



**DÉJEUNER**

## LE PLAISIR DE PARTAGER

Kefta, yaourt mentholé à l'ail  
Kefta, garlic mint yogurt

Mezze libanais, houmous, caviar d'aubergine, houmous betterave, labné  
Lebanese mezze, hummus, eggplant caviar, beetroot hummus, labneh

Pata negra, pan con tomate  
Pata negra, pan con tomate

Calamars grillés, feta, olives Kalamata, basilic, citron, pesto maison  
Grilled calamari, feta, Kalamata olives, basil, lemon, house pesto

Guacamole minute, chips de tortillas  
Fresh guacamole, tortilla chips

Carpaccio de poulpe de Galice, chimichurri  
Galician octopus carpaccio, chimichurri

Crudo de loup entier, marinade Nikkei  
Whole sea bass crudo, Nikkei marinade

Carpaccio de gambero rosso de Sicile au caviar Baeri  
Sicilian gambero rosso carpaccio with Baeri caviar

Salade grecque, feta AOP, olives Kalamata  
Greek salad, PDO feta, Kalamata olives

Salade César au poulet croustillant, tomates cerises, œuf mollet, copeaux de parmesan  
Crispy chicken Caesar salad, cherry tomatoes, soft-boiled egg, parmesan shavings

Carpaccio d'artichauts façon Riviera, huile d'olive citronnée, roquette, parmesan  
Riviera-style artichoke carpaccio, lemon olive oil, rocket, parmesan

26 Calamars frais frits, sauce tartare maison  
Fresh fried calamari, house tartare sauce

28 Haricots verts frais en tempura, citronnés  
Fresh green bean tempura, lemon

Tacos de saumon au caviar Baeri, guacamole  
Salmon tacos with Baeri caviar, guacamole

38 Nems de volaille croustillants  
Crispy chicken nems

36 Lobster roll au caviar Baeri, mayonnaise, citron, ciboulette  
Lobster roll with Baeri caviar, mayonnaise, lemon, chives

24 Poulpe de Galice grillé, chimichurri  
Grilled Galician octopus, chimichurri

32 Tataki de bœuf fondant, truffe fraîche, oignons frits, pickles  
Melting beef tataki, fresh truffle, fried onions, pickles

52 Tiradito de saumon, mangue, passion, citron vert  
Salmon tiradito, mango, passion fruit, lime

48 Ceviche de loup, caviar, leche de tigre  
Sea bass ceviche, caviar, leche de tigre

26 Green salad, frisée fine, pousses d'épinard, sucrine, avocat, copeaux d'asperges

32 Green salad, fine curly endive, baby spinach, little gem lettuce, avocado, asparagus shavings

24 Pastèque, feta, menthe  
Watermelon, feta, mint

26 Burrata d'exception, tomates du soleil, basilic, 125g  
Exceptional burrata, sun ripened tomatoes, basil, 125g

26 Huitres fines de Claire n°2 - 12  
Fine de Claire oysters No.2 - 12

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

38 Dragon roll, saumon, avocat, concombre, mangue, cream cheese, wasabi  
Dragon roll, salmon, avocado, cucumber, mango, cream cheese, wasabi

24 Cigare de langoustine croustillant, curry basilic  
Crispy langoustine cigar, basil curry

68 Halloumi grillé, pesto basilic, tomate  
Grilled halloumi, basil pesto, tomato

42 **Sélection royale de crudo** | Carpaccio de poulpe, tataki de bœuf, crudo de loup, tiradito de saumon, ceviche de loup, caviar Dauricius 30g, king crab

34 **Royal crudo selection** | Octopus carpaccio, beef tataki, sea bass crudo, salmon tiradito, sea bass ceviche, Dauricius caviar 30g, king crab

38

## SALADES

## CAVIAR D'EXCEPTION

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

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

# PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole Linguine with fresh clams	36	Tagliatelles à la camerone sauvage rôtie, ail, piment, citron Tagliatelle with roasted wild camerone, garlic, chili, lemon	58
Tagliolini au caviar, crème citronnée, ciboulette Tagliolini with caviar, lemon cream, chives	92	Risotto crémeux à la truffe Creamy truffle risotto	42

## NOTRE VITRINE DE LA MER

Notre belle sole fraîche, à la meunière Fresh Dover sole meunière	82	King crab d'Alaska Alaska king crab	30   100g
Loup entier grillé, herbes aromatiques Whole grilled sea bass, herbs	62	Camerone sauvage géante Giant wild camerone	17   100g
Notre sélection de poissons sauvages grillés ou en croûte de sel Wild catch of the day, grilled or in salt crust	19   100g	Langouste royale vivante Live royal spiny lobster	28   100g
		Homard bleu vivant Live blue lobster	27   100g

## CÔTÉ TERRE

Tartare de filet de bœuf 180g, France, frites, salade Beef fillet tartare 180g, France, fries, salad	36	L'exceptionnel tomahawk black angus USA The exceptional black angus tomahawk USA	17   100g
Bavette wagyu australienne, 250g Australian wagyu flank steak, 250g	64	Coquelet mariné aux épices douces, gratin dauphinois, crème d'ail Young chicken marinated in mild spices, gratin dauphinois, garlic cream	38
Belle noix d'entrecôte d'Argentine, 300g Fine Argentine ribeye, 300g	52	Black Burger Wagyu, truffe noire, feuille d'or Black wagyu burger, black truffle, gold leaf	54
Carré d'agneau français rôti, carottes fondantes, pistaches Roasted French rack of lamb, melting carrots, pistachios	48	<b>Planche de dégustation</b>   env. 2kg. Filet de boeuf, bavette Wagyu, Noix d'entrecôte, Tomahawk   2 accompagnements	350
Filet de bœuf Salers français, 250g French Salers beef fillet, 250g	52	<b>Tasting board</b>   approx. 2kg. Tenderloin, Wagyu flank, rib-eye steak, Tomahawk   2 sides of your choice	

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites   Frites truffe et parmesan French fries   truffle and parmesan fries	10   18	Courgettes et poivrons rôtis Roasted zucchini and peppers	12
Asperges sauvages grillées, huile d'olive, fleur de sel Grilled wild asparagus, olive oil, fleur de sel	16	Mousseline de pommes de terre maison   à la truffe Homemade mashed potatoes   with truffle	12   18
Riz jasmin, coco, combava Jasmine rice, coconut, kaffir lime	12	Brocoletti grillés, ail et piment Grilled broccoletti, garlic and chili	16
Belle assiette de légumes grillés Fine grilled vegetable platter	28		



**MIRAMAR PLAGE**  
BEACH CLUB – CANNES