

# Menu

## Entrées

- Gaspacho à la Fraise**   120  
**Strawberry Gazpacho**  
Tomate, fraise, huile d'olive extra vierge  
Tomato, strawberry, extra virgin olive oil
- Soupe de Poisson Le Mirage**  280  
**Le Mirage Fish Soup**  
Saint-Pierre, palourdes, poissons de roche,  
John dory, clams, rockfish
- Croquetas de Mar • Fish Croquettes** 110  
Poisson du jour, béchamel, sauce aioli à la menthe  
Fish of the day, white sauce, green mint aioli sauce
- Calamars Frits • Fried Calamari** 160  
Calamars, mini poivrons, citron  
Calamari, mini peppers, lemon
- Cassolette de Gambas • Prawn Cassolette** 280  
Gambas, sauce charmoula, citron  
Prawns, charmoula sauce, lemon

## Plats

### Poissons • Fish

- Poisson en Croute de Sel • Salt Fish** 90 /100g  
(préparation 30 - 35 minutes // allow 30 - 35 minutes)  
Poisson au four dans sa croute de sel  
légumes de saison, riz au jasmin, mousseline de pommes de terre  
Oven baked salt crusted fish  
vegetables, jasmine rice, potato mousseline
- Poisson du Jour • Grilled Fish Fillet** 260  
(selon arrivage) (catch of the day)  
Mille-feuilles de pommes de terre, légumes de saison  
Potato Mille-Feuille, seasonal vegetables
- Sole de l'Atlantique • Atlantic Sole** 290  
Grillée ou Meunière avec légumes de saison  
Grilled or Meunière with seasonal vegetables
- Morue Noire au Miso • Miso Black Cod**  380  
Miso, asperges, épinards sautés  
Miso, asparagus, sautéed spinach

## A Partager

préparation 30 - 40 minutes

- Carré d'Agneau à la Poêle** 550  
**Seared Rack of Lamb**  
Aubergines au sirop d'érable, couscous mermez  
Eggplant and maple syrup, mermez couscous
- Filet de Turbot Poché**  100 /100g  
**Poached Turbot**  
épinards frais sautés au beurre  
butter sautéed spinach:

## Starters

- Carpaccio de Poulpe • Octopus Carpaccio** 180  
Rond de poulpe, roquette, parmesan, pesto, tartare tomates et avocats  
Octopus round, rocket, parmesan, pesto, tomato & avocado tartare
- Salade Le Mirage • Le Mirage Salad**  200  
Foie gras, gambas, saumon fumé, crudités  
Foie gras, prawns, smoked salmon, crudités
- La Burrata • Creamy Burrata**  180  
Burrata, tomates cerises, pesto, salmorejo andalou, roquette  
Burrata, cherry tomatoes, pesto, andalusian salmorejo, rocket
- Salade de Betteraves • Beet Salad**  180  
Betteraves, poires, oignon, feta, vinaigrette à l'orange au miel  
Beets, pears, onion, feta, orange honey vinaigrette
- Carpaccio de Bœuf • Beef Carpaccio** 180  
Rond de filet de bœuf, mayonnaise à la truffe, parmesan, roquette  
Beef round, truffle mayonnaise, parmesan, rocket
- Ceviche de Gambas • King Prawn Ceviche**  290  
Gambas royales, tomates, avocat, sauce thaïlandaise  
King prawns, tomatoes, avocado, thai sauce

## Main Courses

### Viandes • Meats

- The Burger** 240  
Haché de bœuf, laitue, tomate, oignon, cheddar fondu  
Ground beef, lettuce, tomato, onion, melted cheddar
- Filet Mignon** 300  
Grillé, purée de pomme de terre, sauce aux champignons des bois  
Grilled, mashed potatoes, wild mushroom sauce
- Coquelet Rôti • Roast Cockerel** 320  
Citron confit, gratin dauphinois  
Preserved lemon, gratin dauphinois
- 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

## To Share

allow 30 - 40 minutes

- Poisson Farci au Four**  110 /100g  
**Baked Stuffed Fish**  
Dorade ou Pageot, farci aux fruits de mer  
Sea bream or Pageot, staffed with seafood
- Entrecôte de Bœuf Black Angus** 1800  
**Black Angus Entrecôte**  
Poêlée de champignons à la truffe  
Sautéed mushrooms with truffle:

## Pâtes

**Tortellini de la Maison • Homemade Tortellini**  180  
*Pâtes fraîches, épinards, ricotta, sauce alfredo au parmesan*  
*Fresh pasta, spinach, ricotta, alfredo sauce with parmesan*

**Risotto à la Truffe • Truffle Risotto** 190  
*Riz arborio, mesclun de champignons, truffe, parmesan*  
*Arborio rice, mesclun of mushrooms, truffle, parmesan*

## Spécialités Marocaines

**Salades Marocaines • Moroccan Salad** 200  
*Zaâlook, tektouka, carotte et courgette marinées, betteraves, briouates de poulet et olives*  
*Zaâlook, tektouka, marinated carrot & zucchini, beets, honey tomatoes, chicken briouates & olives*

**Pastilla au Poulet • Chicken Pastilla** 280  
*Poulet, amandes, miel, cannelle, sucre glace*  
*Chicken, almonds, honey, cinnamon, icing sugar*

## Pasta

**Fettuccine ai Gamberi** 260  
*Pâtes Fettucine, crevettes grises, piment, tomates cerises*  
*Fettuccine pasta, gray shrimps, chilli, cherry tomatoes*

**Spaghettoni Carbonara** 300  
*Spaghettoni, sauce carbonara, truffe noire*  
*Spaghettoni, carbonara sauce, black truffle*

## Moroccan Specialities

**Tagine de Coquelet • Cockerel Tagine** 220  
*Coquelet, pommes de terre, citrons confits, olive*  
*Cockerel, potatoes, preserved lemon, olives*

**Tagine de Pageot • Pagel Tagine** 300  
*Pageot, pomme de terre, poivrons, citron confit, olives*  
*Pageot, potato, peppers, candied lemon, olives*

## Paella

### Paella Valencienne

*préparation 30-35 minutes*

*Riz bomba, poisson, calamars, gambas, moules, palourdes*

260

*par pax*

### Valencian Paella

*allow 30-35 minutes*

*Bomba rice, fish, calamari, prawns, mussels, clams*

## Accompagnements

**Epinards Crémeux • Creamy Spinach** 50

**Purée à la Truffe • Truffle Purée** 50

**Gratin Dauphinois • Gratin Dauphinois** 50

## Side Dishes

**Medley de Légumes • Vegetable Medley** 50

**Salade Verte • Green Salad** 50

**Frites • French Fries** 50

## Desserts

**Fondant au Chocolat • Chocolate Fondant** 120  
*Chocolat, glace à la vanille*  
*Chocolate, vanilla ice cream*

**La Pomme Déguisé • Disguised Apple**  120  
*Ganache chocolat blanc, compote de pomme*  
*White chocolate ganache, apple compote*

**Pain Perdu • French Toast** 120  
*Lait frit, cannelle, caramel beurre salé*  
*Leche frita, cinnamon, salted butter caramel*

**Crème Catalane** 120  
**Crema Catalana**

**Tarte au Citron Meringuée** 120  
**Lemon meringue pie**

**Tarte Tatin**  120  
**Tatin Tarte**

**Glaces & Sorbets** 100  
**Ice Creams & Sorbets**

**Fruits de Saison** 120  
**Seasonal Fruits**