

MIRAMAR

Notre carte

LES TAPAS

Patatas Bravas	6€
Calamars frits	8€
Croquettes depoulet	7€
Moules gratinéesàl'aïoli	10€
Tortillas de morue	6€
Cœurs d'artichautsfrits	7€
Planche de manchego	7€
Planche de jambonserrano	8€
Pot de paté decampagne	6€
Pot de boudin	6€

VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL DE TOUTE
INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.
PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

MIRAMAR

LES ENTRÉES

Maquereaux au vin blanc	13€
Saint-Jacques aux morilles	19€
Poireaux mimosa	13€
Velouté de moules au safran	15€
Os à moelle, toasts grillés	14€
Foie gras de canard truffé	16€

VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL DE TOUTE
INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.
PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

MIRAMAR

LES PLATS

Dos de morue gratiné à l'aïoli	21€
Aile de raie façon meunière	21€
Ragoût de seiches au pois chiches, aïoli	18€
Faux-filet sur os (350g), sauce à l'échalote	19€
Épaule d'agneau confite 7heures, jus au thym	22€
Magret de canard, sauce aux morilles	25€

Accompagnement au choix :

Purée à l'huile d'olive,
Gratin de légumes,
Riz crémeux

Menu enfant 8€

Filet de poisson ou steak haché
Garniture au choix
1 verre de sirop
Jusqu'à 10 ans

Accompagnement supplémentaire	4€
-------------------------------	----

VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL DE TOUTE
INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.
PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

MIRAMAR

LES DESSERTS

Planche de manchego affiné	7€
Une belle part de tarte tatin	8€
Crème brûlée	8€
Notre généreux Baba au rhum	8€
Mousse au chocolat façon liégeois	8€
Tiramisu	8€

LES GLACES ET SORBETS

Crèmes glacées : vanille de Madagascar,
chocolat, café, caramel beurre salé
Sorbets : fraise, citron vert, noix de coco,
framboise

1 BOULE 3€ 2 BOULES 5€ 3 BOULES 7€

VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL DE TOUTE
INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.
PRIX TTC, SERVICE COMPRIS