






CEVICHE ET CRUDO / CEVICHE & RAW DISHES









	Sashimi de Thon, marinade japonaise et algue wakamé au sésame <i>Tuna sashimi, Japanese marinade, sesame wakami algaer</i>	20€
	Ceviche de loup mariné au citron vert, guacamole, cébette et coriandre <i>Sea bass ceviche marinated with lime, guacamole, spring onion & coriander</i>	18€
	Tartare de saumon bio, condiments de concombre, échalotes et basilic <i>Biological salmon tartar, cucumber, shallot & basil</i>	21€
	Ceviche de Homard, vinaigrette bonite, brunoise de tomates et ciboulette <i>Lobster ceviche, bonito dressing, dices of tomato & chive</i>	35€
	Ceviche de poulpe « lèche de tigre », pomme granny et menthe fraîche <i>Octopus ceviche « Lèche du tigre » quality, granny smith apple & fresh mint</i>	22€
	Dégustation d'huîtres Fines de Claire N°2 <i>Chef selection of oysters Fines de Claires N°2</i>	6 pièces : 18€ 12 pièces : 36€

SALADES ET ENTRÉES / SALADS & STARTERS

	Les petites sardines à l'huile d'olive bio « La Guldive » <i>Selected sardines from "La Guldive", organic olive oil</i>	16€
	Salade César à la volaille, romaine, copeaux de parmesan et croûtons <i>Chicken Caesar salad, parmesan cheese & croûtons</i>	19€
	Salade César au saumon fumé, romaine copeaux de parmesan et croûtons <i>Smoked salmon Caesar salad, parmesan cheese & croûtons</i>	24€
	Salade César aux gambas, romaine copeaux de parmesan et croûtons <i>King prawns Caesar salad, parmesan cheese & croûtons</i>	28€
	Salade de thon mi-cuit façon Niçoise, mesclun et légumes croquants, œuf mollet <i>Snacked raw tuna within the famous « Niçoise » way, salad, vegetables, soft boiled egg</i>	21€
	Salade de homard entier « Miramar », quinoa, cœur de sucrine, avocat, mangue <i>Whole lobster « Miramar » salad, quinoa, sucrose, avocado & mango</i>	45€
	Carpaccio d'artichauts huile d'olive-citron, parmesan et pousses de roquette <i>Artichoke carpaccio : olive oil & lemon dressing, parmesan cheese, arugula salad</i>	19€
	Burrata des Pouilles et Tomates Bigarrées sélectionnées, basilic frais <i>Burrata di Puglia, selected colorful tomatoes, asparagus & fresh mint</i>	24€
	Nems au Poulet, menthe, pousse de soja et romaine <i>Chicken rolls, mint, soja & lettuce</i>	19€
	Assiette de Calamars frits, sauce tartare <i>Fried Squid & tartar sauce</i>	22€
	Salade fraîcheur vegan (carpaccio de betterave, quinoa, tomates, avocat) <i>Vegan : beetroot carpaccio, quinoa, tomatoes, avocado</i>	16€
	Pata Negra Iberico de Bellota & Pan Con tomate <i>Pata Negra Iberico di Bellota & Pan Con tomate</i>	34€
	Sélection de Fromages affinés, maison Céneri Cannes <i>Matured cheese selection from « Cénéri » Cannes</i>	18€

POISSONS / FISHES

SUGGESTION DU JOUR : (UNIQUEMENT LE MIDI : VOIR ARDOISE)
DISH OF THE DAY : (ONLY AT LUNCH TIME : CHECK BLACK BOARD)

	Thon rouge mi-cuit, piperade basilic, mousseline de pommes de terre et sauce vierge <i>Mid-cooked red tuna, red pepper & basil chutney, mash potato & « sauce vierge »</i>	29€
	Risoito de gambas sauvages et asperges, jus de crustacé <i>Wild king prawn and asparagus risotto, shellfish juice</i>	32€
	Pavé de saumon bio snaké, fenouil en deux textures, émulsion citronnelle <i>Biological snacked salmon steak, fennel in two textures & lemon emulsion</i>	24€
	Belle Sole meunière <i>Whole Sole meunière</i>	56€
	Loup entier grillé <i>Whole grilled Seabass</i>	34€
	Daurade entière grillée <i>Whole grilled Seabream</i>	34€
	St Pierre entier grillé <i>Whole grilled John Dory</i>	44€
	Magnifique Camerone sauvage rôtie en carapace <i>Whole wild king prawn Cameron roasted in its shell</i>	39€

