



M I R A M A R

p l a g e

DINNER

TO SHARE

Petits mezzés maison, tarama, houmous, tzatziki, pain pita Small homemade mezzes, tarama, hummus, tzatziki, pita bread	25	Guacamole maison minute à votre table Minute homemade guacamole live cooking	18
Nems de volaille bien crispy, romaine, menthe fraîche Crispy chicken spring rolls, romaine, fresh mint	22	Calamars frits sauce tartare maison Fried calamari homemade tartar sauce	23
Sélection d'huitres fines de claires Roumégous 6 / 12 Selection of fine Roumégous oysters	19 / 38	Sélection de charcuterie Ibérique et pan con tomate Selection of Iberian charcuterie and pan con tomato	38

CRUDO BAR

Ceviche de loup, passion, grenade, leche coco, banane plantin Bass ceviche, passion fruit, pomegranate, leche coco, plantin banana	23	Tiradito de sériole marinade Nikkei, wasabi Amberjack tiradito with Nikkei marinade, wasabi	27
Sashimi de saumon, tarama maison, galette de blé pékinoise, sauce Ponzu à la truffe Salmon sashimi, homemade tarama, Beijing wheat galette, Ponzu truffle sauce	22	Carpaccio de poulpe, trio de poivrons et sauce Chimichurri Octopus carpaccio, peppers trio and Chimichurri sauce	28
Crudo de daurade entière, marinade Nikkei, huile d'olive au yuzu Sea bream crudo, Nikkei marinade, yuzu olive oil	42	Tataki de veau marinade miso yuzu, poireaux fondants, oignons crispy Veal Tataki with miso and yuzu marinade, melting leeks and crispy onions	28

CAVIAR D'EXCEPTION ULTREÏA

Caviar Ulteïa Schrenki Or servi avec condiments, crème d'Isigny et blinis maison
Ulteïa Schrenki Gold caviar served with condiments, Isigny cream and homemade blinis

30g/95 50g/155 125g/380

ENTRÉES

Couteaux persillades et baguettine Parsley razor clams and baguettine	24	Onctueuse Burrata des Pouilles 125g, tomates anciennes, pesto Creamy Puglia Burrata 4.4oz, heirloom tomatoes, pesto	26
Artichaut vapeur, légumes croquants, sauce tartare, miel, aneth et anchoïade Steamed artichoke, crisp vegetables, tartar sauce, honey, dill, anchovy	26	Tartine de crabe, mayonnaise, pamplemousse et carpaccio d'avocat Crab toast with mayonnaise, grapefruit and avocado carpaccio	29
Salade grecque, tomate, feta, concombre Greek salad, tomato, feta, cucumber	24	L'incontournable César recette maison, poulet pané, Parmesan, sauce maison The must-have Caesar salad, crispy chicken, Parmesan, homemade sauce	26
Crevette roll, pomme Granny Smith, sucrine, mayonnaise aux herbes Shrimp roll, Granny Smith apple, sucrine, herb mayonnaise	29	Salade César recette maison, gambas, Parmesan, sauce maison Caesar salad, king shrimp, Parmesan, homemade sauce	31

PÂTES & RISOTTO

Risotto à l'encre de seiche, calamars, palourdes, persillade Cuttlefish ink risotto, squid, clams, parsley	38	Linguine à la langouste entière, sauce maison aux graines de moutarde Whole lobster linguine, homemade mustard seed sauce	95
Linguine alle vongole bien persillées, ail Linguine alle vongole, parsley, garlic	32		

SIGNATURE MIRAMAR

Rigatoni à la truffe flambés au cognac dans la meule de Parmesan - **Seulement le soir** 58
Cognac flambéed truffle Rigatoni in a wheel of Parmesan cheese - **Dinner only**

Epaule d'agneau française à partager, confite 48h aux épices douces, polenta crémeuse thym Parmesan 95
French lamb shoulder to share, 48h cooking with sweet spices, creamy thyme and Parmesan polenta

Exceptionnel Tomahawk américain Black Angus 19 / 100g
Incredible American Black Angus Tomahawk

POISSONS & CRUSTACÉS

Cabillaud coco curry, patate douce, oignons frits 32
Coconut curry cod, sweet potato, fried onions

Magnifique camaron rôtie au piment d'Espelette, riz jasmin 48
Magnificent roasted camaron with Espelette pepper, pilau rice

Sélection de poissons sauvages, grillés ou en croute de sel loup, daurade, Saint-Pierre... selon arrivage MP
Selection of wild fish, grilled or in a salt crust sea bass, sea bream, Saint-Pierre ... depending on arrivals

Loup grillé aux herbes aromatiques, légumes grillés confits 42
Grilled sea bass, aromatic herbs, grilled and candied vegetables

Daurade royale grillée aux herbes aromatiques, légumes grillés confits 45
Grilled sea bream with aromatic herbs, grilled and candied vegetables

Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison 78
Beautiful sole meunière, homemade potato mousseline

Crustacés d'exception de notre vivier : langouste, homard.. selon arrivage MP
Exceptional crustacean from our fish tank : spiny lobster, lobster... depending on arrivals

VIANDES

Tartare de boeuf Charolais au couteau, frites et sucrine 26
Charolais beef tartare, fries and sucrine

Burger de steak Wagyu français, compotée d'oignons rouges, Beaufort, pommes paille, sauce mayonnaise 38
Wagyu French beef steak, red onion compote, Beaufort cheese, straw potatoes, mustard and mayonnaise sauce

Filet de bœuf Simmental origine Allemagne 54
Simmental German beef fillet, homemade potato mousseline

Côte de veau français cuite à basse température, polenta crémeuse thym, Parmesan 48
French veal chop cooked at low temperature, creamy thyme and Parmesan polenta

Suprême de volaille fermière française, façon Tajine, jus aux épices 38
Supreme of free-range French poultry, Tajine style, spicy juice

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons 9
Fresh fries

Frites fraîches à la truffe 15
Fresh truffle fries

Riz jasmin, coco, combava 9
Jasmine rice, coconut, Kaffir lime

Légumes de saison rôtis 9
Roasted seasonal vegetables

Mousseline de pommes de terre maison / truffe 9 / 15
Homemade potato mousseline / truffle

Cœur de sucrine 9
Heart of sucrine

MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans - For children under 12

Steak haché ou saumon ou blanc de volaille croustillant, frites ou riz ou légumes ou purée, glace 24
Chopped steak or salmon or crispy chicken breast, fries or rice or vegetables or mashed potatoes, ice cream

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

