

EST



1986

LE MIRAGE

TANGER

CARTE RESTAURANT
RESTAURANT MENU

LES ENTREES STARTERS

- Le Carpaccio de Dorade | *Sea Bream Carpaccio*

Fines lamelles de dorade fraîche, vinaigrette au citron kalamansi
Thin slices of fresh sea bream, calamansi lime vinaigrette

 Médaillon, Sauvignon blanc  Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay

220
- Le Ceviche de Loup Bar | *Sea Bass Ceviche*

Loup bar mariné au yuzu, agrumes de saison, avocat crémeux
Yuzu-marinated sea bass, seasonal citrus, creamy avocado

 Médaillon, Sauvignon blanc  Le Renard, Bourgogne



220
- Le Saumon Fumé au Bois d'Olivier | *Olive-Wood Smoked Salmon*

Crème acidulée à l'aneth et blinis au sarrasin
Dill sour cream and buckwheat blinis

 Médaillon, Sauvignon blanc  Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay

200
- Le Cocktail de Crevettes et Avocat | *Shrimp and Avocado Cocktail*

Crevettes, avocat crémeux, salade croquante et notre sauce signature Le Mirage
Shrimp, creamy avocado, crisp salad, and our signature Le Mirage sauce

 Médaillon, Sauvignon blanc  Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay

200
- La Burrata Crémeuse | *Creamy Burrata*

Burrata au cœur fondant, méli-mélo de tomates colorées et avocat, sublimés par une vinaigrette aigre-douce aux notes délicatement parfumées
Burrata with a creamy, melting center, a medley of colorful tomatoes and avocado, enhanced by a sweet-and-sour vinaigrette with delicately fragrant notes

 Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay  'C'est Trop', Grenache & Syrah

190
- La Fameuse Salade César | *The Signature Caesar Salad*

Poulet croustillant, œuf de caille et copeaux de parmesan
Crispy chicken, quail egg and parmesan shavings

 Médaillon, Sauvignon blanc  Pinot Grigio, Friuli Isonzo

190
- Haricots Verts Croquants | *Crispy Green Bean Salad*

Œuf mollet et noisettes torréfiées, vinaigrette à la truffe
Soft-boiled egg, toasted hazelnuts, truffle vinaigrette

 Médaillon, Sauvignon blanc  Pinot Grigio, Friuli Isonzo

180



Plat Signature | *Signature Dish*



Végétarien | *Vegetarian*



Sans Gluten | *Gluten - Free*

Tous nos prix sont affichés en Dirhams Marocains (MAD) et incluent la TVA
All prices are in Moroccan Dirhams (MAD) and include VAT

Salade Grecque | *Greek Salad*

Feta, légumes méditerranéens frais, vinaigrette

Feta cheese, fresh mediterranean vegetables, vinaigrette



Médaillon, Sauvignon blanc



Sancerre, Sauvignon blanc



210

Le Poulpe de Nos Côtes | *Local Octopus*

Grillé au Charbon de Bois, Sauce Chimichurri et Caviar d'Aubergine

Charcoal-grilled, Chimichurri sauce, and eggplant caviar



Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay



Pouilly Fumé, Sauvignon blanc

220

La Pastilla Traditionnelle de Poulet | *Traditional Chicken Pastilla*

Fine pâte croustillante garnie d'un effiloché de poulet délicatement épicé, parfumée à la cannelle et sublimée par des amandes croquantes

Thin, crispy pastry filled with delicately spiced shredded chicken, scented with cinnamon and enhanced by crunchy almonds



Médaillon, Sauvignon blanc



Sancerre, Sauvignon blanc

220

Pastilla Royale aux Fruits De Mer | *Royal Seafood Pastilla*

Fine pâte croustillante garnie de gambas, calamars, poisson noble et moules, délicatement parfumée aux herbes fraîches et aux épices marocaines

Crispy, delicate pastilla filled with prawns, calamari, premium fish, and mussels, delicately infused with fresh herbs and Moroccan spices



Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay



Pouilly Fumé, Sauvignon blanc

280



Plat Signature | *Signature Dish*



Végétarien | *Vegetarian*



Sans Gluten | *Gluten - Free*

Tous nos prix sont affichés en Dirhams Marocains (MAD) et incluent la TVA

All prices are in Moroccan Dirhams (MAD) and include VAT

SIGNATURES DU CHEF CHEF'S SIGNATURES



Tous nos plats sont accompagnés de deux garnitures et d'une sauce au choix.
All dishes are served with your choice of two sides and one sauce.