MENU ENFANT (-12 ANS) / CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YEARS)

	Steak haché ou Saumon ou Poulet accompagné de frites ou riz ou légumes + une glace <i>Beef burger steak or Salmon fillet or chicken breast with fries or rice or vegetables + ice cream</i>	18€
--	--	-----





PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

Net prices - Inclusive of service charges - Payment by cheque will not be accepted

Origine des viandes : ALLEMAGNE / FRANCE - Chocolats : VALRHONA





 Plats "fait maison" / Homemade dishes

LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER / TO SHARE

	Burrata géante 1kg à partager : Tomates bigarées, asperges, basilic frais <i>To share : 1 Kg Burrata, colorful tomatoes, asparagus & fresh basil</i>	90€
	Sélection de ceviche (Loup, poulpe, homard) <i>To share : Ceviche selection (Seabass, Octopus, Lobster)</i>	68€
	Pêche du jour selon arrivage (voir notre ardoise), cuit en croute de sel ou grillé <i>Daily wild fish arrival : Grilled or Salted crust (Check black board)</i>	
	Tomahawk Salers grillé 1,5 kg minimum à partager <i>Roasted prime rib beef Tomahawk 1,5 kg (min) to share</i>	150€

VIANDES / MEAT








(ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / ONE SIDE ORDER INCLUDED FOR YOU TO CHOOSE)

	Tartare de bœuf charolais au couteau servi avec frites et mesclun <i>Knife cut « Charolais » beef tartar served with fries a mixed leaves salad</i>	22€
	Tartare de boeuf signature Miramar à la truffe servi avec frites et mesclun <i>Miramar signature knife cut « Charolais » beef tartar with truffle served with fries a mixed leaves salad</i>	34€
	Filet de bœuf 250gr rôti au beurre, jus maison <i>Beef fillet 250gr roasted in butter & home made sauce</i>	42€
	Brochette de magret de canard, foie gras & figue, mousseline de pommes de terre, jus maison <i>Duck breast & « foie gras » (duck liver) skewer, mash potato, home made sauce</i>	29€
	Belle Côte Veau 350g cuisson basse température, jus maison <i>Veal chop 350gf cooked at low temperature & home made sauce</i>	38€
	Carré d'agneau 4 côtes en 2 cuissons, jus maison <i>Rack of lamb, 4 chops prepared within 2 cooking & home made sauce</i>	28€

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES / EXTRA SIDE DISHES

	Purée de pommes de terre / Riz Pilaf / Frites / Pates / Pommes grenaille / Salade Légumes Provençaux / Légumes verts <i>Mashed potatoes / Pilaf rice / Fries / Pasta / Walnut-sized potatoes / Salad / Local vegetables / Green vegetables</i>	7€
	Asperges-Morilles / Purée Truffe <i>Asparagus-Morel / Truffle mashed potatoes</i>	14€

PATES ET SANDWICHS PREMIUMS / PASTA ET SANDWICHES PREMIUMS

	Penne au Homard entier et son jus crémeux, moutarde et basilic <i>Whole lobster penne pasta, mustard & basil creamy juice</i>	45€
	Penne signature Miramar à la truffe, flambée au cognac dans une meule de parmesan <i>« Miramar » speciality, cognac « flambéed » penne pasta in a parmesan cheese hub and its black Italian truffle</i>	48€
	Penne au pesto maison et basilic frais <i>Penne pasta with a home made pesto sauce & fresh basil</i>	22€
	Spaghetti Palourdes, ail, persil et tomates <i>Spaghetti with clams, garlic & tomatoes</i>	28€
	Hamburger Rossini, foie gras et truffe fraîche <i>Beef Rossini hamburger « foie gras » (duck liver) & fresh truffle</i>	42€
	Club-Sandwich volaille servi avec frites et mesclun <i>Chicken club sandwich served with fries a mixed leaves salad</i>	22€
	Club-Sandwich saumon fumé servi avec frites et mesclun <i>Smoked salmon club sandwich served with fries a mixed leaves salad</i>	28€






PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRY

	Soufflé au Grand Marnier, sorbet cacao (cuisson 15 minutes) <i>Grand Mariner soufflé, cocoa sorbet (min. 15 minutes cooking)</i>	18€
	Tiramisu recette « della Nonna » <i>Tiramisu « della Nonna »</i>	10€
	Assiette de fruits rouges, crème légère à la vanille et menthe fraîche <i>Red fruits plate, light vanilla cream & fresh mint</i>	18€
	Tarte citron meringué <i>Lemon & meringue tart</i>	12€
	Choux surprise façon profiterole <i>Puff pastry profiterole</i>	12€
	Pêché Gourmand: dôme meringue, crème légère vanille et pêches rôties <i>Sin of gluttony : meringue dome, light vanilla cream and roasted peaches</i>	12€
	Soupe de fraises fraîches mentholé, glace Yaourt <i>Strawberry soup & fresh mint, yoghurt ice cream</i>	10€
	Moelleux Chocolat cœur caramel glace vanille <i>Chocolate lava cake, caramel melting & vanilla ice cream</i>	12€
	Crème brûlée vanille <i>« Crème brûlée » vanilla</i>	10€
	Les Crêpes Suzette du MIRAMAR <i>The famous Miramar « Crêpes Suzette »</i>	16€
	Café Gourmand <i>« Café gourmand » (selection of mini pastries)</i>	15€
	Belle Assiette de fruits frais <i>Large seasonal fresh fruits plate</i>	28€

Glaces et Sorbets Artisanaux 4€/boule
Artisanal Ice creams & Sorbets 4 € / scoop

Vanille, chocolat, caramel, lait de coco, pistache, fraise, framboise, passion, mangue, citron vert
Vanilla, chocolate, caramel, coconut, pistachio, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, lime

CEVICHE ET CRUDO / СЕВИМЕ И КРУДО










	Sashimi de Thon, marinade japonaise et algue wakamé au sésame <i>Сашими из тунца, маринад по японски и водоросли вакаме с сезамом</i>	20€
	Ceviche de loup mariné au citron vert, guacamole, cébelle et coriandre <i>Севиче из морского окуня маринованный в соке лайма, с гуакамоле, зеленым луком и кориандром</i>	18€
	Tartare de saumon bio, condiments de concombre, échalotes et basilic <i>Био тартар из лосося приправленный огурцом, луком-шалот и базиликом</i>	21€
	Ceviche de Homard, vinaigrette bonite, brunoise de tomates et ciboulette <i>Карпаччо из лобстера, соус бонит, бруноиз из томата и лук-сибулет</i>	35€
	Ceviche de poulpe « lèche de tigre », pomme granny et menthe fraîche <i>Севиче из осьминога "Молоко тигра", яблоки Гренни Смит и свежая мята</i>	22€
	Dégustation d'huîtres Fines de Claire N°2 <i>Устрицы «Фин де Клер» N°2</i>	6 pièces : 18€ 12 pièces : 36€

