



M I R A M A R

p l a g e

LUNCH



## CEVICHE & TAPAS

Ceviche de loup comme au Pérou, leche de tigre maison <i>Peruvian inspired sea bass ceviche, homemade leche de tigre</i>	18	Guacamole minute et tortillas croquantes <i>Quick guacamole and crunchy tortillas</i>	18
Tiradito de thon Nikkei, mangue et wakamé <i>Nikkei tuna tiradito, mango and wakame</i>	20	Nems de volaille bien crispy, romaine et menthe fraîche <i>Crispy chicken spring rolls, romaine and fresh mint</i>	18
Sashimi de saumon, crème de wasabi et perle du Japon au soja, vinaigrette bonite <i>Salmon sashimi, wasabi cream and Japanese pearl with soy, bonito vinaigrette</i>	20	Calamars frits (mais pas gras!) sauce tartare maison <i>Fried calamari (but not fat!) homemade tartar sauce</i>	20
Ceviche de poulpe poivron-coriandre, condiment chimichuri <i>Octopus ceviche, sweet peppers and coriander, chimichuri condiment</i>	20	Falafel maison sauce tahini citron <i>Homemade falafel with lemon tahini sauce</i>	16
Vitello tonnato en chiffonnade <i>Vitello tonnato in chiffonade</i>	20	Onctueuse Burrata des Pouilles 200gr, vinaigrette framboise, basilic et graines torrifiées <i>Creamy Apulian Burrata 9oz, raspberry vinaigrette and roasted seeds</i>	21
Sélection d'huitres fines de claires Roumégous <i>Selection of fine Roumégous oysters</i>		Sélection de fromages affinés, Maison Mons meilleur ouvrier de France <i>Selection of matured cheeses, Maison Mons</i>	24
6 pièces 19	12 pièces 38		

## SALADES

	L'incontournable César sauce maison 18 <i>The must-have Caesar with homemade sauce</i>		
Poulet/ Chicken 24	Saumon fumé/ Smoked salmon 30	Homard/ Lobster 45	
Grand bol de salade de courgettes d'inspiration grecque <i>Large zucchini salad bowl, Greek inspiration</i>	32	Straciatella 100% crémeuse, figue, brésaola, pesto noix romarin fumé, petits croutons <i>100% creamy straciatella, fig, bresaola, smoked rosemary nut pesto, small croutons</i>	24
Le hippie bowl californien sauce tahini maison <i>The Californian hippie bowl with homemade tahini sauce</i>	24	Belle salade Niçoise au thon frais juste saisi <i>Niçoise salad with fresh tuna</i>	26

## DE LA STREET FOOD À L'ASSIETTE...

Bagel moelleux sauce savora maison, avocat, concombre et roquette...  
*Soft bagel with homemade savora sauce, avocado, cucumber and arugula ...*

Halloumi frit/ Fried Halloumi 22	Saumon fumé/ Smoked salmon 28	Homard/ Lobster 45	
Burger de Charolais signature Miramar <i>Miramar signature Charolais burger</i>	28	Club sandwich volaille maison <i>Homemade poultry club sandwich</i>	24

# POISSONS & CRUSTACÉS

## Suggestion du jour à l'ardoise

Sélection de poissons sauvages , grillés ou en croute de sel loup, daurade, Saint-Pierre... selon arrivage

*Selection of wild fish, grilled or in a salt crust sea bass, sea bream, Saint-Pierre ... depending on arrivals*

Pavé de saumon Label rouge laqué aux épices cajun, courgette grillée à la tomate et feta

*Red Label salmon steak lacquered with Cajun spices, grilled zucchini with tomato and feta*

Loup grillé aux herbes aromatiques, légumes grillés et confits

*Grilled sea bass with aromatic herbs, grilled and candied vegetables*

Daurade royale grillée aux herbes aromatiques, légumes grillés et confits

*Grilled sea bream with aromatic herbs, grilled and candied vegetables*

Crustacés d'exception de notre vivier :

langouste grillée, homard bleu grillé... selon arrivage

*Exceptional crustacean from our fish tank :*

*grilled spiny lobster, grilled blue lobster... depending on arrivals*

- |    |  |    |
|----|--|----|
| 32 | Tentacule de poulpe de Galice grillée, purée de pommes de terre au citron, condiment fraise chorizo amande menthe, sauce chimichurri et jus réduit | 34 |
|    | <i>Grilled Galician octopus tentacle, lemon mashed potatoes, strawberry chorizo almond mint condiment, chimichurri sauce and reduced juice.</i>    |    |
| 36 | Magnifique camaron rotie au piment d'Espelette, riz pilaf  | 46 |
|    | <i>Magnificent roasted camaron with Espelette pepper, pilaf rice</i>   |    |
| 38 | Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison  | 58 |
|    | <i>Beautiful sole meunière, homemade potato mousseline</i>   |    |

## VIANDES

L'agneau: selle rôtie et cotelette grillée, carotte des sables en variation, dukkah et condiment datte pruneau noisette, jus maison

*Lamb: roasted saddle and grilled chop, sand carrot, dukkah and condiment, date, prune and hazelnut, homemade juice*

Tartare de boeuf Salers au couteau, frite et sucrine

*Salers beef tartare, fries and sucrine*

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 34 | Filet de boeuf Simmental rôti, mousseline de pommes de terre, jus maison                    | 48 |
|    | <i>Roasted Simmental beef tenderloin, potato mousseline, homemade juice</i>                 |    |
| 25 | Côte de veau cuite en basse température, frite de polenta aux herbes fumées, jus maison     | 42 |
|    | <i>Veal chop cooked at low temperature, fried polenta with smoked herbs, homemade juice</i> |    |

## PÂTES & RISOTTO

Spaghetti alle vongole bien persillées

*Spaghetti alle vongole, parsley*

Risotto crémeux aux champignons noisettes, jus réduit

*Creamy risotto with mushrooms nuts, reduced juice*

- |    |  |    |
|----|--|----|
| 28 | Spaghetti au homard entier, sauce maison aux graines de moutarde | 58 |
|    | <i>Whole lobster spaghetti, homemade mustard seed sauce</i>      |    |
| 32 | Meat ball pasta façon kefta et sauce tomate bien réduite         | 24 |
|    | <i>Meat ball pasta kefta style and well reduced tomato sauce</i> |    |

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons/ *Fresh fries* 8 Add Truffe/ *Truffle*

Riz pilaf/ *Pilaf rice*

Brocolini vapeur graines de sésame

*Steamed broccolini, sesame seeds*

Légumes grillés et confits à l'origan.

*Grilled and candied vegetables with oregano*

Mousseline de pommes de terre maison 8 Add Truffe

*Homemade Potato Mousseline* *Truffle*

Coeur de sucrine parmesan et noisette

*Heart of sucrine, parmesan and hazelnut*

Rigatoni crémeuse à la truffe/ *Creamy truffle rigatoni*

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 15 | Steak haché ou saumon rôti ou blanc de volaille grillé,                                       | 20 |
| 8  | frites ou riz ou légumes ou purée   |    |
| 10 | Glace ou salade de fruits   |    |
| 9  | Ground steak or roasted salmon or grilled chicken breast, fries or rice or vegetables or mash |    |
| 15 | Ice cream or fruit salad  |    |
| 9  |   |    |
| 18 |   |    |

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

*Let yourself be carried away to  
a new destination...*

