# MIRAMAR PLAGE

BEACH CLUB – CANNES

## LUNCH MENU

# LA RACLETTE À LA PLAGE

## LA TRADITIONNELLE

Fromage de Savoie au lait cru
Rosette – Jambon Serrano – Coppa – Bresaola – Jambon blanc
Pommes de terre grenaille – Mix de salades

## LA VÉGÉTARIENNE

Fromage de Savoie au lait cru
Légumes du marché – Pommes de terre grenaille – Mix de salades

suppl. Truffe 10 g / Saumon fumé 16 €

---

### THE TRADITIONAL

Raw milk Savoie cheese
Rosette – Serrano ham – Coppa – Bresaola – White ham
Baby potatoes – Mixed green salad

### THE VEGETARIAN

Raw milk Savoie cheese – Seasonal vegetables - Baby potatoes – Mixed green salad

add Truffle 10 g / Smoked salmon 16 €

**38 € | PERSONNE**

**MINIMUM 2 PERS.**

**EXCLUSIVEMENT LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS**

AVAILABLE EXCLUSIVELY ON WEEKENDS AND HOLIDAYS

# LE PLAISIR DE PARTAGER

Mezzé libanais | houmous, caviar d'aubergine, labné, houmous betterave — 24
Lebanese mezze | classic hummus, eggplant caviar, beetroot hummus, labneh

Huîtres fines de Claire – 6 / 12 — 24 / 46
Fines de Claire oysters – 6 / 12

Nems de volaille croustillants — 20
Crispy chicken nems

Chou-fleur entier rôti, curcuma, muscade, sauce tahini — 18
Whole roasted cauliflower, turmeric, nutmeg, tahini sauce

Calamars frais frits, sauce tartare maison — 22
Fresh fried calamari, homemade tartar sauce

Maki crispy au saumon, avocat, concombre, sriracha — 24
Crispy salmon maki, avocado, cucumber, sriracha

Tempura de crevettes, mayonnaise épicée — 22
Shrimp tempura, spicy mayonnaise

Aubergine confite en tempura, yaourt grec citronné à l'ail — 18
Eggplant tempura, lemon-garlic Greek yogurt

# CRUDO BAR

Carpaccio de bœuf Salers préparé par nos soins, parmesan râpé, roquette | suppl. truffe — 26 / 10
Salers beef carpaccio, grated parmesan, arugula | add truffle

Sashimi de saumon, truffe fraîche, ponzu à la truffe, roquette, pickles d'oignons — 26
Salmon sashimi, fresh truffle, arugula, truffle ponzu, pickled onions

Carpaccio de loup, marinade du soleil à l'huile d'olive, citron, orange, ciboulette, baies roses — 24
Sea bass carpaccio, sunny marinade with olive oil, lemon, orange, chives, pink peppercorns

# ENTRÉES

Terrine de foie gras maison au limoncello façon tarte citron meringuée — 28
Homemade foie gras terrine with limoncello, lemon meringue style

Poireaux confits, yaourt citronné, tuiles croustillantes au sarrasin — 18
Confit leeks, lemon yogurt, crispy buckwheat tuiles

Soupe de poissons maison, croûtons à l'ail, rouille, emmental — 21
Fish soup, garlic croutons, rouille, emmental cheese

Œuf parfait, velouté de butternut, lard croustillant, châtaignes — 18
Soft boiled egg, butternut velouté, crispy bacon, chestnuts

Salade César poulet croustillant, œuf mollet, champignons de Paris — 24
Crispy chicken Caesar salad, soft-boiled egg, mushrooms

# PÂTES & RISOTTO

Risotto aux champignons des bois rôtis, noisettes concassées, jus réduit | suppl. truffe — 26 / 10
Roasted wild mushroom risotto, hazelnuts, reduced jus | add truffle

Paccheri à la truffe, jambon de Paris, comté, truffe fraîche — 36
Truffle paccheri pasta, Jambon de Paris ham, comté cheese, fresh truffle

Linguine alle vongole — 34
Linguine with clams

Linguine à la langouste entière, bisque à la graine de moutarde — 95
Linguine with whole spiny lobster, mustard seed bisque

Tagliolini au caviar, crème réduite citronnée, ciboulette — 88
Tagliolini pasta with caviar, lemon cream, chives

# CÔTÉ MER

Loup entier grillé aux herbes aromatiques, légumes grillés confits — 52
Whole grilled sea bass with aromatic herbs, confit grilled vegetables

Aïoli du Miramar, légumes vapeur, œufs durs, palourdes — 36
Miramar aïoli, steamed vegetables, hard-boiled eggs, clams

