

MENU



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

Cannes la Croisette

TO SHARE

Sélection d'huîtres Fines de Claires Roumégous 6 / 12 Selection of Fine Roumégous oysters 6 / 12	24/46	Petits mezzés maison, tapenade d'artichauts truffée, tzatziki, fondue de tomates épicées aux herbes, focaccia tiède Small homemade mezzes, truffled artichoke tapenade, tzatziki, spicy tomato fondue with herbs, warm focaccia	30
Gros artichaut vapeur, crudités, sauce anchoïade Large steamed artichoke, raw vegetables, anchovy sauce	25		
Calamars frits, sauce tartare maison Fried calamari, homemade tartar sauce	25	Nems de volaille bien crispy, romaine, menthe fraîche Crispy chicken spring rolls, romaine lettuce, fresh mint	25

CAVIAR D'EXCEPTION

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

30g 95 50g 165 125g 390

CRUDO BAR

Ceviche de loup, Caviar Ultraïa "Schrenki Or", framboises, velouté de petits pois glacé, gel d'amande, pousses fraîches Sea bass ceviche, Ultraïa "Schrenki Gold" caviar, raspberries, iced peas velouté, fresh sprouts, almond gel	34
Tiradito de thon, crème acidulée, yuzu, coulis de coriandre, feuille de riz craquante Tuna tiradito, sour cream, yuzu, coriander coulis, crunchy rice paper	29
Tataki de bœuf fondant, ponzu à la truffe, poireaux fondants, oignons frits, pétales de truffe fraîche Beef tataki, truffle ponzu, leeks, fried onions, fresh truffle petals	39

ENTRÉES & SALADES

Salade de homard entier, coleslaw, poivre de Timut, caviar d'agrumes Whole lobster salad, coleslaw, Timut pepper, citrus caviar	59
Houmous de chou-fleur, boulgour de brocolis, copeaux crus et en pickles, huile de ciboulette Cauliflower hummus, broccoli bulgur, raw and pickled shavings, chives oil	22
Onctueuse burrata des Pouilles, artichauts en texture, roquette, parmesan, pétales de truffe, vinaigrette fraîche Creamy Apulian burrata, textured artichokes, arugula, parmesan, truffle petals, fresh vinaigrette	29
L'incontournable salade César, oeuf mollet, champignons de Paris, parmesan, sauce maison The must-have Caesar salad, soft-boiled egg, mushrooms, parmesan, homemade Caesar sauce	
Nature / Nature	22
Poulet pané / Crispy chicken	29
Saumon frais grillé / Freshly grilled salmon	37

NOTRE SÉLECTION DE CRUSTACÉS

Homard, langouste, grillés ou rôtis au four au beurre de graines de moutarde, piment d'Espelette selon arrivage / MP

SÉLECTION DE POISSONS D'EXCEPTION

Nos grosses pièces de poisson sauvage
Loup, daurade, Saint-Pierre
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, choose one side

selon arrivage / MP

POISSONS

Magnifique camaron rôti au piment d'Espelette, riz coco combava
Magnificent roasted camaron with Espelette pepper, combava coconut rice 48

Délicate marinière de coquillages, cabillaud confit, fenouil fondant, moules, palourdes, couteaux
Shellfish marinière, confit cod with melting fennel, mussels, clams, razor clams 42

Filet de loup, artichauts en texture, beurre blanc à la fleur de thym
Sea bass fillet, textured artichokes, thyme flower white butter 38

Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison
Beautiful dover sole, homemade mashed potatoes 78

PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole, ail, persil
Linguine alle vongole, parsley, garlic 35

Gnocchis de la maison Perrin, ricotta crémeuse, olives Taggiashe, tomates séchées et basilic
Gnocchi from Maison Perrin, creamy ricotta, Taggiashe olives, dried tomatoes and basil 34

Rigatoni crème de parmesan, truffe, éclats de noisettes, écume truffée
Rigatoni parmesan cream, truffle, hazelnuts sliver, truffle foam 48

Risotto de petits pois, citron confit, saumon mi-cuit, pousses d'épinard
Peas risotto, candied lemon, semi-cooked salmon, baby spinach 37

Linguine à la langouste entière, sauce maison aux graines de moutarde
Linguine with whole lobster, homemade mustard seed sauce 95

VIANDES

Tartare de filet de boeuf Simmental coupé au couteau, origine Allemagne, frites et sucrine
Steak tartar, hand-cut fillet mignon from Germany, fries and sucrine 37

Noix d'entrecôte d'Argentine, mousseline de pommes de terre maison, jus réduit
Argentinian rib-eye steak, homemade potato mousseline, reduced juice 55

Burger Wagyu français, poivrons confits, roquette, cantal crémeux, sauce blanche
French Wagyu burger, candied peppers, arugula, creamy cantal, white sauce 45

Côte de veau cuite basse température, polenta crémeuse, thym parmesan, jus corsé
Veal chop cooked at low temperature, creamy polenta, parmesan thyme, strong juice 48

L'exceptionnel Tomahawk Black Angus australien
The exceptional Australian Tomahawk Black Angus 155

Suprême de volaille fermière Label Rouge, coulis de poivrons rouges, ail et gingembre, courgette fondante, jus à l'ail noir
Label Rouge free-range poultry supreme, red pepper, garlic and ginger coulis, tender zucchini, black garlic jus 38

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons
Fresh fries 11

Frites fraîches truffe et parmesan
Truffle parmesan fresh fries 18

Asperges grillées, huile d'olive, fleur de sel
Grilled asparagus, olive oil, fleur de sel 16

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

Légumes de saison rôtis
Roasted seasonal vegetables 11

Mousseline de pommes de terre maison / truffe
Homemade potato mousseline / truffle 11/18

Mélange de jeunes pousses
Baby leaf salad 11

PLUS QU'UNE PLAGE,
UNE DESTINATION
PLUS QU'UN RESTAURANT,
UNE ESCAPADE CULINAIRE

