

MIRAMAR

Notre carte

LES TAPAS

Patatas Bravas	6€
Calamars frits	9€
Chorizo grillé 3 pièces	8€
Moules gratinées à l'aioli	10€
Tortillas de morue	6€
Cœurs d'artichauts frits	8€
Planche de manchego	7€
Pan con tomate	6€
Planche de jambon serrano	9€
Planche mixte de charcuterie ibérique	10€
Pot de paté de campagne	7€
Pot de boudin	7€

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

MIRAMAR

LES ENTRÉES

Salade de raie et sa vinaigrette façon Grenobloise	15€
Une burrata entière et son gaspacho	13€
Tartare de dorade	16€
6 huîtres de Leucate pleine mer	13€
Macédoine de légumes comme mamie Jeanette	11€
Foie gras de canard truffé	17€

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

MIRAMAR

LES PLATS

Ragoût de tête et pied de veau, haricot blanc	21€
Ragoût de seiches au pois chiches, aioli	20€
Dos de morue gratinée à l'aioli *	22€
Faux-filet sur os (350g), sauce béarnaise *	22€
Notre incontournable tataki d'espadon	21€
Filet de dorade, sauce vierge *	21€
Épaule d'agneau cuite 7 heures, jus au thym *	22€
Pluma de porc Iberique, sauce barbecue *	21€

*Accompagnement au choix :

Purée à l'huile d'olive,
Pomme grenaille persillée,
Ratatouille.

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€
Panna cotta à la fleur d'oranger	8€
Notre généreux Baba au rhum	8€
Mousse au chocolat façon liégeois	8€
Le flan coco de Coco	8€
Pavlova aux fruits rouges	9€

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