



# MIRAMAR

pl a g e

## ENTRÉES

<b>Velours de potimarron, châtaigne, capuccino de speck</b> Pumpkin velouté, chestnut, light speck cream Велюте из тыквы, каштана и легкого мусса	16
<b>Le loup mariné comme un ceviche Péruvien</b> Seabass marinated like a Peruvian ceviche Морской окунь, маринованный в стиле Перуанского севиче	18
<b>Sashimi de saumon bio, vinaigrette de bonite et wakamé</b> Organic salmon sashimi, bonito dressing and wakame Сашими из Био лосося, скумбрии и вакаме	19
<b>Tataki de bœuf Angus en croûte de sésame, sauce chili</b> Angus beef tataki, sesame seed, spicy chili sauce Татаки из мраморной говядины, приправленный кунжутном и соусом чили	20
<b>Saumon fumé à la ficelle, crème acidulée et toast</b> Craft smoked salmon, sour cream and toast Традиционный копченый лосось, с муссом и тостами	22
<b>Foie gras de canard maison, chutney poire-rhubarbe, pain de campagne grillé</b> Homemade duck foie gras, pear-rhubarb chutney, grilled country bread Домашняя утиная фуа-гра, чатни из груши и ревеня, деревенский хлеб на гриле	24
<b>Onctueuse burrata des Pouilles, fruits et légumes de saison, condiments du mendiant</b> Creamy burrata di puglia, seasonal fruits and vegetables, dried fruit dressing Свежий апулийский сыр буррата, сезонные фрукты и овощи, соус из сухофруктов	24
<b>Dégustation d'huîtres fines de Claires n°2 - 6/12</b> Chef's selection of oysters fines de Claires n°2 - 6/12 Специальная подборка устриц Фин де Клер n°2 - 6/12 от Шеф-повара	18/36
<b>Dégustation d'huîtres Spéciales n°3 - 6/12</b> Chef's selection of oysters Speciales n°3 - 6/12 Специальная подборка устриц Специаль n°3 - 6/12	26/52
<b>Le homard ô Miramar, servi en salade de quinoa, agrumes, avocat, cœur de sucrine</b> Miramar lobster served with quinoa, citrus, avocado, baby lettuce Лобстер от Мирамара, подается в виде салата из киноа, цитрусовых, авокадо, салат сукрин	45

## SALADES

<b>Salade de mâche, œuf frit au pavot, Fourme de Montbrison, poire et noix</b> Lamb's lettuce, fried egg with poppy, Fourme de Montbrison, pear and nuts Полевой салат, жареное яйцо с маком, сыр Фурм-де-Монбризон, груша и орехи	18
<b>Salade de lentilles, légumes de saison et tofu</b> Lentil salad, seasonal vegetables and tofu Чечевичный салат, сезонные овощи и тофу	18
<b>L'incontournable salade César Volaille, recette Miramar</b> Chicken Miramar signature Caesar salad Салат Цезарь фирменный рецепт от Мирама	22

## POISSONS

<b>Notre Banc de poissons frais et sauvages...</b> Prix selon arrivage <b>Loup de ligne, Daurade, Pagre, Saint-Pierre, Homard, Langouste...</b> Daily selection of wild fishes Seabass, sea bream, John Dory, Lobster, Crayfish... Ассортимент свежей дикой рыбы ... Цена в зависимости от доставки Морской окунь, Дорада, Пагр, Сен-пьер, Лобстер, Лангуст...	
<b>Pavé de cabillaud rôti, marmelade de poireau et betterave, jus réduit</b> Roasted Cod, leek and beet marmalade, reduced juice Жареная треска, мармелад из лука-порей и свеклы, с выдержанным соусом	28
<b>Rouget en papillon, légumes façon minestrone et bouillon Dashi</b> Red mullet, minestrone vegetables and Dashi bouillon Красная кефаль, овощи минестроне и бульон Даши	34
<b>Loup ou daurade royale sur le grill, sauce vierge</b> Grilled Seabass or Seabream, sauce vierge Морской окунь или морской лещ на гриле, в соусе virgin	38
<b>Magnifique Camaròn sauvage relevée au piment d'espelette</b> Whole jumbo prawn with espelette hot pepper Дикие королевские креветки Камарон приготовление с Эспелетским перцем	42
<b>Belle sole meunière</b> Dover sole meuniere Камбала запеченная целиком	56

