

### Pavé de Saumon Grillé

Saumon grillé, légumes sautés, purée et sauce beurre blanc aux câpres  
Grilled salmon, sautéed vegetables, mashed potatoes, and caper beurre blanc sauce

### Escalopes Milanaise et Spaghetti Pomodoro Basilic

Escalopes de veau panées à la milanaise, dorées au beurre, servies avec spaghetti al pomodoro frais, basilic et parmesan  
Milanese-style breaded veal escalopes, pan-fried in butter, served with spaghetti al pomodoro, fresh basil and Parmesan

### Risotto Végétarien aux Légumes du Soleil

Riz Arborio crémeux, bouillon de légumes, légumes du soleil et parmesan  
Creamy Arborio rice, vegetable broth, sun-kissed vegetables, and parmesan

## SANDWICHES

### Cheese Burger Méditerranéen

Steak haché de bœuf, fromage fondant, tomates confites, roquette et sauce à l'ail  
Beef patty, melting cheese, candied tomatoes, arugula, and garlic sauce

### Club Sandwich Classique

Poulet, œufs durs, bacon croustillant, laitue, tomate et mayonnaise légère  
Chicken, hard-boiled eggs, crispy bacon, lettuce, tomato, and light mayonnaise

## CÔTÉ ENFANT / KIDS' CORNER

### Nuggets et Frites

Nuggets de poulet croustillants accompagnés de frites  
Crispy chicken nuggets with fries

### Spaghetti à la Tomate

Spaghetti avec sauce tomate maison et une touche de parmesan  
Spaghetti with homemade tomato sauce and a sprinkle of parmesan

### Mini Cheeseburger

Petit burger au bœuf avec fromage et frites  
Small beef burger with cheese and fries

## DESSERTS

### Fondant au chocolat

Fondant au chocolat, glace vanille et sauce caramel  
Chocolate fondant, vanilla ice cream, and caramel sauce

### Cheesecake aux fruits rouges

Cheesecake crémeux aux fruits rouges / Creamy red fruit cheesecake

### Assiette de Fruits de Saison

Seasonal fresh fruit plate

### Tarte au Citron

Pâte sablée croustillante, crème au citron et infusion au romarin  
Crispy shortcrust pastry, lemon cream, and rosemary infusion

### Tiramisu

Mascarpone, biscuits imbibés au café  
Classic mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers

## SUPPLÉMENTS / SIDES

Légumes Sautés / Sautéed Vegetables

Pot de Riz / Pot of Rice

Frites / Fries

250

265

150

190

190

90

100

100

95

95

85

85

80

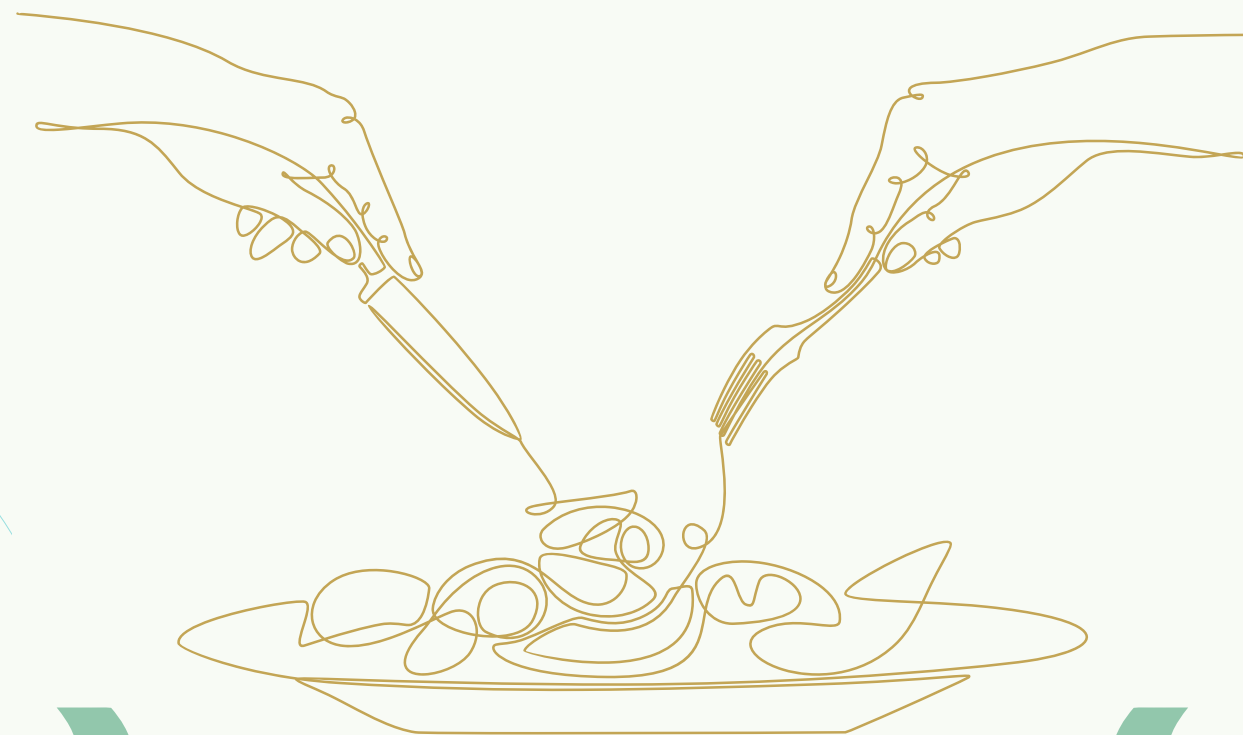
55

55

55

Radisson **BLU**  
CASABLANCA CITY CENTER

# MENU BRASSERIE



LA COLLECTION  
Brasserie

## POUR COMMENCER / STARTERS

### Burrata sur Lit de Tomate

Tomates, burrata crémeuse, tomates cerises et filet de sauce pistou  
Fresh tomato, creamy burrata, cherry tomatoes, and a drizzle of pesto sauce

