



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

DESSERT LUNCH



DESSERTS

Soufflé au Grand Marnier cuisson 15 min <i>Grand Marnier Soufflé, dark chocolate sorbet 15 minutes cooking</i>	18
Tiramisu Della Nonna <i>Tiramisu made by the minute</i>	14
Le citron <i>Lemon « trompe l'oeil », white chocolate shell, lime cookie and ganache, creamy lemon</i>	15
Sélection de glaces et sorbets artisanaux <i>Selection of artisanal ice creams and sorbets</i>	12
Le chou à la crème, légère et vanillée, sauce tellement chocolat <i>Light Cream puff with vanilla, so chocolate sauce</i>	14
Millefeuille croustillant au seigle, poire, vanille et sauce caramel <i>Crispy millefeuille with rye, pear, vanilla and caramel sauce</i>	15
Carotte rôtie miel noisette, crumble et glace noisette <i>Roasted carrot, honey and hazelnut, crumble and hazelnut ice cream</i>	14
Le Merveilleux au café de Benjamin <i>Benjamin's Merveilleux, creamy coffee meringue, chocolate shavings</i>	15

DESSERTS

Tarte fine Granny Smith à partager, crème et glace vanille <i>Thin Granny Smith tart to share, cream and vanilla ice cream</i>	28
Cookie maison cuit minutes <i>8 minutes cooking, jivara chocolate and caramelized hazelnut cookie</i>	15
Choc 'émotion <i>Only for chocolate lover! dark & milk chocolate, crispy & smoothie</i>	18
Sélection de fromages affinés, Maison Mons meilleur ouvrier de France <i>Selection of matured cheeses, Maison Mons</i>	24
Expresso Martini <i>Vodka, vanilla, Kahlua, Espresso</i>	15
Irish Coffee <i>Irish Whiskey, Espresso, crème</i>	16

LES BULLES DE BONHEUR

	FLÛTE - PISCINE	
Sélection Miramar	18	28
Veuve Clicquot Brut	25	35
Veuve Clicquot Rosé	28	38
Louis Roederer Blanc de Blancs 2013	28	38
Prosecco	10	20

LES DOUCEURS

	8CL
Rivesaltes Soléra	8
Maury	8
Tariquet premières Grives	10
Porto Ramos Pinto 20 ans	18

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

