

# Laissez-vous transporter vers une nouvelle destination...

Let yourself be carried away to a new destination...



[miramar-plage.fr](http://miramar-plage.fr)



## ENTRÉES

**Le loup mariné comme un ceviche Péruvien** 18  
Seabass marinated like a Peruvian ceviche

**Ceviche de thon façon Nikkei, kiwi et leche de tigre coco** 19  
Tuna ceviche, kiwi fruit, leche de tigre coconut

**Tiradito de saumon bio à la mangue, sauce ponzu** 19  
Organic salmon Tiradito with mango, ponzu sauce

**Vitello Tonnato** 20  
Fine slices of veal with tuna and caper sauce

**Belle burrata des Pouilles, tomates bigarrées, figues fraîches et pignons** 24  
A beautiful burrata di puglia, selected colourful tomatoes, fresh figs and pine nuts

**Dégustation d'huîtres fines de Claires n°2 - 6/12** 18/36  
Chef's selection of oysters fines de Claires n°2 - 6/12

**Pata Negra y pan con tomate, sélection bellota 100% ibérique** 36  
Chef's selection Pata Negra, pan con tomato, 100% bellota

**Le homard ô Miramar, servi en salade de quinoa, mangue, avovat, cœur de sucrine** 45  
Miramar lobster served with quinoa, mango, avocado, baby lettuce

**Burrata géante, tomates bigarrées et asperges vertes, basilic frais** 90  
Giant Burrata, colorful tomatoes, asparagus, fresh basil

## SALADES

**Salade de courgettes d'inspiration Grecque, huile d'olive parmesan** 16  
Greek salad, zucchini and feta cheese, parmesan olive oil

**L'incontournable salade César, recette Miramar**  
Miramar signature Caesar salad  
**Volaille** Chicken 22  
**Saumon fumé** Smoked salmon 28  
**Gambas** King prawns 28

**Salade de thon mi-cuit façon Niçoise, légumes croquants, oeuf mollet** 22  
Niçoise salad, seared tuna, vegetables, soft boiled egg

**Fraîcheur de quinoa et légumes de saison, graines de courge, baies de Goji** 17  
Delicious quinoa salad with vegetables, squash seeds, Goji berries

## TAPAS

### À TOUTE HEURE

**Guacamole minute, tortillas croquantes** 14  
Guacamole, tortillas chips

**Petites sardines à l'huile d'olives bio « La Guldive »** 16  
Sardines from « La Guldive » organic olive oil

**Nems de volaille croustillants, feuilles de romaine et menthe fraîche** 18  
Deep-fried chicken spring rolls, lettuce, fresh mint

**Le fromage sélectionné par le chef, affiné par MONS, meilleur ouvrier de France** 18  
Chef's selection of aged cheese

**Les fameux calamars « crispy », sauce tartare maison** 22  
The famous crispy fried calamari, homemade tartar sauce

## PÂTES

## & SANDWICHES

## PREMIUM

**Penne tomates cerises et basilic frais** 19  
Penne pasta, cherry tomatoes and basil

**Spaghetti palourdes, persillade et tomates cerises** 28  
Spaghetti with clams, garlic, parsley, cherry tomatoes

**Penne signature Miramar à la truffe, flambées au cognac dans une meule de parmesan** 48  
« Miramar » specialty, cognac flambéed Penne pasta in a wheel of parmesan cheese with fresh black truffle

**Homard en entier flambé ou non, spaghetti au jus et graines de moutarde** 56  
Flambéed whole main lobster served with spaghetti in lobster sauce

**Club-sandwich servi avec frites fraîches croustillantes**  
Club sandwich served with crispy french fries  
**Volaille** Chicken 24  
**Saumon fumé** Smoked salmon 28

**Hamburger charolais, compotée d'oignons et cantal, sauce maison** 32  
Miramar's hamburger, onions purée and cantal, homemade sauce

## POISSONS

**Notre Banc de poissons frais et sauvages...** Prix selon arrivage  
**Loup de ligne, Daurade, Pagre, Saint-Pierre, Homard, Langouste...**  
Daily selection of wild fishes  
Seabass, seabream, John Dory, Lobster, Crayfish...

**Le poulpe : la tentacule juste grillée, mousseline de pommes terre, olives et citron confit, jus réduit** 28  
Grilled Octopus tentacle, mashed potatoes with olives and lemon confit, homemade sauce

**Pavé de saumon Label Rouge rôti sur la peau, asperges froides en 2 façons, pamplemousse frais** 32  
Roasted salmon, gazpacho and roasted asparagus, fresh grapefruit

**Risotto safrané de gambas sauvages, jus de crustacés** 32  
Safran Risotto, wild king prawns, crustacean jus

**Thon mi-cuit en habit vert, légumes sautés façon wok, sauce teriyaki** 28  
Seared tuna green crust, wok veggies, teriyaki sauce

**Loup ou daurade royale sur le grill, sauce vierge** 38  
Grilled Seabass or Seabream, sauce vierge

**Magnifique Camaròn sauvage relevée au piment d'espelette** 42  
Whole jumbo prawn with espelette hot pepper

**Belle sole meunière** 56  
Dover sole meuniere

## MENU ENFANT

**Steak haché ou saumon rôti ou blanc de volaille grillé Accompagné de frites ou riz ou légumes ou purée Glace ou salade de fruits** 18

Steak patty or roasted salmon or chicken breast  
With french fries or rice or vegetables or mashed potatoes  
Ice cream or fresh fruit salad

## VIANDES

**Côtelettes d'agneau grillées, panisse et mousseline de fenouil, jus réduit** 28  
Grilled lamb chops, fried chickpea and fennel puree, lamb sauce

**Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites fraîches, cœur de sucrine** 25  
Traditional Charolais beef tartare, french fries, baby lettuce

**Tartare de boeuf Charolais à la truffe toast et roquette-parmesan** 34  
Truffle Beef tartare, roasted toast, arugula, Parmesan cheese

**Belle côte de veau 350gr, cuisson basse température, Pomme de terre Suzette, jus maison** 38  
Veal chop 12oz cooked low temperature, Suzette mashed potatoes, homemade sauce

**Filet de bœuf Simmental 250gr rôti au beurre, mousseline de pommes de terre, jus maison** 46  
Roasted filet migon 8oz, mashed potatoes, homemade beef sauce

## ACCOMPAGNEMENTS

**Mousseline de pommes de terre** Homemade mashed potatoes 8

**Mousseline de pommes de terre à la truffe** Truffle mashed potatoes 14

**Riz pilaf** Pilaf rice 8

**Penne crémeuse à la truffe** Creamy Penne pasta with black truffle 14

**Légumes Riviera légèrement confits** Homemade ratatouille 8

**Frites fraîches croustillantes** Crispy french fries 8

**Cœur de sucrine** Baby lettuce 8

**Légumes verts vapeur** Green vegetables 8