



**DÎNER**

## LE PLAISIR DE PARTAGER

Mezzé libanais, houmous, caviar d'aubergine, houmous betterave, labné Lebanese mezze, hummus, eggplant caviar, beetroot hummus, labneh	26	Belle Burrata 500g, déclinaison de tomates mûries au soleil, basilic frais 500g burrata, sun-ripened tomatoes, fresh basil	42	Huîtres fines de Claire n°2 - 6   12 Fine de Claire oysters No.2 - 6   12	26   46
Calamars frais frits, sauce tartare maison Fresh fried calamari, homemade tartare sauce	24	Nems de volaille croustillants Crispy chicken nems	22	Dragon roll, saumon, avocat, mangue, mayonnaise curry, oignons crispy Dragon roll, salmon, avocado, mango, curry mayonnaise, crispy onions	28
Fleurs de courgettes en tempura, yaourt citronné Zucchini flower tempura, lemon yogurt	24	Tempura de crevettes, mayonnaise épicée Shrimp tempura, spicy mayonnaise	24		

## CRUDO BAR

Sashimi de thon, ponzu, câpres, citron confit, basilic Tuna sashimi, ponzu, capers, preserved lemon, basil	26	Tiradito de saumon, mangue, passion, citron vert Salmon tiradito, mango, passion fruit, lime	28	Tataki de bœuf fondant, truffe fraîche, oignons frits, pickles Beef tataki, fresh truffle, fried onions, pickles	42
Crudo de loup entier, marinade Nikkei Whole sea bass crudo, Nikkei marinade	42	Carpaccio de poulpe, chimichurri Octopus carpaccio, chimichurri	28	Sélection royale de crudo   Sashimi, loup, saumon, poulpe, tataki de boeuf Royal crudo selection   Sashimi, sea bass, salmon, octopus, beef tataki	168

## PÂTES & RISOTTO

Tagliolini au caviar, crème citronnée, ciboulette Tagliolini with caviar, lemon cream, chives	92	Linguine à la langouste entière, bisque à la graine de moutarde Whole lobster linguine, bisque, mustard seeds	98
Rigatoni à la truffe, flambés au cognac, servis dans la meule de parmesan Rigatoni with truffle, flambéed with cognac, served in a parmesan wheel	65	Risotto crémeux aux asperges vertes Creamy green asparagus risotto	32

## CAVIAR D'EXCEPTION

Caviar Prestige  
Condiments, crème d'Isigny, blinis maison  
Caviar Prestige caviar  
Condiments, Isigny cream, homemade blinis

30g | 105 50g | 185 125g | 410

## CÔTÉ MER

Notre belle sole meunière Dover sole meunière	78	Rougets barbets de roche, crème de poivron rouge, sauce vierge Red mullet fillets, red pepper cream, vierge sauce	38
Loup entier grillé, herbes aromatiques Whole grilled sea bass, herbs	52	Notre magnifique Cameron rôti de 300g, au piment d'Espelette   1 pièce Our magnificent 300g roasted king prawn, with Espelette pepper   1 piece	48
Notre sélection de poissons sauvages grillés ou en croûte de sel Wild catch of the day, grilled or in salt crust	17   100g		

## CÔTÉ TERRE

Coquelet mariné aux épices douces, gratin dauphinois, crème d'ail Marinated baby chicken, dauphinoise potatoes, garlic cream	38	Belle noix d'entrecôte d'Argentine   300g Argentinian ribeye   300g	48
Burger Wagyu 180g Espagne, sucrine, chutney d'oignons rouges, cheddar, sauce secrète 180g Spanish Wagyu burger, baby gem lettuce, red onion chutney, cheddar, house sauce	38	Filet de bœuf Salers français   250g French Salers beef fillet   250g	52
Tartare de filet de bœuf Salers 180g France, frites, salade 180g French Salers beef tartare, French fries, salad	34	L'exceptionnel Tomahawk Black Angus   USA The exceptional Tomahawk Black Angus   USA	16   100g
Carré d'agneau français rôti, carottes fondantes, pistaches French roasted rack of lamb, glazed carrots, pistachios	42	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	350
Bavette Wagyu australienne   250g Australian Wagyu flank steak   250g	62		

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites   Frites truffée et parmesan French fries   truffle and parmesan fries	10   15	Courgettes et poivrons grillés Grilled zucchini and peppers	10
Asperges grillées, huile d'olive, fleur de sel Grilled asparagus, olive oil, fleur de sel	12	Mousseline de pommes de terre maison   à la truffe Homemade mashed potatoes   with truffle	10   15
Riz jasmin, coco, combava Jasmine rice, coconut, kaffir lime	10	Broccoletti grillés, ail et piment Grilled broccoletti, garlic and chili	12



**MIRAMAR PLAGÉ**

BEACH CLUB – CANNES