



POUR COMMENCER • TO START

La Fameuse Salade César <i>The Signature Caesar Salad</i> Poulet croustillant, œuf de caille & copeaux de parmesan <i>Crispy chicken, quail egg & shaved Parmesan</i>	190	Ceviche de Loup-bar Sea Bass Ceviche 	220
Carpaccio de Poulpe Octopus Carpaccio Rond de poulpe, roquette, calamansi, tartare tomates et avocats <i>Thinly sliced octopus, arugula, calamansi, tomato and avocado tartare</i>	190	Haricots Verts Croquants <i>Crispy Green Bean Salad</i> Œuf mollet & noisettes torréfiées, vinaigrette à la truffe <i>Soft-boiled egg, toasted hazelnuts, truffle vinaigrette</i>	180
Salade Grecque Greek Salad  	210	Soupe de Poisson Le Mirage 	200
La Burrata Crémeuse Creamy Burrata  	190	Le Mirage Fish Soup Saint-Pierre, palourdes <i>John Dory, clams</i>	
Carpaccio de Bœuf Beef Carpaccio Rond de filet de bœuf, vinaigrette à la truffe, parmesan <i>Prime beef fillet, truffle vinaigrette, shaved parmesan</i>	200	Croquetas de Mar Seafood Croquettes Poisson du jour, béchamel, sauce aïoli à la menthe <i>Fish of the day, béchamel, mint aioli sauce</i>	140
		Calamars Frits Fried Calamari Calamars, mini poivrons, citron <i>Calamari, mini peppers, lemon</i>	170
		Cassolette de Gambas Prawn Cassolette 	280
		Gambas, sauce charmoula, citron <i>Prawns, charmoula sauce, lemon</i>	

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

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

650

Le Poulet Rôti | Roasted Chicken

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

500

Paella Valencienne | Valencian Paella

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

270 500

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

Nous vous prions de bien vouloir nous signaler toute allergie ou restriction alimentaire lors de la prise de commande
Please inform our team of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.



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

Poisson du Jour | *Catch of the Day* 280

(Selon arrivage | *Subject to availability*)

Mille-feuille de pommes de terre, légumes de saison
Potato Mille-Feuille, seasonal vegetables

Sole de l'Atlantique | *Atlantic Sole* 320

Grillée ou Meunière avec légumes de saison
Grilled or Meunière with seasonal vegetables

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

• CÔTÉ TERRE | FROM THE LAND

Le Burger | *The Burger* 240

Haché de bœuf, laitue, tomate, oignon, cheddar fondu
Ground beef, lettuce, tomato, onion, melted cheddar

Filet Mignon Grillé   200g / 340

Grilled Filet Mignon

Purée de pomme de terre, sauce aux champignons des bois
Mashed potatoes, wild mushroom sauce

Suprême de Poulet Tender 280

Tender Chicken Supreme

Sauce aux champignons, asperges et polenta crémeuse
Mushroom sauce, asparagus and creamy polenta

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

PÂTES & RISOTTOS PASTA & RISOTTO

Tortellini de la Maison | *Homemade Tortellini* 200

Pâtes fraîches, épinards, ricotta, sauce alfredo au parmesan
Fresh pasta, spinach, ricotta, alfredo sauce with parmesan

Risotto Crémeux | *Creamy Risotto*  220

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

Linguine aux Fruits de Mer 320

Seafood Linguine

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

Penne Pomodorini  220

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

SPÉCIALITÉS MAROCAINES MOROCCAN SPECIALITIES

Salades Marocaines | *Moroccan Salads* 200

Zaalouk, taktouka, carottes et courgettes marinées, betteraves, tomates au miel, briouates au poulet et olives
Zaalook, tektouka, marinated carrot & zucchini, beets, honey tomatoes, chicken briouates & olives

Pastilla au Poulet | *Chicken Pastilla* 220

Poulet, amandes, miel, cannelle, sucre glace
Chicken, almonds, honey, cinnamon, icing sugar

Tagine de Coquelet | *Cockerel Tagine* 240

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

Tagine de Pageot | *Sea Bream Tagine* 320

Pageot, pommes de terre, poivrons, citron confit, olives
Sea Bream, potatoes, peppers, preserved lemon, olives

NOS DOUCEURS • SWEET TREATS

Tiramisu Le Mirage  150

Ganache chocolat-café, mousse mascarpone
Coffee-chocolate ganache, mascarpone mousse

Fondant au Chocolat | *Chocolate Fondant* 120

Cœur coulant au chocolat, glace à la vanille
Chocolate fondant, vanilla ice cream

Pain Perdu | *French Toast* 120

Pain brioché façon "leche frita", cannelle, caramel au beurre salé
Brioche French toast "leche frita" style, cinnamon, salted butter caramel

Crème Brûlée à la Vanille  120

Vanilla Crème Brûlée

Crème onctueuse à la vanille de Madagascar, cassonade craquante
Creamy vanilla custard with a crispy caramel crust

Tarte au Citron | *Lemon Tart* 120

Biscuit sablé breton, gel de citron, feuilles de menthe
Traditional breton shortbread biscuit, lemon gel tartlet, mint leaves

Infiniment Chocolat | *Infinitely Chocolate* 120

Biscuit moelleux, croustillant au grué de cacao, crémeux onctueux au chocolat noir
Soft biscuit, cocoa nib crunch, smooth dark chocolate crémeux

Tarte Tatin | *Tatin Tarte* 120

Pâte feuilletée croustillante, pommes acidulées, beurre demi-sel
Crunchy puff pastry, tangy apples, sea salt butter

Fruits de Saison | *Seasonal Fruits Plate*  120



Plat Signature | *Signature Dish*



Végétarien | *Vegetarian*



Sans Gluten | *Gluten - Free*