

EST



1986

LE MIRAGE

TANGER

MENU SERVICE EN SUITE
ROOM SERVICE MENU

À toute heure de la journée et au gré de vos envies, découvrez notre menu Room Service. Installez-vous confortablement au cœur de votre suite, en terrasse ou en intérieur, pour savourer un petit-déjeuner sur mesure, une collation raffinée, un déjeuner, un dîner ou un apéritif face à l'horizon.

Pour passer commande, veuillez contacter le Room Service en composant le 309.

Available at any time of day to satisfy your every desire, discover our Room Service menu. Indulge in the ultimate comfort of your suite, whether on the terrace or indoors, to savor a tailored breakfast, a refined snack, lunch, dinner, or a sunset aperitif.

To place your order, please contact Room Service by dialing 309.



EST



1986

LE MIRAGE

TANGER

PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

Disponible de 7h00 à 14h00
Available from 7:00 AM to 2:00 PM

CONTINENTAL

Boisson chaude au choix
Jus frais pressé (orange ou pamplemousse ou jus de pomme)
Assortiment de viennoiseries (pain au chocolat, pain aux raisins, croissant)
Sélection de pains (mini baguette blanc et complet)
Beurre, miel et confiture (fraise, abricot)
Assiette de jambon et fromage
Œufs au choix (durs, brouillés, omelette ou au plat)
Fruits découpés

Hot drinks of your choice

Freshly squeezed juice (orange or grapefruit or apple juice)

Assortment of viennoiseries (chocolate bread, raisin bread, croissant)

Selection of breads (white and wholemeal mini baguette)

Butter, honey and jam (strawberry, apricot)

Ham and cheese platter

Eggs (hard boiled, scrambled, omelette, fried)

Fruit platter

MAROCAIN

Boisson chaude au choix
Jus frais pressé (orange ou pamplemousse ou jus de pomme)
Assiette marocain (m'semen, baghrir, harcha)
Sélection de pains marocains (batbout, pain complet)
Beurre, Miel et Confiture (fraise, abricot), jben et amlou
Œufs au choix (durs, omelette Khliï ou au plat)
Harira avec datte

Hot drinks of your choice

Freshly squeezed juice (orange or grapefruit or apple juice)

Moroccan platter (m'semen, beghrir & harcha)

Selection of Moroccan breads (batbout, wholemeal bread)

Butter, honey and jam (strawberry, apricot)

Jben (moroccan fresh cheese), amlou (almond, honey and argan oil)

Eggs of your choice (hard boiled, khliï omelette or fried)

Harira with dates Fruit platter

ANGLAIS

Boisson chaude au choix
Jus frais pressé (orange ou pamplemousse ou jus de pomme)
Toasts nature et complet
Sélection de muffins maison
Deux œufs cuits à votre goût
(bacon, saucisses, tomates provençales, haricots)
Fruits découpés

Hot drinks of your choice
Freshly squeezed juice (orange or grapefruit or apple juice)
Plain and wholemeal toasts
Selection of homemade muffins
Two eggs cooked any style
(bacon, sausages, provencal tomatoes, beans)
Fruit platter

SANTÉ

Boisson chaude au choix
Jus frais pressé (orange ou pamplemousse ou jus de pomme)
Yaourt (nature ou aux fruits)
Omelette au blanc d'œuf
Pain aux flocons d'avoine Fromage blanc Marocain et miel
Bol de fruits et muesli

Hot drinks of your choice
Freshly squeezed juice (orange or grapefruit or apple juice)
Yogurt (plain or fruit)
Egg white omelette
Jben (Moroccan fresh cheese), honey
Fruits & muesli bowl

PETIT DEJEUNER A LA CARTE

Boisson chaude <i>Hot drink</i>		60
Jus de fruits frais <i>Fresh juice</i>		100
Detox <i>Detox</i>		100
Assortiment de viennoiseries <i>Assortment of viennoiseries</i>		60
Assiette Marocaine (msemmen, baghrir, harcha) <i>Moroccan platter (m'semen, beghrir & harcha)</i>		60
Omelette au choix <i>Omelette of your choice</i>		100
Tajine de Khliï aux œufs <i>Khliï tajine with eggs</i>		120
Assiette de jambon et fromage <i>Ham and cheese platter</i>		120
Brioche bénédicte au saumon <i>Salmon benedict brioche</i>		150
Tartine géante tomate avocat <i>Tomato avocado giant toast</i>		120
Pancakes au sirop d'érable <i>Maple pancakes</i>		90
Crêpe au choix (Nutella ou Jambon fromage) <i>Crêpe of your choice (Nutella or Ham cheese)</i>		90
Churros et dip au chocolat <i>Churros & chocolate dip</i>		90
Bol de fruits et muesli <i>Fruits & muesli bowl</i>		100
Assiette de fruits découpés <i>Fresh Seasonal Fruit Platter</i>		100



