



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

Cannes la Croisette

TO SHARE

Guacamole minute, chips de tortilla Guacamole served table side, tortilla chips	19	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
Sélection d'huîtres Fines de Claires Roumégous 6 / 12 Selection of Fine Roumégous oysters 6 / 12	24/46	Petits mezzés maison, tapenade d'artichauts à la truffe, tzatziki, fondue de tomates épicées aux herbes, focaccia tiède Small homemade mezzes, truffled artichoke tapenade, tzatziki, spicy tomato fondue with herbs, warm focaccia	28
L'artichaut breton vapeur, crudités, sauce anchoïade Steamed breton artichoke, raw vegetables, anchovy sauce	22	Nems de volaille bien crispy, romaine, menthe fraîche Crispy chicken spring rolls, romaine lettuce, fresh mint	24
Calamars frits, sauce tartare maison Fried calamari, homemade tartar sauce	23		

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	28	Tiradito de thon, crème acidulée, yuzu, coulis de coriandre, feuille de riz craquante Tuna tiradito, sour cream, yuzu, coriander coulis, crunchy rice paper	25
Sashimi de seriole, sauce detox pomme verte, pickles d'oignons, copeaux de Granny Smith Amberjack sashimi, green apple detox sauce, onion pickles, Granny Smith shavings	24	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	34

ENTRÉES & SALADES

Salade Grecque, concombre libanais, tomates, poivrons verts, fêta AOP, olives Kalamata, origan, oignons rouges Greek salad, cucumber, tomatoes, green peppers, PDO feta, Kalamata olives, oregano, red onions	24	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	20
Onctueuse burrata des Pouilles, artichauts en texture, roquette, parmesan, pétales de truffe, vinaigrette fraîche Creamy Puglia burrata, artichokes, arugula, parmesan, truffle petals, fresh vinaigrette	26	Poulet pané / Crispy chicken Saumon frais grillé / Grilled salmon	26 30
		Salade de médaillons de langouste, coleslaw, poivre de Timut, caviar d'agrumes Lobster medaillon salad, coleslaw, Timut pepper, citrus caviar	58

PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole, ail, persil Linguine alle vongole, parsley, garlic	35	Rigatoni crème de parmesan, truffe, éclats de noisettes, écume truffée Rigatoni parmesan cream, truffle, hazelnuts sliver, truffle foam	48
Gnocchis de la maison Perrin, ricotta crémeuse, olives Taggiashe, tomates séchées et basilic Gnocchi from Maison Perrin, creamy ricotta, Taggiashe olives, sun-dried tomatoes and basil	34	Linguine à la langouste entière, sauce maison aux graines de moutarde Whole lobster linguine, homemade old-fashioned mustard sauce	37 95

NOTRE SÉLECTION DE POISSONS ET CRUSTACÉS

Nos grosses pièces de poissons sauvages, loup, daurade, Saint-Pierre - en croûte de sel ou grillés, 1 garniture au choix
Catch of the day, Sea bass, Sea bream, John Dory... - salt-crusted or grilled, choose one side

Homard, langouste, grillés ou rôtis au four au beurre de graines de moutarde, piment d'Espelette
Lobster grilled or oven roasted with old-fashioned mustard butter, Espelette pepper

selon arrivage / MP

VIANDES

- Tartare de filet de boeuf Simmental coupé au couteau, origine Allemagne, frites et sucrine 28
Steak tartare, hand-cut fillet mignon from Germany, fries and sucrine
- Noix d'entrecôte d'Argentine, mousseline de pommes de terre maison, jus réduit 45
Argentinian rib-eye steak, homemade mashed potatoes, reduced juice
- Burger Wagyu français, poivrons confits, roquette, cantal crémeux, sauce blanche 33
French Wagyu burger, candied peppers, arugula, creamy cantal cheese, white sauce
- Côte de veau cuite basse température, polenta crémeuse, thym parmesan, jus corsé 42
Veal chop cooked at low temperature, creamy polenta, parmesan thyme, strong juice
- L'exceptionnel Tomahawk Black Angus australien 155
The exceptional Australian Tomahawk Black Angus
- Suprême de volaille fermière Label Rouge, coulis de poivrons rouges, ail et gingembre, courgette fondante, jus à l'ail noir 34
Label Rouge free-range poultry supreme, red pepper coulis with garlic and ginger, zucchini, black garlic juice

POISSONS

- Magnifique camaron rôti au piment d'Espelette, riz coco combava 48
Roasted camaron with Espelette pepper, combava coconut rice
- Cabillaud confit, délicate marinière de coquillages, fenouil fondant, moules, palourdes, couteaux 36
Confit cod, shellfish marinière, fennel, mussels, clams, razor clams
- Filet de loup, artichauts en texture, beurre blanc à la fleur de thym 38
Sea bass fillet, artichokes, thyme white butter
- Cassolette de homard à l'américaine, pommes fondantes, fenouil confit 95
American-style lobster, melted apple, candied fennel
- Daurade royale grillée aux herbes aromatiques, légumes grillés confits 46
Grilled sea bream with aromatic herbs, candied grilled vegetables
- Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison 78
Beautiful dover sole, homemade mashed potatoes

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites fraîches en 2 cuissons 11
Fresh fries
- Frites fraîches truffe et parmesan 18
Truffle parmesan fresh fries
- Asperges grillées, huile d'olive, fleur de sel 16
Grilled asparagus, olive oil, fleur de sel
- Riz jasmin, coco, combava 12
Jasmine rice, coconut, combava
- Légumes de saison rôtis 11
Roasted seasonal vegetables
- Mousseline de pommes de terre maison / truffe 11/18
Homemade mashed potatoes / truffle
- Mélange de jeunes pousses 11
Baby leaf salad

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

