



**DÎNER**

## LE PLAISIR DE PARTAGER

Kefta, yaourt mentholé à l'ail Kefta, garlic mint yogurt	26	Calamars frais frits, sauce tartare maison Fresh fried calamari, house tartare sauce	26	Huitres fines de Claire n°2 - 12 Fine de Claire oysters No.2 - 12	48
Mezze libanais, houmous, caviar d'aubergine, houmous betterave, labné Lebanese mezze, hummus, eggplant caviar, beetroot hummus, labneh	28	Tacos de saumon au caviar Baeri, guacamole Salmon tacos with Baeri caviar, guacamole	38	Tempura de crevettes, mayonnaise épicée Shrimp tempura, spicy mayonnaise	28
Pata negra, pan con tomate Pata negra, pan con tomate	38	Nems de volaille croustillants Crispy chicken nems	24	Dragon roll, saumon, avocat, concombre, mangue, cream cheese, wasabi Dragon roll, salmon, avocado, cucumber, mango, cream cheese, wasabi	30
Calamars grillés, feta, olives Kalamata, basilic, citron, pesto maison Grilled calamari, feta, Kalamata olives, basil, lemon, house pesto	36	Lobster roll au caviar Baeri, mayonnaise, citron, ciboulette Lobster roll with Baeri caviar, mayonnaise, lemon, chives	68	Cigare de langoustine croustillant, curry basilic Crispy langoustine cigar, basil curry	42
		Poulpe de Galice grillé, chimichurri Grilled Galician octopus, chimichurri	38	Halloumi grillé, pesto basilic, tomate Grilled halloumi, basil pesto, tomato	26

## CRUDO BAR

Carpaccio de poulpe de Galice, chimichurri Galician octopus carpaccio, chimichurri	32	Tataki de bœuf fondant, truffe fraîche, oignons frits, pickles Melting beef tataki, fresh truffle, fried onions, pickles	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 Royal crudo selection   Octopus carpaccio, beef tataki, sea bass crudo, salmon tiradito, sea bass ceviche, Dauricius caviar 30g, king crab	450
Crudo de loup entier, marinade Nikkei Whole sea bass crudo, Nikkei marinade	52	Tiradito de saumon, mangue, passion, citron vert Salmon tiradito, mango, passion fruit, lime	34		
Carpaccio de gambero rosso de Sicile au caviar Baeri Sicilian gambero rosso carpaccio with Baeri caviar	48	Ceviche de loup, caviar, leche de tigre Sea bass ceviche, caviar, leche de tigre	38		

## SALADES

Green salad, frisée fine, pousses d'épinard, sucrine, avocat, copeaux d'asperges Green salad, fine curly endive, baby spinach, little gem lettuce, avocado, asparagus shavings	26	Burrata d'exception 500g, tomates du soleil, basilic Exceptional burrata 500g, sun ripened tomatoes, basil	65
---	----	---	----

## 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

Linguine alle vongole Linguine with fresh clams	36	Rigatoni à la truffe, flambés au cognac, servis dans la meule de parmesan Rigatoni with truffle flambéed in cognac, served in the parmesan wheel	65
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

## 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

Bavette wagyu australienne, 250g Australian wagyu flank steak, 250g	64	L'exceptionnel tomahawk black angus USA The exceptional black angus tomahawk USA	17   100g
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 PLAGÉ**  
BEACH CLUB – CANNES