Plat Signature | *Signature Dish*



Végétarien | *Vegetarian*



Sans Gluten | *Gluten - Free*

Prix nets en Dirhams Marocains (Mad) | *All prices in Moroccan Dirhams (Mad)*

Taxes et service inclus | *Taxes and service included*

ROOM SERVICE

Disponible de 12h30 à 07h00
Available from 12:30 PM to 07:00 AM

LES ENTRÉES & SALADES

STARTERS & SALADS

- La Burrata Méditerranéenne | *Mediterranean Burrata*   190
Burrata crémeuse, tomates anciennes, avocat, pesto de basilic et huile d'olive vierge
Creamy burrata, heirloom tomatoes, avocado, basil pesto, and virgin olive oil
- Le Ceviche Signature Le Mirage | *Le Mirage Signature Ceviche*  220
Poisson du jour mariné aux agrumes, avocat, coriandre fraîche et huile d'olive
Citrus-marinated catch of the day, avocado, fresh cilantro, and olive oil
- La César Gourmande au Poulet Croustillant 190
The Crispy Chicken Caesar
Laitue romaine, parmesan affiné, croûtons dorés, filet de poulet croustillant et sauce César
Romaine lettuce, aged Parmesan, golden croutons, crispy chicken fillet, and Caesar dressing
- Le Velouté du Marché | *Market-Fresh Velouté Soup*   180
Préparation du Chef selon les produits de saison
Chef's preparation based on seasonal produce

CLUBS & BURGERS

- Club Signature Le Mirage | *Le Mirage Signature Club*  200
Poulet rôti, œuf fermier, tomate, laitue, mayonnaise maison, servi avec frites maison
Roast chicken, farm-fresh egg, tomato, lettuce, homemade mayonnaise, served with homemade fries
- Le Burger du Boucher | *The Butcher's Burger* 240
Steak de bœuf grillé, cheddar affiné, tomate, salade, sauce Signature, servi avec frites maison
Grilled beef patty, aged cheddar, tomato, lettuce, Signature sauce, served with homemade fries

 Plat Signature | *Signature Dish*  Végétarien | *Vegetarian*  Sans Gluten | *Gluten - Free*

Prix nets en Dirhams Marocains (Mad) | *All prices in Moroccan Dirhams (Mad)*
Taxes et service inclus | *Taxes and service included*

Le Burger au Poulet Croustillant | *Crispy Chicken Burger* 220
Filet de poulet croustillant, cheddar fondant, salade croquante,
sauce maison, servi avec frites maison
*Crispy chicken fillet, melted cheddar, crisp lettuce, house sauce,
served with homemade fries*

LES PÂTES | PASTA

Penne alla Stracciatella  220
Sauce tomate maison, basilic frais et stracciatella
Homemade tomato sauce, fresh basil and stracciatella

Les Linguines du Pêcheur | *Fisherman's-Style Linguini* 320
Linguines aux fruits de mer et bisque légère
Seafood linguine with a light bisque

LES PLATS | MAIN COURSES

Le Poulet Fermier Rôti au Beurre d'Herbes 280
Herb-Butter Roasted Free-Range Chicken
Purée de pommes de terre et légumes de saison
Mashed potatoes and seasonal vegetables

Le Filet de Bœuf Grillé | *Grilled Beef Tenderloin* 340
Pommes grenailles rôties, légumes du marché et sauce au choix
Roasted baby potatoes, market vegetables, and a choice of sauce

Le Pavé de Saumon de l'Atlantique | *Atlantic Salmon Fillet* 320
Légumes grillés et sauce vierge
Grilled vegetables and sauce vierge

Le Tajine Tradition du Rif | *Traditional Tajine from the Rif* 240
Coquelet mijoté au citron confit et olives
Cockerel braised with preserved lemon and olives

 Plat Signature | *Signature Dish*  Végétarien | *Vegetarian*  Sans Gluten | *Gluten - Free*

Prix nets en Dirhams Marocains (Mad) | *All prices in Moroccan Dirhams (Mad)*
Taxes et service inclus | *Taxes and service included*

