

EVENING MENU



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

Cannes la Croisette

LE PLAISIR DE PARTAGER

- Sélection d'huîtres Fines de Claires Roumégous | 6 pcs 24
Selection of Fine de Claire Roumégous oysters | 6 pcs
- Calamars frits, sauce tartare maison 23
Golden fried calamari, homemade tartar sauce
- Petits mezzés maison, tapenade d'artichauts à la truffe, tzatziki, fondue de tomates épicées aux herbes, focaccia 28
Homemade mezzes, truffled artichoke tapenade, tzatziki, spiced tomato fondue with herbs, warm focaccia
- Nems de volaille croustillants, romaine, menthe fraîche 24
Crispy chicken spring rolls, romaine lettuce, fresh mint
- Guacamole minute, chips de tortilla 19
Guacamole prepared tableside, tortilla chips

LE CAVIAR D'EXCEPTION

Ultreïa "Schrenki Or"
Condiments, crème d'Isigny, blinis maison
Ultreïa "Schrenki Gold" caviar
Condiments, Isigny cream, homemade blinis

30g | 95 50g | 165 125g | 390

CRUDO BAR

- Ceviche de loup, Caviar Ulteïa "Schrenki Or", framboises, velouté glacé de petits pois, gel d'amande, pousses fraîches 28
Sea bass ceviche, Ulteïa "Schrenki Gold" caviar, raspberries, chilled pea velouté, almond jelly, fresh sprouts
- Sashimi de sériole, sauce detox à la pomme verte, pickles d'oignons, copeaux de Granny Smith 24
Amberjack sashimi, green apple detox sauce, pickled onions, Granny Smith apple shavings
- Tiradito de thon, crème acidulée, yuzu, coulis de coriandre, feuille de riz craquante 25
Tuna tiradito, sour cream, yuzu, coriander coulis, crunchy rice paper
- Tataki de bœuf fondant, ponzu à la truffe, poireaux fondants, oignons frits, pétales de truffe fraîche 34
Beef tataki, truffle ponzu, tender leeks, crispy onions, fresh truffle petals

SALADES

- Salade Grecque, concombre libanais, tomates, poivrons verts, fêta AOP, olives Kalamata, origan, oignons rouges 24
Greek salad, cucumber, tomatoes, green peppers, PDO feta, Kalamata olives, oregano, red onions
- Salade de médaillons de langouste, coleslaw raffiné, poivre de Timut, caviar d'agrumes 58
Lobster medallion salad, refined coleslaw, Timut pepper, citrus caviar
- Onctueuse burrata des Pouilles, artichauts en texture, roquette, parmesan, pétales de truffe, vinaigrette fraîche 26
Creamy Puglia burrata, artichokes, arugula, parmesan, truffle petals, fresh vinaigrette

PÂTES

- Linguine alle vongole, ail, persil frais 35
Linguine alle vongole, garlic and fresh parsley
- Rigatoni crème de parmesan, truffe, éclats de noisettes, écume truffée 48
Rigatoni parmesan cream, truffle, hazelnut slivers, truffle foam
- Linguine à la langouste entière, sauce maison aux graines de moutarde 95
Whole lobster linguine, homemade old-fashioned mustard sauce

LES VIANDES

Filet de bœuf Simmental, mousseline de pommes de terre maison Allemagne, 250g Simmental beef fillet, homemade potato mousseline Germany, 250g	55
Noix d'entrecôte, mousseline de pommes de terre maison, jus réduit Argentine, 300g Heart of ribeye, silky potato mousseline, rich reduced jus Argentina, 300g	45
Côte de veau cuite basse température, polenta crémeuse, thym parmesan, jus corsé France, 300g Slow-cooked veal chop, creamy polenta, parmesan thyme, rich jus France, 300g	42
Suprême de volaille fermière Label Rouge, coulis de poivrons rouges, courgettes fondantes, ail et gingembre, jus à l'ail noir Free-range Label Rouge chicken supreme, red pepper coulis, tender courgettes with garlic and ginger, black garlic jus	34
L'exceptionnel Tomahawk Black Angus Australie The exceptional Tomahawk Black Angus Australia	16 100g
Bavette Wagyu, mousseline de pommes de terre maison, jus réduit Australie, 250g Wagyu flank steak, homemade mashed potatoes, reduced jus Australia, 250g	62
Planche de dégustation – env. 2kg. Filet de boeuf, bavette Wagyu, Noix d'entrecôte, Tomahawk – 2 accompagnements Tasting board – approx. 2kg. Tenderloin, Wagyu flank, rib-eye steak & Tomahawk – 2 sides of your choice	300

POISSONS & CRUSTACÉS

Magnifique camaron rôti au piment d'Espelette, riz coco, combava Roasted camaron, Espelette pepper, coconut and kaffir lime rice	48
Cabillaud confit, délicate marinière de coquillages, fenouil fondant, moules, palourdes, couteaux Confit cod, shellfish stew, fennel, mussels, clams, razor clams	36
Belle sole meunière, mousseline de pommes de terre maison Dover sole meunière, homemade mashed potatoes	78
Filet de loup, artichauts en texture, beurre blanc à la fleur de thym Sea bass fillet, artichokes, thyme white butter	38
Grosses pièces de poissons sauvages – Loup, daurade, Saint-Pierre, en croûte de sel ou grillés Un accompagnement au choix Large wild fish cuts – Sea bass, sea bream, John Dory, salt-crusted or grilled One side of your choice	17 100g
Langouste grillée ou rôtie au beurre de graines de moutarde, piment d'Espelette Grilled or roasted spiny lobster with mustard seed butter and Espelette pepper	25 100g

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites Frites truffe et parmesan French fries Truffle and parmesan fries	11 18	Légumes de saison rôtis Roasted seasonal vegetables	11
Asperges grillées, huile d'olive, fleur de sel Grilled asparagus, olive oil, fleur de sel	16	Mousseline de pommes de terre maison à la truffe Homemade mashed potatoes with truffle	11 18
Riz jasmin, coco, combava Jasmine rice, coconut and kaffir lime	12	Mélange de jeunes pousses Baby leaf salad	11

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

