinach (homemade ravioli, goat's cheese)

 **Risotto aux champignons (parmesan, crème de champignons)** ===== 160 DH

Risotto with mushrooms (parmesan, mushroom cream)

 **Lasagnes aux épinards (légumes végétaliens, parmesan, sauce tomate)** ===== 170 DH

Spinach lasagne (vegan vegetables, parmesan, tomato sauce)

Linguine aux fruits de mer (sauce bisque-homard, tomates cerises) ===== 190 DH

Linguine with seafood (bisque lobster sauce, cherry tomatoes)

 **Spaghetti avec crevettes à l'ail (sauce tomate, bisque crevettes, ail, tomates cerises, parmesan, basilic)** ===== 210 DH

Spaghetti with garlic prawns (tomato sauce, prawns, garlic, cherry tomatoes, parmesan and basil)

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



❖ POISSON ❖ FISH

Crevettes Wok Thai épicé Chili (crevettes, riz cuit à la vapeur, coriandre, ciboulette, ail, piment) ===== 220 DH

Prawn wok Thai spicy chilli (prawns, steamed rice, coriander, chives, garlic, chilli)

Filet de saumon barbecue (saumon Robatayaki, quinoa, fèves de soja, confiture de poires) ===== 260 DH

Salmon fillet barbecue (salmon robatayaki, quinoa, soya beans, pear jam)

Bar (haricots verts, basilic, tomates, câpres, sauce au citron) ===== 270 DH

Sea bass (green beans, basil, tomatoes, capers, lemon sauce)

Crevettes géantes grillées (gingembre, ciboulette, oignons de printemps, champignons) ===== 280 DH

Grilled king prawns (ginger, chives, spring onions, mushrooms)

❖ VIANDE ❖ MEAT

Carré d'agneau en croûte de parmesan (parmesan, gingembre, beurre, purée de patates douces) ===== 220 DH

Rack of lamb with parmesan crust (parmesan, ginger, butter, sweet potato puree)

Scaloppine al limone (escalopes de veau au citron, sauce marrow au poivre) ===== 240 DH

Scaloppine al limone (lemon veal escalope, pepper marrow sauce)

Filet de bœuf Angus 250 grammes / 350 grammes ===== 240 DH
(tranche de bœuf grillée, citronnelle Teriyaki) 330 DH

Angus beef fillet 250 grams / 350 grams (grilled beef slice, teriyaki lemongrass)



❖ ❖ **GARNITURE** ❖ ❖
SIDE DISHES

	Pommes de terre frites ===== 30 DH <i>French fries</i>
	Salade Miscluin ===== 30 DH <i>Miscluin salad</i>
	Riz sushi au vinaigre de sésame ===== 35 DH <i>Sushi rice with sesame vinaigre</i>
	Riz à la vapeur ===== 40 DH <i>Steamed rice</i>
	Petites pommes de terre sautées à l'ail ===== 45 DH <i>Small potatoes fried with garlic</i>
	Crème de champignons au parmesan ===== 45 DH <i>Mushroom and parmesan cream</i>

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



❖ ❖ ❖ **SUSHI** ❖ ❖ ❖
SUSHI

Nigiri (2 pièces/ pieces)

Nigiri daurade royale Ponzu ===== 85 DH
Nigiri sea bream Ponzu

Nigiri saumon ===== 90 DH
Nigiri salmon

Nigiri thon Akami ===== 90 DH
Nigiri tuna Akami

Nigiri Ebi Aburi épicé ===== 95 DH
Nigiri Ebi spicy Aburi

Sashimi (5 pièces/ pieces)

Sashimi saumon ===== 95 DH
Sashimi salmon

Sashimi thon Akami ===== 95 DH
Sashimi tuna Akami

Sashimi daurade royale Ponzu ===== 105 DH
Sashimi sea bream Ponzu



✂ SUSHI ✂
SUSHI

Signature Rolls (5 pièces/ pieces)

 Rouleau Vegy Maki ===== 95 DH <i>Vegy Maki Roll</i>
Fruits de mer Tempura ===== 110 DH <i>Fry seafood Tempura</i>
Tartare de saumon d'Okinawa ===== 120 DH <i>Salmon Okinawa tartar</i>
Rouleau crevettes croustillantes mayo chili ===== 130 DH <i>Roll crispy prawn mayo chili</i>
Tokyo Kimchi saumon ===== 130 DH <i>Tokyo Kimchi salmon</i>
Thon Pirikara Akami oignon vert huile truffe ===== 140 DH <i>Pirikara tuna Akami green onion oil truffle</i>