À PARTAGER | TO SHARE

1 PERS 2 PERS

Épaule d'agneau | *Lamb Shoulder*

650

Épaule d'agneau confite 12 heures aux épices et au thym
12-hour slow-cooked lamb shoulder with spices and thyme



Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay



Mouton Cadet, Sauvignon blanc

Le Poulet Rôti | *Roasted Chicken*

500

Poulet fermier rôti lentement au beurre d'herbes aromatiques, servi avec une peau dorée croustillante et une chair tendre et juteuse
Slow-roasted farm chicken in herb butter, served with crispy golden skin and tender, juicy meat



La Vieille Ferme, Grenache & Syrah



Châteauneuf-du-Pape, Syrah

Paella Fruits de Mer | *Sea Food Paella*

270

500

Riz bomba, poisson du jour, calamars, gambas, moules et palourdes
Bomba rice, fresh fish, calamari, prawns, mussels and clams



Médaillon, Sauvignon blanc



Sancerre, Sauvignon blanc

Les garnitures au choix • *Side dishes of your choice*

Epinards Crémeux | Purée à la Truffe | Gratin Dauphinois | Medley de Légumes | Salade Verte | Frites
Creamy Spinach | Truffle Purée | Gratin Dauphinois | Vegetable Medley | Green Salad | French Fries

Sauce au choix • *Sauce of your choice*

Jus de Viande | Beurre Blanc | Au Poivre | Vierge | Béarnaise | Chimichurri
Meat Jus | Beurre Blanc | Pepper | Virgin | Béarnaise | Chimichurri



Plat Signature | *Signature Dish*



Végétarien | *Vegetarian*



Sans Gluten | *Gluten - Free*

Tous nos prix sont affichés en Dirhams Marocains (MAD) et incluent la TVA
All prices are in Moroccan Dirhams (MAD) and include VAT

LES PIÈCES MAÎTRESSES THE MAIN COURSES

CÔTÉ MER | FROM THE SEA

Poisson en Croûte de Sel | *Salt-Crusted Fish*



100g / 100

(Préparation 30 - 35 minutes | Allow 30 - 35 minutes)

Poisson au four dans sa croûte de sel, légumes de saison, riz au jasmin, mousseline de pommes de terre

Oven-baked salt-crusted fish, seasonal vegetables, jasmine rice, potato mousseline



Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay



Pouilly Fumé, Sauvignon blanc

Saint Pierre et Moules Sauce Coco-Curry | *John Dory And Mussels With Coconut-Curry Sauce*

300

L'aiguillette de saint pierre et moules d'Oualidia, courgettes fondantes et sauce coco-curry

John Dory fillet and mussels from Oualidia, tender zucchini, and coconut-curry sauce



Médaillon gris, Grenache & Cinsault



Terres Sauvages, Tannat, Malbec & Cabernet-Sauvignon

Sole de l'Atlantique | *Atlantic Sole*

320

Grillée ou Meunière avec légumes de saison

Grilled or Meunière with seasonal vegetables



Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay



Mouton Cadet, Sauvignon blanc

Saumon Écossais | *Scottish Salmon*

320

Servi sur un lit d'orzo aux épinards et beurre blanc citronné

Served on a bed of orzo with spinach, lemon beurre blanc



Médaillon, Sauvignon blanc



Sancerre, Sauvignon blanc

CÔTÉ TERRE | FROM THE LAND

Filet Mignon Grillé | *Grilled Filet Mignon*



200g / 340

Purée de pomme de terre, sauce aux champignons des bois

Mashed potatoes, wild mushroom sauce



La Vieille Ferme, Grenache & Syrah



Châteauneuf-du-Pape, Syrah

Suprême de Poulet Tender | *Tender Chicken Supreme*

280

Sauce aux champignons, asperges et polenta crémeuse

Mushroom sauce, asparagus and creamy polenta



Médaillon, Sauvignon blanc



Sancerre, Sauvignon blanc

Souris d'agneau | *Lamb shank*

320

Souris d'agneau, oignons confits à la Marocaine, dattes au foie gras

Lamb shank, Moroccan candied onions, foie gras stuffed dates



La Vieille Ferme, Grenache & Syrah



Sancerre, Pinot Noir



Plat Signature | *Signature Dish*



Végétarien | *Vegetarian*



Sans Gluten | *Gluten - Free*

Tous nos prix sont affichés en Dirhams Marocains (MAD) et incluent la TVA

All prices are in Moroccan Dirhams (MAD) and include VAT

PÂTES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

Risotto Crémeux | *Creamy Risotto*



220

Riz carnaroli aux duxelles de champignons et gambas snackées
Carnaroli rice, Mushroom duxelles, seared prawns



Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay



Pouilly Fumé, Sauvignon blanc

Linguine aux Fruits de Mer | *Seafood Linguine*

320

Sauce homardine relevée au citron vert
Lobster bisque sauce with a hint of lime



Chablis - Gerard Tremblay, Chardonnay



Pouilly Fumé, Sauvignon blanc

Penne Pomodorini



220

Sauce tomate maison, straciatella crémeuse
Homemade tomato sauce, creamy straciatella



Médaillon, Cabernet Sauvignon & Syrah



Chianti Superiore, Sangiovese

LES TAJINES

Tagine de Coquelet | *Cockerel Tagine*

240

Coquelet, pommes de terre, citrons confits, olives
Cockerel, potatoes, preserved lemon, olives



Médaillon, Sauvignon blanc



Sancerre, Sauvignon blanc

Tajine de Poisson Tangerois, Chermoula et Legumes Confits

320

Tangerois Fish Tajine, Chermoula and Candied Vegetables



Médaillon, Sauvignon blanc



Sancerre, Sauvignon blanc

Tajine De Bœuf Aux Pruneaux Et Amandes

340

Beef Tajine With Prunes And Almonds



La Vieille Ferme, Grenache & Syrah



Châteauneuf-du-Pape, Syrah



Plat Signature | *Signature Dish*



Végétarien | *Vegetarian*



Sans Gluten | *Gluten - Free*

Tous nos prix sont affichés en Dirhams Marocains (MAD) et incluent la TVA
All prices are in Moroccan Dirhams (MAD) and include VAT

NOS DOUCEURS SWEET TREATS

Tiramisu Le Mirage Ganache chocolat-café, mousse mascarpone <i>Coffee-chocolate ganache, mascarpone mousse</i>		150
Fondant au Chocolat <i>Chocolate Fondant</i> Cœur coulant au chocolat, glace à la vanille <i>Chocolate fondant, vanilla ice cream</i>		120
Pain Perdu <i>French Toast</i> Pain brioché façon "leche frita", cannelle, caramel au beurre salé <i>Brioche French toast "leche frita" style, cinnamon, salted butter caramel</i>		120
Crème Brûlée à la Vanille <i>Vanilla Crème Brûlée</i> Crème onctueuse à la vanille de Madagascar cassonade craquante <i>Creamy vanilla custard with a crispy caramel crust</i>		120
Tarte au Citron <i>Lemon Tart</i> Biscuit sablé breton, gel de citron, feuilles de menthe <i>Traditional breton shortbread biscuit, lemon gel tartlet, mint leaves</i>		120
Infiniment Chocolat <i>Infinitely Chocolate</i> Biscuit moelleux, croustillant au gruë de cacao, crémeux onctueux au chocolat noir <i>Soft biscuit, cocoa nib crunch, smooth dark chocolate crémeux</i>		120
Tarte Tatin <i>Tatin Tart</i> Pâte feuilletée croustillante, pommes acidulées, beurre demi-sel <i>Crunchy puff pastry, tangy apples, sea salt butter</i>		120
Fruits de Saison <i>Seasonal Fruits Plate</i>		120
Sélections de Glaces & Sorbets Artisanaux <i>Selection of Artisanal Ice Creams & Sorbets</i> 3 Parfums au Choix <i>Choix of 3 Flavors</i>		120



Plat Signature | *Signature Dish*



Végétarien | *Vegetarian*

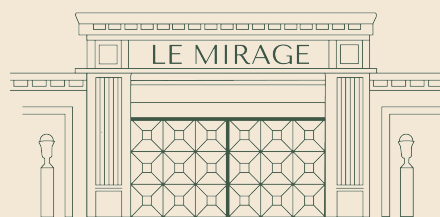


Sans Gluten | *Gluten - Free*

Tous nos prix sont affichés en Dirhams Marocains (MAD) et incluent la TVA
All prices are in Moroccan Dirhams (MAD) and include VAT

EST

1986



LE MIRAGE
TANGER