

LUNCH



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

cannes la croisette

SÉLECTION DU BANC DE POISSONS

Sélection d'huitres fines de claires Roumégous 6 / 12 Selection of fine Roumégous oysters 6 / 12	19/38
Crevettes roses 30/40 6 pièces Shrimps 30/40 6 pieces	24
Crevettes grises 150g Common shrimps 5,3oz	14
Bulots 300g Whelks 10,6oz	16
Oursins Sea urchins	selon arrivage

CAVIAR D'EXCEPTION

Caviar Ultraia "Schrenki Or" servi avec condiments, crème d'Isigny et blinis maison	30g 95
Ultraia "Schrenki Gold" caviar served with condiments, Isigny cream and homemade blinis	50g 165
	125g 390

CRUDO BAR

Ceviche de loup, granny smith, céleri, concombre, grenade, citron vert Sea bass ceviche, granny smith, celery, cucumber, pomegranate, lime	23
Carpaccio de poulpe de Galice, poivrons rouges, chimichurri, zeste de citron Galician octopus carpaccio, red peppers, chimichurri, lemon zest	26
Tiradito de thon, soja, gingembre, citronnelle, guacamole wasabi mentholé Tuna tiradito, soy, ginger, lemongrass, minty wasabi guacamole	24
Tataki de boeuf fondant, ponzu à la truffe, poireaux, oignons frits, pickles d'oignons Beef tataki, truffle ponzu, leeks, fried onions, onion pickles	26

TO SHARE

Aubergine confite en tempura, yaourt grec citronné, ail Tempura eggplant confit, Greek lemon yogurt, garlic	18
Nems de volaille bien crispy, romaine, menthe fraîche Crispy chicken spring rolls, romaine, fresh mint	22
Cocotte de palourdes relevées, fondue de tomate, piment, chorizo Spicy clam casserole, tomato fondue, chilli, chorizo	28
Calamars frits, sauce tartare maison Fried calamari, homemade tartar sauce	24

ENTRÉES & SALADES

Crème de parmesan, champignons des bois, œuf parfait, chips de persil, jus réduit Parmesan cream, mushrooms, perfect egg, parsley chips, reduced jus	22
Houmous maison, grenade, menthe, coriandre, sommités de chou fleur rôti aux épices tandoori Homemade hummus, pomegranate, mint, coriander, roasted cauliflower with tandoori spices	18
Brouillade d'œuf soufflé à la truffe, jaune d'œuf confit Truffle puffed scrambled egg, candied egg yolk	22
Poireaux fondants grillés, œuf mimosa, vinaigrette truffe Grilled leeks, mimosa egg, truffle vinaigrette	20
Poêlée de calamars en persillade, citron, piment d'Espelette Parsley pan-fried squid, lemon, Espelette pepper	24
L'incontournable César, œuf mollet, champignons de Paris, parmesan, sauce maison The must-have Caesar salad, poached egg, mushrooms, parmesan, homemade Caesar sauce	
Nature / Nature	19
Poulet pané / Crispy chicken	25

NOS INCONTOURNABLES À PARTAGER

- Notre dégustation de crudo 75
Ceviche de loup, carpaccio de poulpe, tiradito de thon, tataki de boeuf
Our crudo assortment : sea bass ceviche, octopus carpaccio, tuna tiradito, beef tataki
- Le poulet fermier entier label rouge préparé devant vous 85
frites, salade, tête d'ail confit, jus corsé 2/3 personnes
Whole free-range red label chicken served table side
fries, salad, confit garlic head, hearty jus 2/3 people

SÉLECTION DE POISSONS D'EXCEPTION

- Nos grosses pièces de poisson sauvage selon arrivage
Loup, daurade, Saint-Pierre, homard...
En croûte de sel ou grillés, 1 garniture au choix
Our wild fish of the day
Sea bass, Sea bream, John Dory, Lobster...
Salt-crusted or grilled, choice of 1 garnish

POISSONS

- Aioli maison, cabillaud, palourdes, bulots, œuf dur, 38
pommes de terre, légumes
Homemade aioli, cod, clams, whelks, hard-boiled egg,
potatoes, vegetables
- La Bouillabaisse façon Miramar, rouille et croustons 48
Miramar-style Bouillabaisse, rouille and croutons
- Loup entier grillé, sauce vierge, légumes grillés confits 42
Whole grilled sea bass, virgin sauce, roasted vegetables
- Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison 75
Beautiful dover sole, homemade mashed potatoes

VIANDES

- Tartare de filet de boeuf Simmental coupé au couteau, origine Allemagne, frites fraîches 28
Steak tartar, hand-cut fillet mignon from Germany, Fresh fries
- Filet de bœuf Simmental origine Allemagne 55
Mousseline de pommes de terre maison
Fillet mignon from Germany, homemade mashed potatoes
- Belle entrecôte d'Argentine rôtie, jus à l'estragon, garniture au choix 45
Rib-eye steak from Argentina, tarragon jus, choose one side
- Burger bœuf Wagyu français, pickles de concombre Libanais, tempura oignons rouge, fromage à raclette, frites fraîches 29
French Wagyu beef burger, Lebanese cucumber pickles, red onion tempura, raclette cheese, French fries
- Fondant d'agneau, crème de céleri, champignons poêlés, noisettes torréfiées, jus réduit 38
Roasted lamb, celery cream, roasted mushrooms, roasted hazelnuts, reduced jus

PÂTES & RISOTTO

- Linguine alle vongole, ail, persil 32
Linguine alle vongole, parsley, garlic
- Lasagne della nona revisitée, aubergines, veau, mélange de jeunes pousses vertes 31
Lasagne pasta della nona, eggplant, veal, baby leaf salad
- Risotto butternut, scamorza râpé, pousses d'épinard, noisette, jus réduit 32
Butternut risotto, grated scamorza, spinach, hazelnut, reduced jus
- Coquillettes à la truffe pour enfants gâtés, jambon, comté 34
Truffle coquilette pasta, ham, comté cheese

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons Fresh fries	9
Frites fraîches truffe et parmesan Truffle parmesan fresh fries	15
Poêlée de champignons des bois Roasted mushrooms	12
Légumes de saison rôtis Roasted seasonal vegetables	9
Mousseline de pommes de terre maison / truffe Homemade potato mousseline / truffle	9/15
Mélange de jeunes pousses Baby leaf salad	9

MENU ENFANT

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

Steak haché ou cabillaud, frites ou purée, crêpe nutella maison Paty steak or cod, French fries or mashed potatoes, homemade nutella crêpe	20
--	----