



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

LUNCH

## TO SHARE

Sélection d'huitres fines de claires Roumégous Selection of fine Roumégous oysters	6 / 12	19 / 38	Chou-fleur rôti entier, curcuma, muscade, sauce tahini Whole roasted cauliflower, turmeric, nutmeg, tahini sauce	22
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	21
Os à moëlle, échalotte confite, fleur de sel, baguettine Bone marrow, shallot confit, fleur de sel, baguette		22		

## CRUDO BAR

Tiradito de thon, mayonnaise gingembre citron vert, Granny Smith, sauce miel soja, chips de riz Tuna tiradito, ginger lime mayonnaise, Granny Smith, honey soy sauce, rice chips	27	27	Ceviche de loup, mangue, coco, coriandre, grenade, combava Sea bass ceviche, mango, coconut, coriander, pomegranate, kaffir lime	24
Carpaccio de St Jacques, yuzu passion, tobiko wasabi Carpaccio of scallops, yuzu passion, wasabi tobiko	28	28	Tataki de bœuf Wagyu, copeaux de betterave, champignons marinés, crème raifort, sauce soja Wagyu beef tataki, beetroot shavings, marinated mushrooms, horseradish cream, soy sauce	37

## CAVIAR D'EXCEPTION ULTREÏA

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

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

## ENTRÉES

Velouté de pommes ratte et truffe façon Aligot Potato veloute soup and truffle, cooked Aligot style	18	18	Belle tartine d'avocat, dés de féta, œuf coulant, grenade, graines de courge, coriandre Avocado tartine, feta, poached egg, pomegranate, pumpkin seeds, coriander	21
Poireaux fondants, œuf dur, vinaigrette moutarde Steam leek, hard-boiled egg, mustard vinaigrette	16	16	Supp saumon fumé / Add smoked salmon	8
Terrine de foie gras de canard maison marbré au cacao, gel poire à la fève de tonka, brioche maison Homemade foie gras terrine marbled with cocoa, pear gel with tonka bean, homemade brioche	28	28	L'incontournable César, oeuf mollet, champignons de Paris, parmesan, sauce maison The must-have Caesar salad, poached egg, mushrooms, parmesan, homemade Caesar sauce	
Œuf parfait, crème de champignons, marrons, jus réduit Parfait egg, mushrooms cream, chestnuts, reduced juice	24	24	Nature / Nature	19
			Poulet pané / Crispy chicken	25
			Saumon fumé / Smoked salmon	28

\*Prix du marché - market price. Prix nets en Euros - Service compris. Si vous avez des allergies, merci d'en informer votre serveur. If you have any allergies, please inform your waiter

La liste des allergènes est disponible sur demande. The allergen list is available on request.

## POISSONS

Saint Jacques fraîches rôties, chou-fleur en texture, chips de salsifis, écume iodée vanille Roasted scallops, cauliflower, salsify chips, vanilla foam	39	Loup entier grillé aux herbes aromatiques, légumes grillés confits Whole grilled sea bass with herbs, roasted vegetables	42
Magnifique camaron rôtie au piment d'Espelette, riz jasmin Gorgeous roasted camaron with Espelette pepper, jasmine rice	48	Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison Dover sole "meunière", pomme purée	68
Bouillabaisse façon Miramar Miramar Style Bouillabaisse, fish soup, crouton, saffron mayonnaise	48	Dos de cabillaud, mousseline de pommes de terre au haddock fumé, caviar de hareng, salicorne croquante, feuille d'huître, sauce safranée Cod fillet, pomme purée with smoked haddock, herring caviar, crispy samphire, oyster leaf, saffron sauce	34
Sélection de poissons sauvages, grillés ou en croûte de sel loup, daurade, Saint-Pierre... selon arrivage Selection of wild fish, grilled or in a salt crust, sea bass, sea bream, Saint-Pierre... catch of the day	MP*		

## VIANDES

Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, frites et sucrine Hand cut filet mignon steak tartar, fries and sucrine	25	Suprême de volaille fermière au foie gras, tombée de chou frisé, sauce Albufera Free-range chicken breast, kale, Albufera sauce	36
Filet de bœuf Simmental 250g origine Allemagne mousseline de pomme de terre maison Filet mignon from Germany 8oz, pomme purée	55	Burger Wagyu, raclette fumée, mayonnaise truffée, oignons rouges confits Wagyu burger, smoked raclette cheese, truffle mayonnaise, red onion confit	38
Côte de veau française cuite à basse température, polenta crémeuse thym, parmesan French veal chop cooked in low temperature, creamy polenta, thyme and parmesan	45	Fondant d'agneau, crème de céleri, champignons poêlés, noisettes torréfiées, jus réduit Lamb, celery cream, mushrooms, roasted hazelnuts, reduced juice	39

## PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole, ail, persil Linguine alle vongole, parsley, garlic	32	Risotto truffe, éclats de noisettes, copeaux de parmesan, jus réduit Truffle risotto, hazelnut, parmesan, reduced juice	38
Cannelloni au confit de canard, pommes au calvados, parmesan Cannelloni with duck confit, apples with calvados, parmesan	28	Linguine à la langouste entière, sauce maison graines de moutarde Whole lobster linguine, homemade sauce with wholegrain mustard	85

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons Fresh fries	9	Légumes de saison rôtis Roasted seasonal vegetables	9
Frites fraîches à la truffe Truffle fresh 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 sucrine Sucrine salad	9

## MENU ENFANT

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

Steak haché ou cabillaud ou blanc de volaille croustillant, frites ou purée, crêpe nutella maison Beef patty or cod or crispy chicken breast, fries or mashed potatoes, homemade nutella crepe	22
---	----

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

