



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

LUNCH

TO SHARE

| | | | |
|---|-------|--|----|
| Sélection d'huitres fines de claires Roumégous 6 / 12 Selection of fine Roumégous oysters | 22/42 | Petits mezzés gourmands tzatziki, muhamara, méchouia Gourmet mezzés, tzatziki, muhamara, méchouia | 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 | Bouchées briochées au saumon, crème aigrette, jalapenos Salmon brioche bites, sour cream, jalapenos | 21 |
| | | 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

| | | | |
|---|----|---|----------------------|
| Salade grecque, coeur de boeuf, poivrons verts, concombre, olive Kalamata, féta AOP, origan, oignons rouges Greek salad, hearty tomato beef, green peppers, cucumber, Kalamata olives, PDO feta, oregano, red onions | 26 | Pain bagnat revisité, mesclin, radis, poivrons, concombre, anchois, oeuf dur, olives Taggiasche, oignons rouges Pain bagnat revisited, mesclin, radish, peppers, cucumber, anchovies, hard-boiled egg, Taggiasche olives, red onions | 28 |
| 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 rôti aux épices tandoori Homemade hummus, pomegranate, mint and coriander, roasted cauliflower with tandoori spices, | 20 | L'incontournable César, oeuf mollet, champignons de Paris, parmesan, sauce maison The must-have Caesar salad, poached egg, mushrooms, parmesan, homemade Caesar sauce | 21 |
| Thon en millefeuille, mayonnaise épicée, sésame noir, ciboulette, avocat Tuna millefeuille, spicy mayonnaise, black sesame, chives, avocado | 26 | Nature / Nature Poulet pané / Crispy chicken Gambas / Prawns Saumon fumé / Smoked salmon | 21 25 35 30 |

*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

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| 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 rôti 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, 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 |
| Filet de loup aux artichauts, beurre blanc au poivre de Timut Sea bass fillet with artichokes, white butter with Timut pepper | 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, cébette, olives, jus corsé Chicken supreme, lemony potato mousseline, cebette, olives, spicy juice | 36 |

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 | | |

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 |

MENU ENFANT

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

Steak haché ou pavé de saumon ou blanc de volaille croustillant, frites ou purée, crêpe nutella maison 26
Beef patty or cod or crispy chicken breast, fries or mashed potatoes, homemade nutella crepe

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

