





SALADES ET ENTRÉES / SALADS & STARTERS / САЛАТЫ & ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COTÉ MER / SEA SIDE / МОРСКАЯ СТОРОНА

-  Ceviche de loup mariné au citron vert, guacamole, cébette et coriandre 18€  
*Sea bass ceviche marinated with lime, guacamole, spring onion & coriander*  
Севиче из морского окуня маринованный в соке лайма, с гуакамоле, зелёным луком и кориандром
-  Soupe de poissons de roches maison, rouille et croûtons 16€  
*Home made rockfish soup, rouille & croutons*  
Рыбный суп, домашние гренки и соус руй.
-  Salade Miramar homard entier, quinoa, avocat, mangue, cœur de sucrine 45€  
*Whole lobster salad with quinoa, avocado, mango & heart of lettuce*  
Салат Мирамар с омаром, киноа, авокадо, манго и сердцевинной салата сукрин
- Dégustation d'huîtres Fines de Claire N°2 6 pièces : 18€  
*Chef selection of oysters Fines de Claires N°2* 12 pièces : 36€  
Дегустация устриц «Фин де Клер» и Буэзи.

COTÉ TERRE / LAND SIDE / ЗЕМНАЯ




-  Salade César à la volaille, parmesan et croûtons 19€  
*Chicken César salad, parmesan cheese & croutons*  
Салат Цезарь с курицей, тренками и пармезаном
-  Burrata des Pouilles, légumes de saison et condiment du mendiant 16€  
*Burrata, seasonal vegetables, winter mediterranean's fruits*  
Буррата из Апулии, сезонные овощи и зимние средиземноморские фрукты
- Nems au poulet, romaine croquante et menthe fraîche 16€  
*Fried chicken spring roll, romaine lettuce & fresh mint*  
Куриные роллы с листьями ромэн и свежей мятой
-  Foie gras de canard aux épices douces, chutney de saison 20€  
*Candied duck foie gras with sweet spices, season's chutney*  
Утиная фуа-гра со сладкими специями и сезонным чатни
-  Brouillade d'œufs à la truffe fraîche 18€  
*Black fresh truffle scrambled eggs*  
Омлет со свежим трюфелем
- Assortiment de fromages affinés, Cénéri Cannes 16€  
*Selection of ripened cheese, Cénéri Cannes specialist cheese-maker*  
Ассортимент сыров. Сенери производитель сыров в Каннах

BELLES PIÈCES / DELIGHTFUL PIECES / ИЗЯЩНЫЕ БЛЮДА





(1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS, SUP. 7€ POUR GNOCCHI CRÉMEUX À LA TRUFFE ET PURÉE TRUFFÉE)  
(1 SIDE INCLUDED, 7€ SUP PER CREAMY BLACK TRUFFLED GNOCCHI & TRUFFLED PURÉE)  
(1 дополненный гарнир 7€ включает в себя: Нюкки с трюфелем и пюре с трюфелем)

-  Belle sole grillée ou meunière 48€  
*Whole grilled or pan fried sole as meunière*  
Камбала жареная или на гриле
-  Loup ou daurade grillés 34€  
*Whole grilled sea bass or sea bream*  
Жареный морской окунь или дорада
-  Côte de veau (350 gr) cuisson basse température, jus maison 34€  
*Veal rib eye low-temperature baking 350 gr, home made dressing*  
Говяжье ребро приготовленное при низкой температуре, макаронны с грибами, соус
-  Filet de bœuf (250 gr) rôti au beurre, jus maison 38€  
*Beef filet mignon 250 gr, home made dressing*  
Говяжье филе (250 гр), приготовленное в сливочном масле с соусом домашнего приготовления






ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES / EXTRA SIDE DISHES / ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

