



M I R A M A R

p l a g e

LUNCH

## ENTRÉES & TAPAS

Tzatziki de betterave maison, dips de légumes croquants <i>Homemade beet tzatziki, crunchy vegetable dips</i>	18	Foie gras poêlé, légumes et bouillon corsé façon pot au feu <i>Pan-fried foie gras, vegetables and well-seasoned pot-au-feu broth</i>	26
Ceviche de loup comme au Pérou, leche de tigre maison <i>Peruvian inspired sea bass ceviche, homemade leche de tigre</i>	20	Saint-Jacques en coquille, marmelade de poireaux à la truffe <i>Scallops in shell, leek marmalade with truffle</i>	28
Tiradito de saumon, sauce ponzu à la truffe <i>Salmon tiradito, ponzu sauce with truffle</i>	26	Nems de volaille bien crispy, romaine et menthe fraîche <i>Crispy chicken spring rolls, romaine and fresh mint</i>	20
Tataki de bœuf Wagyu, marinade Nikkei, poireaux fondants et oignons crispy <i>Wagyu beef tataki, Nikkei marinade, meltingly soft leeks and crispy onions</i>	28	Calamars frits (mais pas gras!) sauce tartare maison <i>Fried calamari (but not fat!) homemade tartar sauce</i>	21
Foie gras de canard mi-cuit chutney mangue curcuma, brioche tiède <i>Semi-cooked duck foie gras, mango turmeric chutney, warm brioche</i>	24	Onctueuse Burrata des Pouilles, betterave en texture, graines de courge torrifiées et baguette toastée <i>Creamy Apulian Burrata, beetroot texture, roasted squash seeds and toasted baguette</i>	21
Sélection Ibérique, condiments et baguette croustillante <i>Iberian selection, condiments and crispy baguette</i>	26	Sélection de fromages affinés, Maison Mons. meilleur ouvrier de France <i>Selection of matured cheeses, Maison Mons</i>	24
Sélection d'huitres fines de claires Roumégous <i>Selection of fine Roumégous oysters</i>			
6 pièces	19	12 pièces	38

## SALADES

L'incontournable César recette maison pecorino, dattes, graines de courge <i>The must-have Caesar with homemade sauce pecorino, dates, pumpkin seeds</i>	18		
Poulet mariné/ <i>Marinated chicken</i>	24	Saumon fumé/ <i>Smoked salmon</i>	30
		Homard/ <i>Lobster</i>	48
Le hippie bowl d'hiver sauce tahini maison <i>Winter hippie bowl with homemade tahini sauce</i>	24	Salade mache roquette, oeuf frit Panko pain d'épice, poire et fourme de Montbrison, vinaigrette acidulée poire <i>Lamb's lettuce and rocket salad, gingerbread Panko fried egg, pear and fourme de Montbrison, tangy pear vinaigrette</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 ...*

Poulet mariné/ <i>Marinated chicken</i>	24	Saumon fumé/ <i>Smoked salmon</i>	30	Homard/ <i>Lobster</i>	49
Burger de Charolais signature Miramar	28				
Steak de bœuf charolais, pain au charbon végétal, oignons confits, fourme de Montbrison, betterave, sauce graines de moutarde maison <i>Charolais beef steak, vegetable charcoal bread, candied onions, fourme de Montbrison, beetroot, homemade mustard seed sauce</i>					

# POISSONS & CRUSTACÉS

## Suggestion du jour à l'ardoise

Sélection de poissons sauvages , grillés ou en crouste 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 cabillaud rôti Panko noisette, potimarron en texture, réduction de vin rouge épicé, condiment de câpres  
*Roasted cod steak Panko hazelnut, pumpkin texture, spicy red wine reduction, caper condiment*

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, homard bleu... selon arrivage  
*Exceptional crustacean from our fish tank : spiny lobster, blue lobster... depending on arrivals*

32 Tentacule de poulpe de Galice grillée, purée de pomme de terre et fondue de poireau, condiment de fruits secs et jus réduit  
*Grilled Galician octopus tentacle, potato puree and leek fondue, dried fruit condiment and reduced juice*

36 Magnifique camaron rôtie au piment d'Espelette, riz pilaf  
*Magnificent roasted camaron with Espelette pepper, pilau rice*

38 Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison  
*Beautiful sole meunière, homemade potato mousseline*

## VIANDES

Suprême de volaille fermière rôti, variation de salsifis, condiment d'abricot sec, jus aux agrumes  
*Supreme of roasted free-range chicken, variation of salsify, dried apricot condiment, citrus juice*

Tartare de boeuf Salers au couteau, frite et sucrine  
*Salers beef tartare cut with a knife, fries and sucrine*

31 Filet de boeuf Simmental rôti, mousseline de pommes de terre, jus maison  
*Roasted Simmental beef tenderloin, potato mousseline, homemade juice*

25 Côte de veau cuite en basse température, purée de patate douce, oignons crispy, granola maison et jus réduit  
*Veal chop cooked at low temperature, sweet potato puree, crispy onions, homemade granola and reduced juice*

## PÂTES & RISOTTO

Spaghetti alle vongole bien persillées  
*Spaghetti alle vongole, parsley*

Risotto crémeux champignons noisette, jus réduit  
*Creamy risotto with mushrooms, nuts, reduced juice*

28 Spaghetti au homard entier, sauce maison aux graines de moutarde  
*Whole lobster spaghetti, homemade mustard seed sauce*

32 Gnocchi sauce tomate olives et cébette, Burrata Di Puglia  
*Gnocchi with tomato sauce, olives and scallion, Burrata Di Puglia*

## ACCOMPAGNEMENTS

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

Riz pilaf safrané/ *Saffron Pilau rice*

Chou-fleur aux épices / *Cauliflower with spices*

Légumes grillés et confits à l'origan.

*Grilled and candied vegetables with oregano*

15 Mousseline de pommes de terre maison 8 Add Truffe 15  
*Homemade Potato Mousseline Truffle*

8 Coeur de sucrine pecorino et noisette 9

9 *Heart of sucrine, parmesan and hazelnut*

Gnocchi crémeux à la truffe/ *Creamy truffle gnocchi* 18

## MENU ENFANT

Steak haché ou saumon rôti ou blanc de volaille grillé, frites ou riz ou légumes ou purée  
Glace

Ground steak or roasted salmon or grilled chicken breast, fries or rice or vegetables or mash  
Ice cream

20

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