Noix de Saint-Jacques rôties, crémeux de pomme de terre à la truffe, chips croustillantes — 39
Seared scallops, truffle creamy purée, crispy potato chips

Belle sole meunière, mousseline de pomme de terre — 72
Sole meunière, mashed potatoes

# CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf Salers France 180 g, frites, salade — 32
French Salers beef tartare 180g, French fries, mixed green salad

Joue de veau confite, purée de céleri, champignons des bois rôtis, jus réduit — 38
Braised veal cheek, celery purée, roasted wild mushrooms, reduced jus

Coquelet mariné aux épices douces, pommes de terre grenaille, jus réduit — 34
Roasted young chicken marinated with sweet spices, baby potatoes, reduced jus

Burger signature Wagyu USA, cheddar Asiago, sucrine, chutney d'oignons rouges, sauce secrète, frites — 34
Signature burger USA Wagyu, Asiago cheddar cheese, little gem lettuce, red onion chutney, secret sauce, homemade French fries

Filet de bœuf Salers France 250 g, mousseline de pomme de terre — 48
French Salers beef filet 250 g, mashed potatoes

Belle noix d'entrecôte d'Argentine 300 g, fondue d'épinards — 49
Argentinian ribeye 300 g, creamed spinach

Bavette Wagyu australienne 250 g, mousseline de pomme de terre — 59
Australian Wagyu flank steak 250 g, mashed potatoes

L'exceptionnel Tomahawk black Angus USA – environ 1,2 kg — 160
Exceptional USA black Angus Tomahawk – approx. 1,2 kg

Planche de dégustation | filet de bœuf, entrecôte, bavette, Tomahawk – environ 2 kg — 300
Tasting board | filet mignon, ribeye, flank, Tomahawk – approx. 2 kg

# SÉLECTION DE POISSONS D'EXCEPTION

Nos grosses pièces de poissons sauvages — *selon arrivage*
| Loup, daurade, Saint-Pierre
En croûte de sel ou grillés, 2 garnitures au choix
Whole wild caught fish | Sea bass, sea-bream, John Dory
Salt-crusted or grilled, with 2 sides of your choice

# CAVIAR D'EXCEPTION

Ultreïa "Schrenki Or"
Condiments, crème d'Isigny, blinis maison

Ultreïa "Schrenki Gold" caviar
Condiments, Isigny cream, homemade blinis

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

# ACCOMPAGNEMENTS

Frites / avec truffe et parmesan — 10 / 15
French fries / with truffle and parmesan

Salade verte vinaigrette — 8
Mixed green salad with vinaigrette

Riz jasmin, coco, combava — 10
Jasmine rice, coconut, kaffir lime

Polenta crémeuse, thym, parmesan — 10
Creamy polenta, thyme, parmesan

Mousseline de pomme de terre / avec truffe — 10 / 15
Mashed potatoes / with truffle

Champignons des bois rôtis — 12
Roasted wild mushrooms

Tombée d'épinards minute, crème à l'ail — 10
Creamy spinach, garlic cream

Origine de nos viandes : USA, France, Australie, Argentine.
Nos prix sont exprimés en euros, toutes taxes comprises. La liste des allergènes est disponible sur demande. | All our prices are in euros, tax included. The list of allergens is available upon request.

# MENU PLAISIR

## 35 € entrée | plat ou plat | dessert

## 45 € entrée | plat | dessert

### ENTRÉES

Terrine de foie gras maison au limoncello façon tarte citron meringuée
Homemade foie gras terrine with limoncello, lemon meringue style

Huîtres fines de Claire – 4
Fines de Claire oysters – 4

Œuf parfait velouté de butternut, lard croustillant, châtaignes
Soft boiled egg, butternut velouté, crispy bacon, chestnuts

### PLATS

Coquelet mariné aux épices douces, pommes de terre grenaille, jus réduit
Roasted young chicken marinated with sweet spices, baby potatoes, reduced jus

Plat du jour
Dish of the day

Risotto aux champignons des bois rôtis, noisettes concassées, jus réduit
Roasted wild mushroom risotto, hazelnuts, reduced jus

### DESSERTS

Tarte tatin, crème fraîche, glace à la vanille de Madagascar
Tarte Tatin, Madagascan vanilla cream, ice cream

Tiramisu della nonna préparé minute à votre table
Grandma's tiramisu prepared tableside

Glaces ou sorbets
Ice creams or sorbets

Du lundi au vendredi, nous vous invitons à savourer notre Menu Plaisir.
Une expérience culinaire pensée pour sublimer votre pause déjeuner.

Hors week-ends, congrès et jours fériés.

Iconic Croisette Destination

Since 2006