



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	21	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 comme au Pérou, leche de tigre maison Peruvian-style sea bass ceviche, homemade leche de tigre	24	Tiradito de thon mangue riz soufflé, chips d'ananas Tuna tiradito with mango and puffed rice, pineapple chips	27
Sashimi de saumon, vinaigrette passion yuzu, coriandre, menthe, piment d'Espelette Salmon sashimi, passion and yuzu vinaigrette, coriander and mint, Espelette pepper	26	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 bœuf Wagyu, sauce ponzu truffée, truffe fraîche Wagyu beef tataki, truffle ponzu sauce, fresh truffle	38
		Ceviche de homard, vinaigrette bonite, wakamé Lobster ceviche, bonito vinaigrette, wakame	45

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

Suggestion Miramar / Miramar special MP*

ENTRÉES

Salade grecque, tomate, feta, concombre Greek salad, tomato, feta, cucumber	26	Tartare de veau et caviar Ulteïa Schrenki Or Veal tartar and Ulteïa Schrenki Gold caviar	47
Onctueuse Burrata des Pouilles 125gr, avocats, pêches, fenouil Creamy Pugliese Burrata 125gr, avocados, peaches, fennel	28	Sélection de Cevicheria: ceviche de loup, homard, thon, carpaccio de poulpe et sashimi de saumon Cevicheria's selection: sea bass ceviche, lobster, tuna, octopus carpaccio and salmon sashimi	130

PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole bien persillées, ail Linguine alle vongole, parsley, garlic	34	Risotto d'artichauts, pecorino, coppa, feuilles de roquette, jus réduit Artichoke risotto, pecorino, coppa, arugula leaves, reduced jus	39
Linguine à la langouste entière, sauce maison aux graines de moutarde Whole lobster linguine, homemade mustard seed sauce			95

SIGNATURE MIRAMAR

Rigatoni à la truffe flambés au cognac dans la meule de Parmesan Cognac flambéed truffle Rigatoni in a wheel of Parmesan cheese	65	Exceptionnel Tomahawk américain Black Angus Incredible American Black Angus Tomahawk	19 / 100g
Epaule d'agneau française à partager, confite 48h aux épices douces, polenta crémeuse thym Parmesan French lamb shoulder to share, 48h cooking with sweet spices, creamy thyme and Parmesan polenta			95

POISSONS & CRUSTACÉS

Magnifique camaron rôtie au piment d'Espelette, riz jasmin Magnificent roasted camaron with Espelette pepper, pilau rice	48	Pavé de saumon, brocolis, crème de raisins secs au citron vert, sauce cacahuètes Salmon steak, broccoli, lime and raisin cream, peanut sauce	32
Tentacule de poulpe de Galice grillée, baba ganousch, féta, grenade, menthe Grilled Galician octopus tentacle, baba ganousch, feta, pomegranate, mint	36	Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison Beautiful sole meunière, homemade potato mousseline	78
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	MP*	Crustacés d'exception de notre vivier : langouste, homard.. selon arrivage Exceptional crustacean from our fish tank : spiny lobster, lobster... depending on arrivals	MP*

VIANDES

Tartare de boeuf Charolais au couteau, frites et sucrine Charolais beef tartare, fries and sucrine	26	Côte de veau français cuite à basse température, polenta crémeuse thym, Parmesan French veal chop cooked at low temperature, creamy thyme and Parmesan polenta	48
Burger de Wagyu, poivron confit, roquette, cantal et sauce blanche Wagyu burger with confit pepper, arugula, cantal and white sauce	38		
Filet de bœuf Simmental origine Allemagne mousseline de pomme de terre maison Simmental German beef fillet, homemade potato mousseline	55	Suprême de volaille fermière française, façon Tajine, jus aux épices Supreme of free-range French poultry, Tajine style, spicy juice	38

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons Fresh fries	9	Légumes de saison rôtis Roasted seasonal vegetables	9
Frites fraîches à la truffe Fresh truffle fries	15	Mousseline de pommes de terre maison / truffe Homemade potato mousseline / truffle	9 / 15
Riz jasmin, coco, combava Jasmine rice, coconut, Kaffir lime	9	Coeur de sucrose Heart of sucrose	9

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

