



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

DINNER

TO SHARE

Sélection d'huitres fines de claires Roumégous 6 / 12 Selection of fine Roumégous oysters	22 / 42	Petits mezzés gourmands, tzatziki, muhamara, méchouïa Gourmet mezzés, tzatziki, muhamara, méchouïa	28
Nems de volaille bien crispy, romaine, menthe fraîche Crispy chicken spring rolls, romaine, fresh mint	24	Calamars frits sauce tartare maison Fried calamari homemade tartar sauce	23
Selection de charcuterie fine italienne, mortadelle à la truffe, bresaola, culatta Emilia Romania Fine Italian charcuterie selection, truffle mortadella, bresaola, culatta Emilia Romania	42	Guacamole minute, chips de tortillas Minute guacamole with tortilla chips	23

CRUDO BAR

Tataki de boeuf fondant, ponzu à la truffe, poireaux, oignons frits, pickles d'oignons Creamy beef tataki, truffle ponzu, leeks, fried onions, onion pickles	32	Ceviche de loup, lait de coco, citron vert, oignons rouges, radis, mangue, basilic, chips de banane plantain Sea bass ceviche, coconut milk, lime, red onions, radishes, mango, basil, plantain chips	28
Carpaccio de poulpe, coulis de persil au beurre noisette, poivrons rouges, gel citron, chips d'ail, chimichurri Octopus carpaccio, parsley coulis with hazelnut butter, red peppers, lemon gel, garlic crisps, chimichurri	29	Hamachi de seriole, Granny Smith, céleri, concombre, menthe, citron vert, sauce fraîche Crimp hamachi, Granny Smith, celery, cucumber, mint, lime, fresh sauce	31
Salade de langouste, coleslaw, mayonnaise aux agrumes Lobster salad with coleslaw and citrus mayonnaise	69	Médaille de homard entier, crème petits poids wasabi, pamplemousse, bisque réduite Whole lobster medallion, small wasabi cream, grapefruit, reduced bisque	75
Crudo de loup sur arêtes, Nikkei, tomate compotée, citron vert vanille Sea bass crudo on arete, Nikkei, tomato compote, vanilla lime	42		

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 / 165 125g / 390

ENTRÉES

Tarte fine de rouget, écrasé de courgette aux pignons et basilic, tomates confites, sauce vierge Thin red mullet tart, mashed zucchini with pine nuts and basil, tomato confit, sauce vierge	28	Onctueuse buratta des pouilles, tomates anciennes, pesto basilic Creamy Pugliese buratta with tomatoes and basil pesto	26
Houmous maison, grenade, menthe, coriandre, sommités de chou fleur rôtis aux épices Tandoori Homemade hummus, pomegranate, mint, coriander, roasted cauliflower with Tandoori spices	20	Thon en millefeuille, mayonnaise épicée, sésame noir, ciboulette, avocat Tuna millefeuille, spicy mayonnaise, black sesame, chives, avocado	26
		Salade grecque, cœur de bœuf, poivron vert, concombre, olive Kalamata, féta AOP, origan, oignons rouges Greek salad, hearty tomato beef, green peppers, cucumber, Kalamata olives, PDO feta, oregano, red onions	26

PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole, ail, persil Linguine alle vongole, parsley, garlic	32	Risotto truffe, éclats d'amandes, copeaux de parmesan, pétales de truffe d'été, jus réduit Truffle risotto, almond, Parmesan shavings, summer truffle petals, reduced juice	39
Gnocchis de la maison Perrin, homard, bisque à l'estragon, segments d'orange Gnocchi from maison Perrin, lobster, tarragon bisque, orange segments	44	Linguine à la langouste entière, sauce maison graines de moutarde Whole lobster linguine, homemade sauce with wholegrain mustard	95
Coquillettes pour enfants gatés, jambon, truffe, comté Coquillettes for spoiled children, ham, truffle, comté cheese	26		

MIRAMAR SIGNATURE

Pâtes à la truffe flambées au cognac dans la meule de parmesan Cognac flambéed truffle pasta in a wheel of Parmesan in a wheel of Parmesan cheese cheese	70	Selection cevicheria, carpaccio de poulpe, ceviche de loup, médaillon de homard, tataki de boeuf, hamachi de seriole Cevicheria selection, octopus carpaccio, sea bass ceviche, lobster medallions, beef tataki, seriole hamachi	125
--	----	---	-----

POISSONS

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*	Sélection de crustacés d'exception de notre vivier, langouste, homard bleu... selon arrivage Selection of exceptional shellfish from our tank, lobster, blue lobster... catch of the day	MP*
Magnifique camaron rôtie au piment d'Espelette, riz jasmin Gorgeous roasted camaron with Espelette pepper, jasmine rice	48	Loup entier grillé aux herbes aromatiques, légumes grillés confits Whole grilled sea bass with herbs, roasted vegetables	48
Filet de Saint Pierre rôti, coulis de tomates green zebra, ail, gingembre, rondelles de tomate cerise, olives Taggiasche, marjolaine, basilic Roasted fillet of Saint Pierre, green zebra tomato coulis, garlic, ginger, slices of cherry tomato, Taggiasche olives, marjoram, basil	38	Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison Dover sole "meunière", homemade pomme purée	75
Poulpe grillé, crème de maïs, pop corn, gel citron vert, épis grillé Grilled octopus, corn cream, popcorn, lime gel, grilled corn	36	Cabillaud fondant, mousseline de patate douce, oignons frits, brocolis grillés, pois gourmands, lait de coco, citron vert Creamy cod, sweet potato mousseline, fried onions, grilled broccoli, gourmet peas, coconut milk, lime	36

VIANDES

Tartare de filet de boeuf Simmental 180g au couteau origine Allemagne, frites et sucrine Simmental beef fillet 6oz tartar from Germany, chips and sucrine	28	Burger Wagyu français 180g, poivrons confits, cœur de bœuf, roquette, sauce blanche, cantal, frites French Wagyu Burger 6oz, confit peppers, beef heart, arugula, white sauce, cantal cheese, French fries	39
Filet de bœuf Simmental 250g origine Allemagne mousseline de pomme de terre maison Filet mignon from Germany 8oz, homemade pomme purée	55	Souris d'agneau confite origine Nouvelle Zélande, façon tagine, semoule fine, bouillon de légumes réduit, carotte, navet, courgette Lamb shank confit from New Zealand, tagine style, fine semolina, reduced vegetable stock, carrot, turnip, zucchini	48
Côte de veau française cuite à basse température, polenta crémeuse thym, parmesan French veal chop cooked in low temperature, creamy polenta, thyme and parmesan	48	Pluma Ibérique 300g, petits légumes de saison, jus corsé Pluma Ibérico 10,5oz, seasonal vegetables, spicy juice	42
		Suprême de volaille, mousseline de pomme de terre citronnée, olives, jus corsé Chicken supreme, lemony potato mousseline, olives, spicy juice	36

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons Fresh fries	10	Légumes de saison rôtis Roasted seasonal vegetables	10
Frites fraîches à la truffe Truffle fresh fries	18	Mousseline de pommes de terre maison / truffe Homemade potato mousseline / truffle	10 / 18
Riz jasmin, coco, combava Jasmine rice, coconut, kaffir lime	12	Coeur de sucrine Sucrine salad	10
Épis de maïs grillés Grilled corn cob	10	Brocolettis Brocolettis	10

*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.

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