Signature Ritzi

Nigiri Marewasae (6 pièces/ 6 pieces) ===== 140 DH
Sashimi Marewasae (12 pièces/ 12 pieces) ===== 180 DH
Nagano (16 pièces/ 16 pieces) ===== 220 DH
Plater (12 pièces/ 12 pieces) ===== 320 DH
Signature Ritzi (36 pièces/ 36 pieces) ===== 750 DH

 végétarien - vegetarian

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



❖ DESSERT ❖
DESSERT

-  **Crème brûlée avec glace au café** ===== 90 DH
Crème brûlée with coffee ice cream
-  **Panna cotta aux baies des bois** ===== 95 DH
Panna cotta with wild berries
-  **Tiramisu** ===== 110 DH
-  **Tarte aux pommes chaude avec glace à la vanille** ===== 130 DH
Warm apple pie with vanilla ice cream
-  **Plateau de fromage** ===== 140 DH
Cheese plate
-  **Plat de fruits** ===== 140 DH
Fruit plate



SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



✂ DRINKS ✂



❖ ❖ **COCKTAILS CLASSIQUES** ❖ ❖
CLASSIC COCKTAILS
110 DH

Mojito Classique: Rhum blanc, jus de citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

Classic Mojito: White rum, lime juice, mint, cane sugar, sparkling water

Caipirinha: Cachaça, morceaux de citron vert, sucre brun, glace pilée

Caipirinha: Cachaça, lime pieces, brown sugar, crushed ice

Piña Colada: Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, crème fraîche

Piña Colada: White rum, pineapple juice, coconut milk, fresh cream

Tequila Sunrise: Tequila, jus d'orange, crème de cassis, grenadine

Tequila Sunrise: Tequila, orange juice, crème de cassis, grenadine

Margarita: Tequila, triple sec, jus de citron vert, sirop d'agave, sel

Margarita: Tequila, triple sec, lime juice, agave syrup, salt

Moscow Mule: Vodka, jus de citron vert, ginger beer, sucre de canne, menthe

Moscow Mule: Vodka, lime juice, ginger beer, cane sugar, mint



SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.

✂ APÉRITIFS ✂

Aperol Spritz: Aperol, prosecco, eau pétillante, orange ===== 100 DH

Aperol Spritz: Aperol, prosecco, sparkling water, orange

Campari Spritz: Campari, prosecco, eau pétillante, orange ===== 100 DH

Campari Spritz: Campari, prosecco, sparkling water, orange

Martini Cocktail: Vermouth blanc, olives, gin ou vodka (style 007) ===== 100 DH

Martini Cocktail: White vermouth, olives, gin or vodka (007 style)

Ricard: Ricard ou pastis, glace, eau plate ===== 100 DH

Ricard: Ricard or pastis, ice, still water

Kir ===== 100 DH

Kir Royal ===== 100 DH

Kir imperial (Champagne) ===== 150 DH

Fernet Branca ===== 110 DH

Porto Offley Rouge ===== 110 DH

Cointreau ===== 110 DH

Sambuca ===== 110 DH

Get 27 ===== 110 DH

✂ DIGESTIFS ✂

Jägermeister ===== 110 DH

Get 27 ===== 110 DH

Baileys ===== 110 DH

Hennessy VS ===== 110 DH

Hennessy VSOP ===== 120 DH

Sambuca ===== 110 DH

Limoncini ===== 110 DH

Grappa ===== 110 DH

Ramazotti ===== 110 DH

✂ BEERS ✂

Speciale Flag Gold 25cl (Morroco) = 70 DH

Casablanca 33cl (Morroco) ===== 80 DH

Corona extra 33cl (Mexico) ===== 90 DH

Heineken 25cl (Netherlands) ===== 80 DH

Beck's 33cl (Germany) ===== 80 DH

Budweiser 22,2cl (U.S.A.) ===== 80 DH

Beck's 0.0 alc. (Germany) ===== 70 DH

✂ VODKA ✂

Smirnoff Red ===== 100/1.300 DH

Ketel One ===== 110/1.400 DH

Belvedere ===== 120/1.700 DH

Absolut Blue ===== 100/1.500 DH

Absolut Elyx ===== 1.800 DH

Belvedere Forest ===== 2.000 DH

Belvedere Lake ===== 2.000 DH



WHISKEY

Bulleit Bourbon	110/1.300 DH
Johnny Walker black Label	1.600 DH
Johnny Walker red Label	120/1.400 DH
Johnny Walker Double black	1.900 DH
J&b Rare	1.400 DH
Glenmorangie Single malt	1.900 DH
Cardhu Single malt 12 ans	2.000 DH
Dimple	2.200 DH
Chivas Regal 12 ans	2.100 DH
Chivas Regal 18 ans	2.400 DH
Jack Daniel's	1.800 DH
Ballantini's Finest	1.600 DH

GIN

Gordon's	100/1.300 DH
Tanqueray	1.500 DH
Tanqueray TEN	1.600 DH
Hendricks	1.700 DH
Bombay Saphirre	120/1.500 DH

RUM

Captain Morgan White	100/1.300 DH
Captain Morgan Dark	120/1.400 DH
Ron Zacapa Cent 23	2.300 DH
Havana 3 ans	130/1.400 DH
Havana 7 ans	1.700 DH

