



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 tapenade d'artichaut truffée, piccata de tomates, tzatziki, pain pita tiède Small gourmet mezzes with truffled artichoke tapenade, tomato piccata, tzatziki, warm pita bread	28
Nems de volaille bien crispy, romaine, menthe fraîche Crispy chicken spring rolls, romaine, fresh mint	24		
Selection de charcuterie fine italienne, mortadelle à la truffe, bresaola, Culatta Emilia Romania, câpres, tomates confites, piment vinaigre Fine Italian charcuterie selection, truffle mortadella, bresaola, Culatta Emilia Romania, capers, candied tomatoes, vinegar pepper	42	Calamars frits, sauce tartare maison Fried calamari, homemade tartar sauce	24
		Guacamole minute, chips de tortillas Minute guacamole with tortilla chips	22

## 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	36	Ceviche de loup, leche de tigre coco et citronnelle, grenade, coriandre, patate douce Seabass ceviche, coconut and lemongrass leche de tigre, pomegranate, coriander, sweet potato	28
Carpaccio de poulpe de Galice, poivrons rouges, chips d'ail, chimichurri, zeste de citron Galician octopus carpaccio, red peppers, garlic chips, chimichurri, lemon zest	28	Hamachi de seriole, granny smith, céleri, concombre, menthe, citron vert, sauce fraîche Crimp hamachi, granny smith, celery, cucumber, mint, lime, fresh sauce	32
Salade de médaillon de langouste, coleslaw, mayonnaise aux agrumes Lobster medallion salad with coleslaw and citrus mayonnaise	75	Crudo de daurade entière sur arêtes, piment d'espelette, huile d'olive citronnée Sea bream crudo on bones, espelette pepper, lemon olive oil	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 / 165 125g / 390

## ENTRÉES & SALADE

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	Onctueuse buratta des pouilles, tomates anciennes, gaspacho de tomates, câpres capucine, huile d'olive, basilic Creamy Apulian buratta, heirloom tomatoes, tomato gaspacho, nasturtium capers, olive oil, basil	28
Houmous maison, grenade menthe coriandre, sommités de chou fleur rôti aux épices tandoori Homemade hummus, pomegranate, mint and coriander, roasted cauliflower with tandoori spices,	23	Poêlée de calamars frais en persillade, citron, piment d'Espelette Pan-fried fresh squid with parsley, lemon, espelette pepper	28

## PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole, ail, persil Linguine alle vongole, parsley, garlic	34	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	38
Gnocchis de la Maison Perrin, sauce tomate relevé, straciatella, huile d'olive de basilic Gnocchi from Maison Perrin, spicy tomato sauce, straciatella, basil olive oil	28	Linguine à la langouste entière, sauce maison graines de moutarde Whole lobster linguine, homemade sauce with wholegrain mustard	115

## MIRAMAR SIGNATURE

Rigatoni à la truffe flambées au cognac dans la meule de parmesan 68  
Cognac flambéed truffle rigatoni in a wheel of Parmesan cheese

Côte de bœuf d'exception selon arrivage  
Exceptional prime rib

Selection cevicheria, carpaccio de poulpe, ceviche de loup, médaillon de langouste, tataki de boeuf, hamachi de seriole 125  
Cevicheria selection, octopus carpaccio, sea bass ceviche, lobster medallions, beef tataki, seriole hamachi

## SÉLECTION DE POISSONS SAUVAGES

Loup, daurade, Saint-Pierre... selon arrivage grillés ou en croûte de sel selon arrivage  
Sea bass, sea bream, Saint-Pierre... catch of the day grilled or in a salt crust

## DE NOTRE VIVIER

Langouste, homard bleu, selon arrivage grillés ou rôtis au four au beurre de graine de moutarde, piment d'Espelette selon arrivage  
Lobster, blue lobster, catch of the day grilled or roasted in the oven with mustard seed butter, Espelette pepper

## POISSONS

Pavé de saumon, fondant de pommes de terre confites, fenouil, sauce beurre blanc basilic thaï 34  
Salmon steak, candied potato fondant, fennel, Thai basil white butter sauce

Poulpe de Galice grillé, mousseline de pommes de terre au basilic, tomates rôties, jus de roche 36  
Grilled Galician octopus, potato mousseline with basil, roasted tomatoes, rockfish juice

Loup entier grillé aux herbes aromatiques, légumes grillés confits 52  
Whole grilled sea bass with herbs, roasted vegetables

Belle sole meunière beurre blanc citronné et câpres, mousseline de pommes de terre maison 78  
Beautiful sole meunière with lemon and caper white butter, homemade potato mousseline

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

## VIANDES

Tartare de filet de boeuf Simmental 180g au couteau origine Allemagne, frites et sucrine 28  
Simmental beef fillet 6oz tartar from Germany, chips and sucrine

Filet de bœuf Simmental origine Allemagne 55  
mousseline de pomme de terre maison  
Filet mignon from Germany, homemade pomme purée

Côte de veau française cuite à basse température, polenta crémeuse thym, parmesan 48  
French veal chop cooked in low temperature, creamy polenta, thyme and parmesan

Burger Wagyu français 180g, poivrons confits, cœur de bœuf, roquette, sauce blanche, cantal, frites 39  
French Wagyu Burger 6oz, confit peppers, beef heart, arugula, white sauce, cantal cheese, French fries

Côtelettes d'agneau rôties, polenta verdé, condiment à la pistache 46  
Roasted lamb chops, verde polenta, pistachio condiment

Pluma Ibérique, petits légumes de saison, jus corsé 42  
Pluma Ibérico, seasonal vegetables, spicy juice

Suprême de volaille, sucrine farcie au bacon, échalotes confites 36  
Poultry supreme, bacon stuffed sucrine, candied shallots

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons 10  
Fresh fries

Frites fraîches truffe et parmesan 18  
Truffle parmesan fresh fries

Riz jasmin, coco, combava 12  
Jasmine rice, coconut, kaffir lime

Asperges grillées, huile d'olive, fleur de sel 14  
Grilled asparagus, olive oil, fleur de sel

Légumes de saison rôtis 10  
Roasted seasonal vegetables

Mousseline de pommes de terre maison / truffe 12/18  
Homemade potato mousseline / truffle

Coeur de sucrine 10  
Sucrine salad

Haricots vert frais, échalote, huile d'olive, fleur de sel 14  
Fresh green beans, shallots, olive oil, fleur de sel

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