SALADES ET ENTRÉES / САЛАТЫ И ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	Les petites sardines à l'huile d'olive bio « La Guldive » <i>Сардины высшего качества "Ла Гульдив"</i>	16€
	Salade César à la volaille, romaine, copeaux de parmesan et croûtons <i>Салат Цезарь с куриной грудкой, салатом ромэн, гренками и пармезаном</i>	19€
	Salade César au saumon fumé, romaine copeaux de parmesan et croûtons <i>Салат Цезарь с копченым лососем, салатом ромэн, гренками и пармезаном</i>	24€
	Salade César aux gambas, romaine copeaux de parmesan et croûtons <i>Салат Цезарь с креветками, салатом ромэн, гренками и пармезаном</i>	28€
	Salade de thon mi-cuit façon Niçoise, mesclun et légumes croquants, œuf mollet <i>Салат из полусырого тунца фазон "Нисуаз", салат месклян с хрустящими овощами, яйцо всмятку</i>	21€
	Salade de homard entier « Miramar », quinoa, cœur de sucrine, avocat, mangue <i>Салат "Мирамар" с омаром, киноа, авокадо, манго и сердцевинной салата сюкрин</i>	45€
	Carpaccio d'artichauts huile d'olive-citron, parmesan et pousses de roquette <i>Карпаччо из артишока, оливковое масло с лимоном, пармезан и листья рукколы</i>	19€
	Burrata des Pouilles et Tomates Bigarrées sélectionnées, basilic frais <i>Буррата из Апулии, цветные помидоры и свежий базилик</i>	24€
	Nems au Poulet, menthe, pousse de soja et romaine <i>Куриные роллы с листьями ромэн, ростками сои и свежей мятой</i>	19€
	Assiette de Calamars frits, sauce tartare <i>Жареные кальмары с соусом тартар</i>	22€
	Salade fraîcheur vegan (carpaccio de betterave, quinoa, tomates, avocat) <i>Веган : киноа, авокадо и сезонные овощи</i>	16€
	Pata Negra Iberico de Bellota & Pan Con tomate <i>Хамон "Пата Негра де Бейота" & хлеб с томатом</i>	34€
	Sélection de Fromages affinés, maison Céneri Cannes <i>Ассортимент сыров, Сенери производитель сыров в Каннах</i>	18€

POISSONS / РЫБНЫЕ БЛЮДА

SUGGESTION DU JOUR : (UNIQUEMENT LE MIDI : VOIR ARDOISE)
ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДНЯ: (ТОЛЬКО ОБЕДЕННОЕ ВРЕМЯ: СМОТРЕТЬ ТАБЛО)

	Thon rouge mi-cuit, piperade basilic, mousseline de pommes de terre et sauce vierge <i>Полусырой красный тунец, пеперад базилика, картофельный муслин с соусом</i>	29€
	Risoito de gambas sauvages et asperges, jus de crustacé <i>Дикие креветки на гриле планча, ризотто из спаржи и моллюсковым соусом</i>	32€
	Pavé de saumon bio snaké, fenouil en deux textures, émulsion citronnelle <i>Био тунец быстрого приготовления, фенхель в двух текстурах, лимонная эмульсия</i>	24€
	Belle Sole meunière <i>Камбала на гриле</i>	56€
	Loup entier grillé <i>Жареный морской окунь</i>	34€
	Daurade entière grillée <i>Жареная дорада</i>	34€
	St Pierre entier grillé <i>Сен-Пьер на гриле</i>	44€
	Magnifique Camerone sauvage rôtie en carapace <i>Жареные на гриле королевские креветки "Камерон"</i>	39€
	MENU ENFANT (-12 ANS) / ДЕТСКОЕ МЕНЮ Steak haché ou Saumon ou Poulet accompagné de frites ou riz ou légumes + une glace <i>Рубленый стейк или лосось или цыпленок в сопровождении картофеля фри или рис или овощи + Мороженое</i>	18€





PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

Цена с НДС, включая сервис, Оплата чеком не принимается

Origine des viandes : ALLEMAGNE / FRANCE - Chocolats : VALRHONA







 Plats "fait maison" / Домашнего приготовления

LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER / МЕНЮ НА ДВОИХ

	Burrata géante 1kg à partager : Tomates bigarrées, asperges, basilic frais <i>Буррата 1 кг, цветные помидоры, спаржа и свежий базилик</i>	90€
	Sélection de ceviche (Loup, poulpe, homard) <i>Ассортимент севиче (морской окунь, осьминог, омар)</i>	68€
	Pêche du jour selon arrivage (voir notre ardoise), cuit en croute de sel ou grillé <i>Ежедневный улов (смотреть табло) приготовленный в соленой корочке или на гриле</i>	
	Tomahawk Salers grillé 1,5 kg minimum à partager <i>Стейк-томагавк на гриле 1,5 кг минимум (на несколько персон)</i>	150€

VIANDES / МЯСНЫЕ БЛЮДА

(ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / ГАРНИР НА ВЫБОР)