## MENU ENFANT

<b>Steak haché ou saumon rôti ou blanc de volaille grillé Accompagné de frites ou riz ou légumes ou purée Glace ou salade de fruits</b> Steak patty or roasted salmon or chicken breast With french fries or rice or vegetables or mashed potatoes Ice cream or fresh fruit salad Говяжья котлета или жареный лосось, куриная грудка на гриле с картофелем фри или рисом или овощами или картофельным пюре + мороженое или свежий фруктовый салат	18
---	----

## TAPAS À TOUTE HEURE

<b>Nems de volaille croustillants, feuilles de romaine et menthe fraîche</b> Deep-fried chicken spring rolls, lettuce, fresh mint Хрустящие куриные роллы с листьями салата ромэн и свежей мятой	18
<b>Le fromage sélectionné par le chef, affiné par MONS, meilleur ouvrier de France</b> Chef's selection of aged cheese Ассортимент выдержанных сыров от шеф-повара	18
<b>Les fameux calamars « crispy », sauce tartare maison</b> The famous crispy fried calamari, homemade tartar sauce Знаменитые «хрустящие» кальмары, домашний соус тартар	22

## PÂTES & RISOTTO

<b>Penne « Salsa Verde », burrata et speck</b> Creamy arugula pesto, penne pasta, burrata and speck Пенне «Сальса Верде», буррата и соус	21
<b>Risotto crémeux, Saint-Jacques et champignons</b> Creamy risotto, scallops and mushrooms Ризотто в сливочном соусе с Сен-Жак и грибами	32
<b>Penne signature Miramar à la truffe, flambées au cognac dans une meule de parmesan</b> « Miramar » specialty, cognac flambéed Penne pasta in a wheel of parmesan cheese with fresh black truffle Фирменный Пенне с черными трюфелями от Miramar, фламбированные в коньяке и сыре пармезан	48
<b>Homard en entier flambé ou non, spaghetti au jus et graines de moutarde</b> Flambéed whole main lobster served with spaghetti in lobster sauce Фламбе из цельного лобстера, подается со спагетти в горчичном соусе	56

## SUR LE POUCE

<b>Club-sandwich volaille servi avec frites fraîches croustillantes</b> Chicken club sandwich served with crispy french fries Клуб-сэндвич с куриной грудкой, подается с хрустящим картофелем фри	24
<b>Hamburger Salers, compotée d'oignons, betterave, Fourme de Montbrison, sauce maison</b> Miramar's hamburger, onions purée and blue cheese, beetroot, homemade sauce Гамбургер Салерс, с луковым пюре, свеклой, сыром Фурме де Монбризон и домашним соусом	32

## VIANDES

<b>Tartare de bœuf Salers au couteau, frites fraîches, cœur de sucrine</b> Traditional Salers beef tartare, french fries, baby lettuce Тартар из говядины Салер картофелем фри и салатом сукрин	25
<b>Suprême de Volaille à la noisette variation autour du chou-fleur, sauce réduite au vin jaune</b> Chicken breast with hazelnut, variation around cauliflower, homemade yellow wine sauce Куриная грудка с фундуком, вариация цветной капусты, домашний соус из желтого вина	28
<b>Belle côte de veau 350gr, cuisson basse température, pomme de terre Suzette, jus maison</b> Veal chop 12oz cooked low temperature, Suzette mashed potatoes, homemade sauce Телячья отбивная 350 грамм, приготовленная при низкой температуре, подается с пюре из картофеля Suzette и домашним соусом	38
<b>Filet de bœuf Simmental 250gr rôti au beurre, mousseline de pommes de terre, jus maison</b> Roasted filet mignon 8oz, mashed potatoes, homemade beef sauce Симментальская говядина 250 грамм, обжаренная в масле, подается с картофельным пюре и домашним говяжьим соусом	46

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Mousseline de pommes de terre</b> Homemade mashed potatoes / Картофельное пюре	8
<b>Mousseline de pommes de terre à la truffe</b> Truffle mashed potatoes / артофельное пюре с трюфелем	14
<b>Riz pilaf</b> Pilaf rice Рис пиллаф	8
<b>Penne crémeuses à la truffe</b> Creamy Penne pasta with black truffle / Пенне в кремовом соусе из трюфеля	14
<b>Légumes Riviera légèrement confits</b> Homemade ratatouille / ататуй домашнего приготовления	8
<b>Frites fraîches croustillantes</b> Crispy french fries / рустящий картофель фри	8
<b>Cœur de sucrine</b> Baby lettuce / Листья салата	8
<b>Légumes verts vapeur</b> Green vegetables / еленные овощи на пару	8

## Découvrez également notre carte des desserts...

Discover also our homemade pastries

Наш ассортимент десертов