



M I R A M A R
p l a g e

DINNER



SPÉCIALITÉS MIRAMAR PLAGE

Pasta Signature : Rigatoni à la truffe flambées au Cognac 56
dans une meule de parmesan

*Miramar pasta: Cognac flambéed truffle rigatoni
in a parmesan wheel*

Sélection Cevicheria

Découverte

Ceviche de loup, tiradito de thon, tataki de boeuf wagyu 58
*Cevicheria selection: sea bass ceviche, tuna tiradito,
wagyu beef tataki*

Dégustation

Ceviche de loup, tiradito de thon, tataki de boeuf wagyu, 95
ceviche de poulpe et ceviche de homard
*Cevicheria selection: sea bass ceviche, tuna tiradito,
wagyu beef tataki, octopus and lobster ceviche*

ENTRÉES & TAPAS

Ceviche de loup comme au Pérou, leche de tigre maison 18
Peruvian inspired sea bass Ceviche, homemade leche de tigre

Tiradito de thon Nikkei, mangue et wakame 20
Nikkei tuna tiradito, mango and wakame

Sashimi de saumon, crème de wasabi et perle du Japon 20
au soja, vinaigrette bonite
*Salmon sashimi, wasabi cream and Japanese pearl
with soy, bonito vinaigrette*

Ceviche de poulpe poivron-coriandre, condiment chimichuri 20
Octopus ceviche, sweet peppers and coriander, chimichuri

Tataki de boeuf wagyu, ponzu truffe et shiitaké 24
Wagyu beef tataki, truffle and shiitake ponzu

Ceviche de homard au yuzu, tomate et ciboulette 38
Lobster ceviche with yuzu, tomato and chives

Sélection d'huitres fines de claires Roumégous
Selection of fine Roumégous oysters

6 pièces 19 12 pièces 38

Guacamole minute et tortillas croquantes 18
Quick guacamole and crunchy tortillas

Nems de volaille bien crispy, romaine et menthe fraîche 18
Crispy chicken spring rolls, romaine and fresh mint

Calamars frits (mais pas gras!) Sauce tartare maison 20
Fried calamari (but not fat!) homemade tartar sauce

Onctueuse Burrata des Pouilles 200gr, vinaigrette framboise, 21
basilic et graines torréfiées
*Creamy Apulian Burrata 9oz, raspberry vinaigrette and
roasted seeds*

Sélection de fromages affinés, Maison Mons 24
meilleur ouvrier de France
Selection of matured cheeses, Maison Mons

Pata negra sélection 100% bellota y pan con tomate 38
Pata negra selection 100% bellota and pan con tomato

Poêlée de couteaux en persillade 24
Pan-fried razor shells with parsley

SALADES

Grand bol de salade de courgettes d'inspiration grecque 32
Large zucchini salad bowl, Greek inspiration

Le hippie bowl californien sauce tahini maison 24
The Californian hippie bowl with homemade tahini sauce

Add homard/lobster 45

DE LA STREET FOOD À L'ASSIETTE...

Burger de Charolais signature Miramar 28
Miramar Signature Charolais burger

POISSONS & CRUSTACÉS

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
36	<i>Grilled Galician octopus tentacle, lemon mashed potatoes, strawberry chorizo almond mint condiment, chimichurri sauce and reduced juice.</i>	
38	Magnifique camaron rotie au piment d'Espelette, riz pilaf	46
	<i>Magnificent roasted camaron with Espelette pepper, pilaf rice</i>	
	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 d'atte 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, à la truffe, roquette, parmesan

Salers beef truffle tartare, arugula, parmesan

34	Filet de boeuf Simmental rôti, mousseline de pommes de terre, jus maison	48
	<i>Roasted Simmental beef tenderloin, potato mousseline, homemade juice</i>	
38	Côte de veau cuite en basse température, frites 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 au homard entier, sauce maison aux graines de moutarde

Whole lobster spaghetti, homemade mustard seed sauce

Spaghetti alle vongole bien persillées

Spaghetti alle vongole, parsley

58	Risotto crémeux champignons noisette, jus réduit	32
	<i>Creamy risotto with mushrooms and nuts, reduced juice</i>	

28

ACCOMPAGNEMENTS

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

8	Mousseline de pommes de terre maison	8
15	<i>Homemade Potato Mousseline</i>	

Riz pilaf/ *Pilaf rice*

8	Mousseline de pommes de terre maison à la truffe	15
	<i>Homemade truffle potato mousseline</i>	

Brocolini vapeur graines de sésame

Steamed broccolini, sesame seeds

10	Coeur de sucrine parmesan et noisette	9
	<i>Heart of sucrine, parmesan and hazelnut</i>	

Légumes grillés et confits à l'origan

Grilled and candied vegetables with oregano

9

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