	Tartare de bœuf charolais au couteau servi avec frites et mesclun <i>Говяжий тартар шароле</i>	22€
	Tartare de boeuf signature Miramar à la truffe servi avec frites et mesclun <i>Говяжий тартар шароле с трюфелем</i>	34€
	Filet de bœuf 250gr rôti au beurre, jus maison <i>Говяжье филе 250 гр, жареное в сливочном масле и домашним соусом</i>	42€
	Brochette de magret de canard, foie gras & figue, mousseline de pommes de terre, jus maison <i>Утиная грудка и фуа-гра на шампуре, домашний соус</i>	29€
	Belle Côte Veau 350g cuisson basse température, jus maison <i>Говяжье ребро 350 гр приготовленное при низкой температуре, домашний соус</i>	38€
	Carré d'agneau 4 côtes en 2 cuissons, jus maison <i>Каре ягненка 4 ребра в 2 приготовлениях, домашний соус</i>	28€

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

	Purée de pommes de terre / Riz Pilaf / Frites / Pates / Pommes grenaille / Salade Légumes Provençaux / Légumes verts <i>Картофельное пюре / Рис Пиласф / Картофель Фри / Макароны / Молодой картофель / Салат Овощи Провансаль / Стручковая фасоль</i>	7€
	Asperges-Morilles / Purée Truffe <i>Спаржа с грибами / Картофельное пюре с трюфелем</i>	14€

PÂTES ET SANDWICHS PREMIUMS / ПАСТА И СЭНДВИЧИ ПРЕМИУМ

	Penne au Homard entier et son jus crémeux, moutarde et basilic <i>Пенне с омаром, сливочным соусом, горчицей и базиликом</i>	45€
	Penne signature Miramar à la truffe, flambée au cognac dans une meule de parmesan <i>Специализация Мирамара, Пенне с трюфелем, фламбе в коньяке с пармезаном</i>	48€
	Penne au pesto maison et basilic frais <i>Пенне с песто домашнего приготовления и свежим базиликом</i>	22€
	Spaghetti Palourdes, ail, persil et tomates <i>Спагетти с моллюсками, чесноком, петрушкой и помидорами</i>	28€
	Hamburger Rossini, foie gras et truffe fraîche <i>Гамбургер Россини, фуа гра со свежим трюфелем</i>	42€
	Club-Sandwich Volaille servi avec frites et mesclun <i>Клуб Сэндвич с куриным мясом</i>	22€
	Club-Sandwich saumon fumé servi avec frites et mesclun <i>Клуб Сэндвич с копченым лососем</i>	28€

PÂTISSERIES MAISON / ДЕСЕРТЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	Soufflé au Grand Marnier, sorbet cacao (cuisson 15 minutes) <i>Суфле Гранд Марнье, сорбе из какао (15 минут приготовления)</i>	18€
	Tiramisu recette « della Nonna » <i>Тирамису по рецепту "Ла Нона"</i>	10€
	Assiette de fruits rouges, crème légère à la vanille et menthe fraîche <i>Красные ягоды с нежным ванильным кремом и свежей мятой</i>	18€
	Tarte citron meringué <i>Лимонный пирог с меренгой</i>	12€
	Choux surprise façon profiterole <i>Профитроль сюрприз и шоколадной глазурью</i>	12€
	Pêché Gourmand: dôme meringue, crème légère vanille et pêches rôties <i>ХхХХ хХХХ хххХХхх</i>	12€
	Soupe de fraises fraîches mentholé, glace Yaourt <i>Суп из свежей клубники с мятой, мороженым и йогуртом</i>	10€
	Moelleux Chocolat cœur caramel glace vanille <i>Фондан из шоколада с карамельной начинкой и ванильным мороженым</i>	12€
	Crème brûlée vanille <i>Крем-брюле с ванилью</i>	10€
	Les Crêpes Suzette du MIRAMAR <i>Блины Сюзетт от Мирамара</i>	16€
	Café Gourmand <i>Кофе гурман</i>	15€
	Belle Assiette de fruits frais <i>Блюдо из свежих фруктов</i>	28€
	Glaces et Sorbets Artisanaux <i>Мороженое и Сорбе</i>	4€/boule 4 € / шарик
	Vanille, chocolat, caramel, lait de coco, pistache, fraise, framboise, passion, mangue, citron vert <i>Ваниль, шоколад, карамель, кокос, фисташки, клубника, малина, маракуйя, манго, лайм</i>	