LES DESSERTS

Tiramisu Le Mirage		150
Mascarpone, biscuit café et cacao <i>Mascarpone, coffee-soaked sponge and cocoa</i>		
L'Infiniment Chocolat <i>The Infinitely Chocolate</i>		120
Création signature au chocolat noir <i>Signature dark chocolate creation</i>		
La crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>		120
Crème onctueuse à la vanille de Madagascar <i>Smooth Madagascar vanilla cream</i>		
Assiette de Fruits Frais de Saison <i>Fresh Seasonal Fruit platter</i>		120
Sélection de fruits frais de saison <i>Selection of fresh seasonal fruits</i>		

 Plat Signature | *Signature Dish*  Végétarien | *Vegetarian*  Sans Gluten | *Gluten - Free*

Prix nets en Dirhams Marocains (Mad) | *All prices in Moroccan Dirhams (Mad)*
Taxes et service inclus | *Taxes and service included*

BOISSON
BEVERAGE

Disponibile 24h/24h
Available 24h/24h

SOFTS

Coca cola, Coca-Cola Zéro	60
Sprite	60
Schweppes Tonic, Schweppes Citron	60
Pom's	60
Hawai	60
Ginger Ale Fever-Tree, Indian Tonic Fever-Tree, Premium Soda Fever-Tree	100
Red bull	100

JUS FRAIS | FRESH JUICES

Orange, Citron, Ananas, Mangue, Fruits rouges <i>Orange, Lemon, Pineapple, Mango, Mixed Berries</i>	130
--	-----

EAUX PLATES | STILLE WATER

Eau Plate 50 cl	50
Eau Plate 75 cl	75
Evian 33 cl	70
Evian 75 cl	100
Acqua Panna 33 cl	70
Acqua Panna 1 L	100

EAUX PÉTILLANTES | SPARKLING WATER

Eau Pétillante 50 cl	50
Eau Pétillante 75 cl	75
Perrier 33 cl	70
Perrier 75 cl	100
San Pellegrino 1 L	100

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

CAFÉ

Café Espresso	60
Décaféiné	60
Americano	60
Café au Lait	60
Café Latté	60
Cappuccino	60
Double Espresso	80
Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate</i>	80
Matcha Latté	100

THÉ | TEA

Thé à la Menthe <i>Traditional Moroccan Mint Tea</i>	60
--	----

INFUSIONS

Camomille, Verbena Mint, Earl Grey Flora, Moroccan Night, Sencha Zen	80
---	----

ICED

Iced Latté	100
Iced Americano	100
Iced Matcha Latté	120
Ice Tea Maison <i>Homemade Iced Tea</i>	120

Prix nets en Dirhams Marocains (Mad) | *All prices in Moroccan Dirhams (Mad)*
Taxes et service inclus | *Taxes and service included*

BIÈRES

San Miguel	100
Casablanca	110
Heineken	110
Stella Artois	120
Budweiser	120
Corona	120
Leffe Blonde	140
Leffe Brune	140
Smirnoff Ice	140

VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

MAROCAIN | MOROCCAN

Rosé, Gris, Blanc, Rouge - Médaillon <i>Domaine Ouled Thaleb Guerouane, Meknès</i>	150
---	-----

FRANÇAIS | FRENCH

Rosé - C'est Trop' <i>Côtes de Provence</i>	180
Rouge - La Vieille Ferme <i>Famille Perrin, Vallée du Rhône</i>	200
Blanc - Chablis <i>Gerard Tremblay, Bourgogne</i>	220

VINS ROUGES | RED WINE

Médailleon	500
<i>Domaine des Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
S de Siroua	600
<i>Domaine des Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
Terres Sauvages	650
<i>La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	
CB Signature	680
<i>Domaine Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
Odyssée	690
<i>La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	
Tandem	720
<i>Domaine Ouled Thaleb, Benslimane - MA</i>	
Ithaque	760
<i>La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	
Château Roslane - Les Coteaux de L'Atlas	780
<i>Les Celliers De Meknès, Meknès - MA</i>	
Marqués de Cáceres	620
<i>Crianza, Rioja - ES</i>	
Chianti Superiore	780
<i>Castello Del Trebbio, Toscane - IT</i>	
La Vieille Ferme	580
<i>Famille Perrin, Vallée du Rhône - FR</i>	
Le Renard	980
<i>Domaines Devillard, Bourgogne - FR</i>	
Sancerre	920
<i>Domaine Sautereau, Vallée de La Loire - FR</i>	
Château Lafitte	1100
<i>Côtes de Bordeaux, Bordeaux - FR</i>	
L'Héritage de Chasse	1400
<i>Spleen, Haut-Médoc - FR</i>	
Châteauneuf-du-Pape	2100
<i>Les Sinards, Vallée du Rhône - FR</i>	
Nuits - ST - Georges	3200
<i>Louis Jadot, Bourgogne - FR</i>	
Château Beychevelle	6400
<i>Saint Julien Grand Cru, Bordeaux - FR</i>	

