



[miramar-plage.fr](http://miramar-plage.fr)



## ENTREES A PARTAGER (OU NON) TO SHARE (OR NOT TO SHARE)

**Thon Nikkei mangue et sésame torréfiés** 20  
Tuna ceviche, mango, toasted sesame seed

**Le loup mariné comme un ceviche Péruvien** 18  
Seabass marinated like a Peruvian ceviche

**Sashimi de saumon bio, vinaigrette de bonite et wakamé** 19  
Organic salmon sashimi, bonito dressing and wakame

**Tataki de bœuf Angus en croûte de sésame, sauce chili** 20  
Angus beef tataki, sesame seed, spicy chili sauce

**Ceviche de poulpe à l'inspiration catalane** 22  
Octopus ceviche, sweet peppers and coriander dressing

**Dégustation d'huîtres fines de Claires n°2 - 6/12** 18/36  
Chef's selection of oysters fines de Claires n°2 - 6/12

**Sucrine parmesan truffe** 28  
Baby lettuce parmigiana fresh truffle

**Ceviche de homard, tomate, ciboulette, vinaigrette ponzu** 38  
Lobster ceviche with tomato, cive, homemade ponzu dressing

**Le homard ô Miramar, servi en salade de quinoa, agrumes, avovat, cœur de sucrine** 45  
Miramar lobster served with quinoa, citrus, avocado, baby lettuce

**Sélection de ceviche Miramar : Homard, thon et saumon** 68  
Chef selection of Miramar Signature ceviche: lobster, tuna and salmon

**Ontueuse et géante, la burrata des pouilles 500gr, tomates de pays, avocat, betterave, pignons torrefiés et basilic frais** 90  
Creamy and giant burrata di Puglia, farmer tomato, avocado, beet, roasted fine nuts and fresh basil

## TAPAS À TOUTE HEURE

**Guacamole minute, tortillas croquantes** 16  
Guacamole, tortillas chips

**Nems de volaille croustillants, feuilles de romaine et menthe fraîche** 18  
Deep-fried chicken spring rolls, lettuce, fresh mint

**Le fromage sélectionné par le chef, affiné par MONS, meilleur ouvrier de France** 18  
Chef's selection of aged cheese

**Les fameux calamars « crispy », sauce tartare maison** 22  
The famous crispy fried calamari, homemade tartar sauce

**Pata Negra y pan con tomate, sélection bellota 100% ibérique** 36  
Chef's selection Pata Negra, pan con tomato, 100% bellota

## PÂTES & RISOTTO

**Spaghetti palourdes, persillade et tomates cerises** 28  
Spaghetti with clams, garlic, parsley, cherry tomatoes

**Risotto crémeux anisé au fenouil, gambas sauvages rôties** 32  
Fennel creamy risotto, wild king prawns

**Penne signature Miramar à la truffe, flambées au cognac dans une meule de parmesan** 48  
« Miramar » specialty, cognac flambéed Penne pasta in a wheel of parmesan cheese with fresh black truffle

**Homard en entier flambé ou non, spaghetti au jus et graines de moutarde** 56  
Flambéed whole main lobster served with spaghetti in lobster sauce

## BURGER SIGNATURE MIRAMAR

**Hamburger Salers, compotée d'oignons, tomate rôtie, Cantal, sauce maison** 32  
Miramar's hamburger, onions purée, roasted tomato, Cantal, homemade sauce

**Hamburger Vegan signature Miramar** 26  
THE IMPOSSIBLE BURGER !

## POISSONS

**Notre Banc de poissons frais et sauvages...** Prix selon arrivage  
**Loup de ligne, Daurade, Pagre, Saint-Pierre, Homard, Langouste...**  
Daily selection of wild fishes  
Seabass, seabream, John Dory, Lobster, Crayfish...

**Le poulpe : tentacule juste grillé, mousseline de pommes terre, olives et citron confit, jus réduit** 28  
Grilled Octopus tentacle, mashed potatoes with olives and lemon confit, homemade sauce

**Saumon bio croustillant en roll de Nori, soupe de tomates à l'huile d'olives, gnocchi poêlés** 32  
Crisp Organic salmon rolled with Nori, homemade tomato and olive oil soup, pan-fried gnocchi

**Maquereau grillé et poêlée de couteaux, fèves et petits pois glacés au beurre, condiment à l'oseille** 34  
Mackerel, seashell knives, beans and green peas, sorrel condiment

**Loup ou daurade royale sur le grill, sauce vierge** 38  
Grilled Seabass or Seabream, sauce vierge

**Magnifique Camaròn sauvage relevée au piment d'espelette** 42  
Whole jumbo prawn with espelette hot pepper

**Belle sole meunière** 56  
Dover sole meuniere

## VIANDES

**Tartare de boeuf à la truffe signature Miramar frites fraîches, cœur de sucrine** 34  
Signature truffe beef tartar, french fries, baby lettuce

**L'Agneau : côte grillée, selle rôtie, mousseline de pois chiche, condiment de légumes et fruits secs, harissa douce et jus maison** 28  
Grilled rib, roasted breast chickpea puree, vegetable condiment and dried fruit, sweet harissa and homemade juice

**Belle côte de veau 350gr, cuisson basse température, pomme de terre Suzette, jus maison** 38  
Veal chop 12oz cooked low temperature, Suzette mashed potatoes, homemade sauce

**Filet de bœuf Simmental 250gr rôti au beurre, mousseline de pommes de terre, jus maison** 46  
Roasted filet mignon 8oz, mashed potatoes, homemade beef sauce

**Faux filet de Charolais mûré façon tagliata frites fraîches et jus maison (2 pers.)** 76  
Dry aged Sirloin steack tagliata, french fries and homade sauce

## ACCOMPAGNEMENTS

**Mousseline de pommes de terre** Homemade mashed potatoes 8

**Mousseline de pommes de terre à la truffe** Truffle mashed potatoes 14

**Riz pilaf** Pilaf rice 8

**Penne crémeuses à la truffe** Creamy Penne pasta with black truffle 14

**Légumes Riviera légèrement confits** Homemade ratatouille 8

**Frites fraîches croustillantes** Crispy french fries 8

**Cœur de sucrine** Baby lettuce 8

**Légumes verts vapeur** Green vegetables 8