TEQUILA

Don Julio Blanco	130/1.800 DH
Don Julio Reposado	140 DH

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



❖ CHAMPAGNE ❖

Moet Brut	300/1.500 DH
Moet Ice Imperial	2.200 DH
R De Ruinart Brut	2.000 DH
Ruinart Blanc De Blancs	3.000 DH
Krug Grande Cuvee Brut	6.500 DH
Armand De Brignac Brut	9.000 DH
Dom Pegignon Brut	7.000 DH
Moet Rosé	2.500 DH
Ruinart Rosé	3.000 DH
Dom Pegignon Rosé	13.000 DH

❖ PROSECCO ❖

Dubois Brut	100/500 DH
Freixenet Cordon Negro Brut	600 DH
Freixenet Prosecco	700 DH
Freixenet Rosé	800 DH

❖ VIN BLANC ❖

Domaine Sahari Blanc	100/500 DH
BG Réserve Chardonnay	500 DH
Eclipse Blanc	120/600 DH
CB Signature Blanc	700 DH
Epicuria chardonnay	800 DH
Ait Mimoun	500 DH
D.Jirry Chardonnay	600 DH

❖ VIN ROSÉ ❖

Domaine Sahari Rosé	100/500 DH
Eclipse Rosé	350 DH
Castel Cote De provence	700 DH
Whispering Angel	1.000 DH
Ait Mimoun	500 DH
S de Siroua Merlot	600 DH

❖ VIN GRIS ❖

Eclipse Gris	600 DH
Sahari Gris	500 DH

❖ VIN ROUGE ❖

Domaine Sahari Res	100/600 DH
BG Reserve Merlot	300 DH
Eclipse Rouge	650 DH
CB Signature	650 DH
Château Roselane	750 DH
Epicuria Cabarnet Sauvignon	700 DH
Epicuria Syrah	700 DH
Domaine De Baccari	650 DH
S De Siroua	600 DH
Marques De Caceres Rioja	550 DH
Ait Mimoun	500 DH
BG Cote du Rhone les Galets	700 DH
BG Reserve Cabernet Sauvignon	500 DH
BG Shiraz	500 DH
Lambrusco	550 DH
JM Raynal	600 DH



✂ COCKTAILS SANS ALCOOL ✂
MOCKTAILS
70 DH

Rose et Hibiscus Sling: Jus de citron vert, sirop d'hibiscus, eau pétillante, roses

Rose and Hibiscus Sling: Lime juice, hibiscus syrup, sparkling water, roses

Passion: Purée de fruit de la passion, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pêche, grenadine

Passion: Passion purée, orange juice, pineapple juice, peach juice, grenadine

Colada Vierge: Jus d'ananas, lait de coco, crème fraîche

Virgin Colada: Pineapple juice, coconut milk, fresh cream

Marrakech Sling (Campino): Fraises fraîches, sirop de vanille, jus de citron vert, jus d'orange, sirop de framboise

Marrakech Sling (Campino): Fresh strawberries, vanilla syrup, lime juice, orange juice, raspberry syrup

Expérience RITZI: Jus de citron vert, gingembre frais, menthe, eau pétillante

RITZI Experience: Lime juice, fresh ginger, mint, sparkling water

Mojitos Sans Alcool: Jus de citron vert, menthe, sucre brun, eau pétillante
(Passion, Fruits rouges, Fruits exotiques)

Virgin Mojitos: Lime juice, mint, brown sugar, sparkling water (Passion, Red fruits, Exotic fruits)

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.



✂ ✂ **BOISSONS CHAUDES** ✂ ✂
HOT DRINKS

Espresso	=====	40 DH
Americano	=====	40 DH
Café Crème	=====	45 DH
Chocolat Chaud	=====	50 DH
Cappuccino	=====	45 DH
Affogatos	=====	70 DH

✂ ✂ **THÉS** ✂ ✂
TEA
35 DH

Thé à la menthe
Mint tea

Thé noir
Black tea

Infusion de camomille
Chamomile infusion

Infusion de verveine
Verbena infusion

✂ ✂ **SODAS** ✂ ✂
60 DH

Coca-Cola Zéro		
Coca-Cola Classique		
Sprite		
Hawaii		
Schweppes Citron		
Schweppes Tonic		
Schweppes Orange		
Fever-Tree Tonic		
Fever-Tree Ginger Ale		
Red Bull	=====	70 DH



✂ ✂ EAUX ✂ ✂
WATERS

Sidi Ali (0,75 L)	=====	70 DH
Sidi Ali (0,5 L)	=====	40 DH
Oulmes (0,75 L)	=====	80 DH
Oulmes (0,25 L)	=====	40 DH
San Pellegrino (0,75 L)	=====	80 DH
San Pellegrino (1 L)	=====	90 DH
Aqua Panna (0,75 L)	=====	80 DH
Aqua Panna (1 L)	=====	90 DH

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES NOTRE PERSONNEL PEUT VOUS AIDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.