

## **BULLES DE BONHEUR**

	Flûte	Piscine
Sélection Miramar	18	25
Charles Heidsieck Brut Réserve	20	28
Louis Roederer Brut 1 <sup>er</sup>	23	30
Veuve Clicquot	23	30
Billecart Salmon Rosé	28	38
Charles Heidsieck Rosé Réserve	25	35
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	25	35
Prosecco	10	20

## **LES DOUCEURS 8cl**

Rivesaltes Soléra	8
Maury	8
Domaine de Tariquet Premières Grives	10
Porto Ramos Pinto - 10 ans	12
Porto Ramos Pinto - 20 ans	18



**Laissez-vous  
transporter vers une  
nouvelle destination...**

Let yourself be carried away to a new destination...  
Позвольте открыть для себя новое направление

## LES INTEMPORELS

### **Tiramisu della Nonna** 14

Tiramisu « della Nonna »

Тирамису по рецепту « Ла Нона »

### **El gaspacho :** 15

#### **Fruits rouges, brioche et glace yaourt**

Red fruits gaspacho, brioche and yogurt ice cream

Эль гаспачо: красные ягоды, бриошь и йогуртовое мороженое

### **Les crêpes Suzette du Miramar** 16

The famous Miramar's « crepes suzette », flambeed with Grand Marnier

Знаменитые блинчики Сюзетт от Мирамар

### **Soufflé au Grand Marnier,** 18

#### **glace chocolat noir (cuisson 15minutes)**

Grand Marnier soufflé, chocolate ice cream (15 minutes cooking)

Суфле Гран-Марнье с шоколадным мороженым (готовится 15 минут)

### **Sélection de glaces et sorbets artisanaux** 12

#### **3 boules**

Chef's selection of ice cream & dairy-free sorbets, 3 scoops

Специальная подборка мороженого и сорбета от Шеф-повара, 3 шарика

### **Café gourmet** 15

Small pastries & hot drink

Кофе гурман ( сладкие закуски & горячий напиток)

### **Sélection de fruits rouges,** 18

#### **meringue et crème légère vanillée**

Chef sélection of red fruits, meringue and a delicious vanilla light cream

Ассортимент красных ягод , меренга и легкий ванильный мусс

### **Belle assiette de fruits frais** 36

Large seasonal fresh fruit plate

Блюдо из свежих фруктов

## COLLECTION ÉTÉ

### **Le Citron : Coque chocolat blanc,** 14

#### **biscuit et ganache citron vert,**

#### **crèmeux citron jaune**

Lemon: white chocolate shell, lime cookie and ganache, creamy lemon

Лимон: оболочка из белого шоколада, бисквит, лаймовый ганаш, сливочно-лимонный крем

### **L'Opéra : Chocolat noir croquant,** 14

#### **crèmeux café, ganache légère vanille-anis**

L'Opéra: Crunchy dark chocolate, creamy coffee, light vanilla-anise ganache

Опера: хрустящий темный шоколад, кремовый кофе, легкий ванильно-анисовый ганаш

### **Le Chocolat : Biscuit brownie, ganache** 14

#### **guanaja et manjari, tuile cacao,**

#### **crumble chocolat fleur de sel,**

#### **glace et sauce chocolat**

Brownie cookie, guanaja and manjari ganache, cocoa tile, salted chocolate crumble, chocolate ice cream and chocolate sauce

Шоколад: бисквит брауни, ганаш гуанаха и манжари, плитка какао , шоколадная крошка (Fleur de sel), мороженый сливочный крем и шоколадный соус

### **La Sphère Vegan : Coque chocolat,** 14

#### **crèmeux avocat citron vert,**

#### **framboises fraîches et granola maison**

The Vegan Sphere: Chocolate shell, creamy lime avocado, fresh raspberries and homemade granola

Сфера веган : шоколадная оболочка , кремовое авокадо с лаймом, свежая малина и домашняя гранола

### **La Baba : Flambé minute au rhum,** 14

#### **ananas rôti et crème légère vanillée**

La Baba: Flambeed with rum, roasted pineapple and light vanilla cream

Баба: Фламбе с ромом, жареным ананасом и легким ванильным кремом

### **L'abricot : Rôti au miel et romarin,** 14

#### **crumble amande-pistache,**

#### **pignons torréfiés et sorbet verveine**

Apricot: Roast with honey and rosemary, almond-pistachio crumble, roasted pine nuts and verbena sorbet

Абрикос: жареный с медом и розмарином, миндально-фисташковый кранбл , жареные кедровые орехи и сорбет из вербены