-  Mousseline de pommes de terre, riz pilaf, frites, mesclun Japonais, légumes provençaux, légumes verts, poêlée de champignons 7€  
*Mashed potatoes, pilaf rice, fries, green salad, «provençal» vegetables, green vegetable panfried mushrooms*  
Свежий зеленый салат, картофельный муслин, картофель фри, рис пиллаф, овощное рагу.
-  Gnocchi crémeux à la truffe 14€  
*Creamy black truffled gnocchi*  
Нюкки с трюфелем
-  Purée à la truffe 12€  
*Truffled purée*  
Картофельное пюре с трюфелем


LES PLATS COLLECTION HIVER / WINTER DISHES / БЛЮДА ИЗ ЗИМНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ

-  Tartare de bœuf au couteau, servi avec frites et mesclun 20€  
*Traditional beef tartar served with french fries and mixed green salad*  
Говяжий тартар по французски, гарнир-картофель фри и салат месклан  
Supplément truffe/Add truffe/Дополнительный трюфель 10€
-  Suprême de volaille rôti sauce foie gras, polimarron et châtaignes 24€  
*Roasted chicken breast foie gras sauce, pumpkin and chestnuts*  
Жареная куриная грудка с соусом фуа-гра, тыквой и каштанами
-  Gambas justes saisies, risotto crémeux tomates confites et basilic, jus de crustacés 24€  
*Seared prawns, creamy risotto with candied tomatoes and basil, shellfish sauce*  
Обжаренные креветки с сливочным ризотто, томатом конфи и соусом из моллюсков
-  Noix de Saint Jacques rôties, poireaux grillés et mousseline de pommes de terre, condiments truffés 28€  
*Roasted scallops, grilled leeks and mashed potatoes, truffled condiments*  
Жареные морские гребешки приправленные трюфелем, с томленным луком-пореем и картофельным муслином
-  Homard entier rôti, panais et champignons, jus de crustacé 45€  
*Whole lobster, parsnips and mushrooms, shellfish sauce*  
Жареный лобстер в панцире, с грибами и соусом из моллюсков









PASTA ET SANDWICHES PREMIUMS / ПАСТА И САНДВИЧИ ПРЕМИУМ

-  Gnocchis crémeux à la truffe, burrata et poitrine fumée 28€  
*Black truffled creamy Gnocchi, burrata and bacon*  
Сливочные нюкки с трюфелем, бурратой и копченой грудкой
-  Pennes au homard entier jus de crustacés crémeux et moutarde à l'ancienne 45€  
*Whole lobster penne, creamy shellfish sauce & mustard seed*  
Пенне с лобстером, соусом из моллюсков и горчицей
-  Spaghettis aux palourdes, ail, persil et tomates 26€  
*Spaghetti with clams, garlic, parsley & tomatoes*  
Спагетти с моллюсками, чесноком, петрушкой и помидорами
-  Hamburger rossini de charolais parfumé aux truffes fraîches, fraîcheur de roquette 32€  
*Truffle beef burger with seared duck foie gras and arugula salad*  
Гамбургер «Россини» с фуа-гра и белым трюфелем, рукколой и пармезаном
-  Notre fameux club-sandwich à la volaille garni de frites et de mesclun 21€  
*Our famous chicken club-sandwich served with french fries and green salad*  
Наш знаменитый Клуб Сэндвич подается с картофелем фри и зеленым салатом Курное мясо


A PARTAGER / TO SHARE / МЕНЮ НА ДВОИХ

-  Grosse pièce de poisson sauvage selon arrivage (Loup, Daurade, St Pierre, Pagre, Homard, Langoustie...) 48€  
*Large daily selection of wild fishes (Seabass, Seabream, John dory, Red porgy, Lobster, Crawfish...)*  
Ежедневный большой выбор дикой рыбы (Морской окунь, Дорада, Сен-Пьер, Пагр, Омар, Лангуст...)