### Carpaccio de Bœuf

Fines tranches de boeuf cru, roquette, copeaux de parmesan, câpres, tomates cerises, huile d'olive et jus de citron  
Thinly sliced raw beef, arugula, shaved Parmesan, capers, cherry tomatoes, olive oil and lemon juice

### Salade Riche Exotique

Tranches de saumon fumé, crevettes, avocat, ananas, kiwi, tomate cerise, câpres  
Smoked salmon, shrimp, avocado, pineapple, kiwi, cherry tomatoes, and capers

### Salade Grecque au Fromage Feta

Laitue verte, tomate, concombre, oignon, olives, fromage feta, huile d'olive  
Green lettuce, tomatoes, cucumber, onion, olives, Feta cheese, olive oil

### Salade Simple de Thon, Oignons et Tomate

Thon, tomates, oignons rouges, olives et huile d'olive  
Tuna, tomatoes, red onions, olives, and olive oil

### Salade César Classique

Laitue romaine, croûtons, parmesan, poulet grillé et sauce César maison /  
Romaine lettuce, croutons, parmesan, grilled chicken, and homemade Caesar dressing

### Antipasti de Légumes Grillés

Aubergines, courgettes, poivrons grillés et ricotta au basilic  
Grilled eggplants, zucchini, peppers, and basil ricotta

### Gambas façon Pil Pil à l'Ail

Gambas, sauce tomate, curry rouge  
Shrimp in garlic pil pil style, tomato sauce, red curry

### Assortiment de Nems et Briouates

Selection of spring rolls and Moroccan pastry bites

### Velouté de Légumes du Jour

Soupe crémeuse aux légumes frais de saison  
Creamy soup with fresh seasonal vegetables

### Salades Marocaines

Sélection de salades fraîches aux saveurs marocaines (zaalouk, carottes au cumin, etc.) / Selection of fresh Moroccan salads (zaalouk, cumin carrots, etc.)

### Harira, Dattes et Citron

Soupe marocaine traditionnelle aux lentilles, pois chiches, dattes et touche de citron  
Traditional Moroccan soup with lentils, chickpeas, dates, and a hint of lemon

215

180

205

125

125

145

125

135

100

85

85

85

## COTÉ MAROCAINS / MOROCCAN DISHES

### POUR CONTINUER / TO FOLLOW

### Tajine de Poisson

Poisson frais mijoté avec légumes, olives et épices marocaines  
Fresh fish stewed with vegetables, olives, and Moroccan spices

### Tajine de Bœuf aux Pruneaux et Abricots

Bœuf tendre, pruneaux, abricots secs, amandes grillées et sauce sucrée-épicée  
Tender beef, prunes, dried apricots, toasted almonds, and sweet-spicy sauce

### Couscous au Poulet

Couscous traditionnel, poulet, légumes variés et bouillon parfumé  
Traditional couscous with chicken, assorted vegetables, and fragrant broth

### Pastilla au Poulet

Feuilleté croustillant farci de poulet, amandes et épices, saupoudré de sucre glace et cannelle  
Crispy pastry filled with chicken, almonds, and spices, dusted with powdered sugar and cinnamon

### Tajine de Poulet au Citron Confit

Poulet mijoté avec olives, citron confit et épices marocaines  
Chicken stewed with olives, preserved lemon, and Moroccan spices

## MEDITERRANEAN DISHES

### POUR CONTINUER / TO FOLLOW

### Côtelettes d'Agneau de Lait Confités

Côtelettes d'agneau mijotées, pommes de terre grenaille forestière et jus réduit  
Slow-cooked lamb chops, new forest potatoes, and reduced jus

### Entrecôte de Bœuf Charolaise 300g Maturée

Entrecôte maturée, pomme de terre en robe des champs, haricots verts et champignons sautés, sauce aux champignons  
Matured ribeye steak, jacket potatoes, sautéed green beans and mushrooms, mushroom sauce

### Filet de Bœuf au Poivre Vert

Filet de bœuf tendre, sauce au poivre vert et gratin dauphinois  
Tender beef filet, green pepper sauce, and dauphinois gratin

### Spaghetti alle Vongole

Spaghetti frais, palourdes, ail, persil frais, tomates cerises et huile d'olive citronnée  
Fresh spaghetti, clams, garlic, fresh parsley, cherry tomatoes, and lemon-infused olive oil

### Sole Meunière

Sole meunière au beurre noisette, câpres et citron, mousseline de pommes de terre  
Sole meunière in brown butter, capers and lemon, potato mousseline

### Tagliatelles à la Truffe

Tagliatelles maison, crème de truffe et parmesan  
Homemade tagliatelles, truffle cream, and parmesan

### Rigatoni à la Truffe

Al dente rigatoni, sauce à la truffe noire, parmesan et huile de truffe  
Al dente rigatoni, black truffle sauce, Parmesan and truffle oil

### Gnocchis à la Tomate Fraîche

Gnocchis maison, sauce tomate fraîche, basilic frais et parmesan  
Homemade gnocchi, fresh tomato sauce, fresh basil and Parmesan

### Calamars Frits

Calamars frits à la semoule, sauce aioli citronnée et rondelles de citron  
Semolina-fried calamari, lemon aioli sauce, and lemon wedges

### 1/2 Poulet Fermier au Four

Demi poulet fermier rôti, légumes de saison, jus de volaille  
Half roasted free-range chicken, seasonal vegetables, and poultry jus

250

270

195

145

225

290

325

285

220

235

180

185

130

135

215