



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	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		
Guacamole minute, chips de tortillas Minute guacamole with tortilla chips		22	Calamars frits, sauce tartare maison Fried calamari, homemade tartar sauce	24

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 Whole sea bream crudo on bones, espelette pepper, lemon olive oil	45

CAVIAR D'EXCEPTION ULTRÉIA

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

30g / 95 50g / 165 125g / 390

ENTRÉES & SALADES

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	L'incontournable César, oeuf mollet, champignons de Paris, parmesan, sauce maison The must-have Caesar salad, poached egg, mushrooms, parmesan, homemade Caesar sauce	
Poêlée de calamars frais en persillade, citron, piment d'Espelette Pan-fried fresh squid with parsley, lemon, espelette pepper	28	Nature / Nature	21
Belle salade Niçoise au thon frais juste saisi Beautiful Niçoise salad with just seared fresh tuna	32	Poulet pané / Crispy chicken	25
		Saumon frais grillé / Fresh grilled salmon	30

SÉLECTION DE POISSONS SAUVAGES

Loup, daurade, Saint-Pierre... selon arrivage
Sea bass, sea bream, Saint-Pierre... catch of the day

grillés ou en croûte de sel
grilled or in a salt crust

selon arrivage

DE NOTRE VIVIER

Langouste, homard bleu, selon arrivage
Lobster, blue lobster, catch of the day

grillés ou rôtis au four au beurre de graine de moutarde, piment d'Espelette
grilled or roasted in the oven with mustard seed butter, Espelette pepper

selon arrivage

POISSONS

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

34

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

52

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

36

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

78

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

48

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

55

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

46

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

36

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

42

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

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

Truffle risotto, almond, Parmesan shavings, summer truffle petals,
reduced juice

Linguine à la langouste entière, sauce maison graines de moutarde
Whole lobster linguine, homemade sauce with wholegrain mustard

115

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons
Fresh fries

10

Légumes de saison rôtis
Roasted seasonal vegetables

10

Frites fraîches truffe et parmesan
Truffle parmesan fresh fries

18

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

12/18

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

12

Cœur de sucrine
Sucrine salad

10

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

14

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

14

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, 2 parfums de glace au choix
Beef patty or cod or crispy chicken breast, fries or mashed potatoes, 2 flavors of ice cream

26

Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

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

