



Il Bel Paese *To Start with*

*Chef's Salad (85 dh)

*Insalata dello Chef
*Salade du Chef

King Prawns with Diced Tomatoes and Cocktail sauce(90 dh)

Gamberoni alla Dadolata di Pomodoro e salsa rosa
Gambas Au Brunoise de Tomates et sauce cocktail

Norwegian Salmon Cake (90 dh)

Torta di Salmone
Tarte de Saumon

*Eggplant Mozzarella Parmigiana (90 dh)

*Parmigiana di Melanzane al Mozzarella
*Parmigiana Aubergines et Mozzarella

*Salmon Tartare reduced Balsamic sauce (95 dh)

Tartare di Salmone salsa al Balsamico ridotta
* Tartare de Saumon sauce Balsamique réduite

*Caprese salade (85dh)

*Insalata caprese
*salade caprese

To Follow

Home made Alfredo's Fettuccine(110dh)

Fettuccine della Casa All'Alfredo
Fettuccine de la maison Alfredo

Home made Tortellini Parmesan cream (140 dh)

Tortellini della Casa alla salsa di Parmigiano
Tortellini faits Maison à la sauce Parmesan

Veal Meat Agnolotti with roasted meat sauce (120 dh)

Agnolotti Piemontesi al Sugo di arrosto
Agnolotti farci au viande de veau à la sauce du bœuf

Home made Tagliatelle bolognese ragù (120 dh)

Tagliatelle della Casa al ragù Bologne
Tagliatelle faites Maison au ragù bolognais

Home made Celeri root Ravioli with chive sauce (140 dh)

Ravioli Sedano sugo di erba cipollino
Ravioli de celeri rave au sauce de ciboulette

Home made Lasagna Bolognese sauce (130 dh)

Lasagne della Casa al ragù Bolognese
Lasagne faites Maison sauce Bolognais

* Zucchini Carnaroli Risotto (140 dh)

Risotto Carnaroli allo Zucchini
Risotto Carnaroli au Courgettes

*Carnaroli Risotto with King Prawns (150 dh)

Risotto Carnaroli e Gamberoni
Risotto Carnaroli Gambas

*Fish Soup (150 dh)

Zuppa di Pesce
Soupe de Poisson

To Continue

*Roast shoulder of Lamb crusted with aromatic Herbs (160 dh)

Spalla d'Agnello arrosto alle Erbe Aromatiche
Epaule d'Agneau rôtie aux Herbes Aromatiques

*Fillet of Beef with a selection of grilled Vegetables(160 dh)

Filetto di Manzo con selezione di Verdure alla piastra
Filet de Bœuf et Sélection de Légumes à la plancha

*Duck in Orange sauce with Roasted Potatoes (150 dh)

Anatra all'Arancio con Patate al forno
Canard à l'Orange et Pommes de Terre au four

*Baked Salmon Steak with Chef's sauce with sautéed Season's Vegetables (150 dh)

Trancia de Salmone al forno Salsa dello Chef e Verdure stagione saltate
Darde de Saumon au four Sauce du Chef et Légumes saison sautées

*Wild Sea Bass with a selection of seasonal Vegetables (220 dh)

Branzino di Mare con Selezione di Verdure di stagione
Loup de Mer Sauvage et Sélection de Légumes de saison

*John Dory Fillet on a nest of witlof gratin (170 dh)

Filetto di San Pietro su un nido di indivie gratinato
Filet de Saint Pierre sur Nid de gratin d'endive

To End with

*Bourbon Vanilla Crème Brûlée (90 dh)

Bourbon Vaniglia Crème Brûlée
Bourbon Vanille Crème Brûlée

*Chef's Cassata (90 dh)

Cassata dello Chef
Cassata du Chef

Lemon Pie (80 dh)

Torta al Limone
Tarte de citron

Chocolate Pudding (80 dh)

Pudding al Cioccolato
Pudding au Chocolat

Chocolate Delice

Delizia al Cioccolato
Delice au Chocolat

*Raspberry Sorbet (80)

Sorbetto al Lampone
Sorbet au Framboise

* Gluten free dishes



La Ville Rouge

To Start with

***Moroccan Salads selection (90 dh)**

Selezione di Insalate Marocchine
Sélection de Salades Marocaines

Traditional Moroccan Soup (70 dh)

Zuppa Harira
Harira Soupe

After

***Leeks Soupe (85 dh)**

Zuppa di Porri
Soupe de Poireaux

Moroccan pigeon pie (140 dh)

Pastilla di Piccione
Pastilla au Pigeon

To Follow

***Slow Roasted Shoulder of Lamb (320 dh 2 persons)**

Méchoui d'Agnello
Méchoui d'Agneau

***Free range Chicken's Tajine with saffron (150 dh)**

Tajine di Pollo Ruspante allo Zafferano
Tajine de Poulet fermier au Safran

***Makfoul Beef's Tajine (160 dh)**

Tajine di Manzo Makfoul
Tajine de Boeuf Makfoul

***John Dory's Tajine (160dh)**

Tajine di San Pietro
Tajine de Saint Pierre

***Vegetables's Tajine (120dh)**

Tajine di verdure
Tajine de legumes

To End with

Crispy Moroccan layered pastry laced with creamy vanilla cream and crunchy almonds (80 dh)

Pastilla al Latte
Pastilla au Lait

Selection of Moroccan Pastries (90 dh)

Selezione di Pasticceria Marocchina
Sélection de Pâtisserie Marocaine

*Gluten free dishes