Prix nets en Dirhams Marocains (Mad) | All prices in Moroccan Dirhams (Mad)
Taxes et service inclus | Taxes and service included

VINS BLANC | WHITE WINE

Terres Blanches	500
<i>La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	
Médaille	500
<i>Domaine des Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
S de Siroua	600
<i>Domaine Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
Terres Sauvages	680
<i>La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	
CB Signature	680
<i>Domaine Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
Rioja	600
<i>Marqués de Cáceres - ES</i>	
Pinot Grigio	790
<i>Borgo dei Vassalli Lorenzon, Friuli Isonzo - IT</i>	
Mouton Cadet	820
<i>Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux - FR</i>	
Pouilly Fumé	820
<i>Les Celliers Saint-Romble, Vallée de La Loire - FR</i>	
Sancerre	840
<i>Domaine Sautereau, Vallée de La Loire - FR</i>	
Chablis	890
<i>Gerard Tremblay, Bourgogne - FR</i>	
Le Renard	940
<i>Domaines Devillard, Bourgogne - FR</i>	

VINS ROSÉ | ROSÉ WINE

Le Rosé	500
<i>La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	
Médaillon	500
<i>Domaine des Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
S de Siroua	600
<i>Domaine Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
Terres Sauvages	680
<i>La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	
Tandem	780
<i>Domaine Ouled Thaleb, Benslimane - MA</i>	
Mateus Sogrape	560
<i>Douro, Argentine</i>	
C'est Trop'	680
<i>Côtes de Provence - FR</i>	
Pétale de Rose	790
<i>Régine Sumeire, Côtes de Provence - FR</i>	
Minuty Prestige	920
<i>Côtes de Provence - FR</i>	

VINS GRIS | GREY WINE

Médaillon	500
<i>Domaine des Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	
Le Gris	560
<i>La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	
Aït Souala	580
<i>Domaine Ouled Thaleb, Guerouane, Meknès - MA</i>	

VINS CASHER | KOSHER WINE

Rosé, Blanc, Rouge - La Ferme Rouge	780
<i>Château La Ferme Rouge, Côtes de Rommani - MA</i>	

CHAMPAGNE

A LA COUPE | BY THE GLASS

Laurent Perrier 300
La Cuvée - Brut

CUVÉE BLANC BRUT	187ML	750ML
Moët & Chandon Brut Imperial		1900
Laurent Perrier, La Cuvée - Brut	450	2000
Ruinart blanc de blancs		3500
Krug Vintage 1985 Brut Vintage		6000
Louis Roederer Cristal		9000
Krug Vintage 1985 Brut Vintage Magnum		9000
Dom Pérignon		9500

CUVÉE ROSÉ BRUT

Moët & Chandon Imperial Rosé 2800
Laurent Perrier Brut Rosé 3000
Ruinart Brut Rosé 5500

SPIRITUEUX EN BOUTEILLES

SPIRITS BY THE BOTTLE

VODKA

Absolut Elyx	2400
Grey Goose	2500
Belvédère	2600

GIN

Hendrick's	2400
Monkey 47	2500
Malfy	2600

RHUM

Bacardi Blanc	2000
Havana7 years	2400

TEQUILA

Patron Silver	2200
Don Julio Silver	2600
Patron Reposado	2700
Don Julio Reposado	3200

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black label	2200
Johnnie Walker Double black	2800
Johnnie Walker Gold Label	3000
Johnnie Walker Green label	4500

SINGLE MALT SCOTCH

Glenfiddich 15 years	2400
Glenmorangie Original 10 years	2600
Glenfiddich 18 years	3200
Macallan 15 years	3200

USA

Jack Daniel's	2000
Gentleman Jack	2000

COGNAC

Hennessy-VS	2500
Hennessy-VSOP	3800
Hennessy-XO	5200

EST

1986



LE MIRAGE
TANGER