CRÉATIONS SUCRÉES / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

-  Soufflé au grand manier, glace chocolat (cuisson 15 minutes) 16€  
*Grand manier soufflé, chocolate ice-cream (Cooking for 15 minutes)*  
Суфле Гранд Марнье, мороженое из черного шоколада
-  Création Tiramisu 10€  
*Creative Tiramisu*  
Яблочный пирог с ванильным мороженым
-  Tarte fine aux pommes, glace vanille 12€  
*Warm apple pie, vanilla ice-cream*  
Яблочный пирог с ванильным мороженым
-  Tarte citron meringuée revisitée du Miramar, sorbet citron 12€  
*Miramar's Lemon tart, lemon sorbet*  
Лимонный пирог бэзе Мирамар, лимонный сорбет
-  Moelleux chocolat noir cœur caramel, glace vanille 12€  
*Warm dark chocolate lava cake, caramel molten & vanilla ice-cream*  
Фондан из черного шоколада с карамельной начинкой и ванильным мороженым
-  Mont Blanc : Poire et crème de marron en meringue 12€  
*Pear, chestnuts cream, meringue*  
Пруша, крем из каштанов и бэзе
-  Les crêpes Suzette du Miramar 16€  
*The famous Miramar crêpes Suzette*  
Блинны Сюзетт от Мирамара
-  Café gourmand 15€  
*Gourmet coffee: hot drink and mini pastries*  
Кафе гурман

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX / ICE CREAM AND SORBET

-  Vanille, chocolat, caramel, lait de coco, pistache, fraise, framboise, passion, mangue, citron vert 4€ LA BOULE  
*Vanilla, chocolate, caramel, coconut, pistachio, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, lime*  
Ваниль, шоколад, карамель, кокос, фисташки, клубника, малина, маракуйя, манго, лайм

MENU ENFANT (-12 ANS) / CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YEARS) / ДЕТСКОЕ МЕНЮ (-12 ЛЕТ) 18€

-  Steak haché ou saumon ou poulet accompagné de frites ou riz ou légumes + Glace  
*Beefburger or salmon or chicken served with french fries or rice or vegetables + Ice cream*  
Рубленый стейк из лосося или цыпленка с картофелем фри, рисом или овощами + Мороженое

MENU PLAISIR 38€

ENTRÉES / STARTERS / ЗАКУСКИ

Dégustation d'huîtres Fines de Claire N°2  
*Selection of oysters fines de claire N°2*  
Дегустация устриц «Фин де Клер» N°2

Foie gras de canard aux épices douces, chutney de saison  
*Candied duck foie gras with sweet spices, season's chutney*  
Утиная фуа-гра со сладкими специями и сезонным чатни

Ceviche de loup mariné au citron vert, guacamole, cébette et coriandre  
*Sea bass ceviche marinated with lime, guacamole, spring onion & coriander*  
Севиче из морского окуня маринованный в соке лайма, с гуакамоле, зелёным луком и кориандром

PLATS / MAINS / БЛЮДА

Tartare de bœuf à la française, servi avec frites et mesclun  
*Traditionnel beef tartar served with french fries and green salad*  
Говяжий тартар по французски, гарнир-картофель фри и салат месклан

Gambas justes saisies, risotto crémeux tomates confites et basilic, jus de crustacés  
*Seared prawns, creamy risotto with candied tomatoes and basil, shellfish sauce*  
Обжаренные креветки с сливочным ризотто, томатом конфи и соусом из моллюсков

Suggestion du jour  
*Daily special*  
Блюдо дня

DESSERTS / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Moelleux chocolat noir cœur caramel, glace vanille  
*Warm dark chocolate lava cake, caramel molten & vanilla ice-cream*  
Шоколадный фондан, с нежной начинкой, карамели и малины, кокосовое сорбе

Tarte citron meringuée revisitée du Miramar, sorbet citron  
*Miramar's Lemon tart, lemon sorbet*  
Лимонный пирог бэзе Мирамар, лимонный сорбет

Assortiment de fromages affinés, Cénéri Cannes  
*Selection of ripened cheese, Cénéri Cannes specialist cheese-maker*  
Ассортимент сыров. Сенери производитель сыров в Каннах