Le Miramar
Brasserie Gourmande

OUVERT
365 JOURS / AN

Dins el vi la veritat,
Al Miramar l'amistat

A partager ou pas...



Assiette de nems
Poulet, salade, menthe, sauce nems
5 nems 10.00 €
10 nems 19.00 €

Plateau « Invitation au voyage » 19.50 €
Tempura de crevettes, nems poulet, samossas, accras de morue maison, sauces sucrée & salée

Notre terrine de foie gras maison 20.00 €
Confiture de betterave, huile de noix & pain d'épice à la figue du Rucher de Flora

Planche de « charcuterie artisanale » de la mer 24.50 €
***Selon arrivage**, Haddock fumé, mousse de saumon, thon fumé, beurre d'anchois, gravelax de saumon label rouge, rillettes de poisson, piquillos de la mer, ventrèche de thon, pain cristal*

Nos accras de morue maison « sauce créole » 12.00 €

Couasse de coquillages (min. 2 pers) 14.00 € / pers.
Moules de bouchot, palourdes, couteaux, coques, sauce vierge ou sauce asia au choix

Les Starters



La César « Classique » 15.50 €
Salade romaine, filets de poulet grillés marinés aux herbes de Provence, œufs durs, oignons crispy, bacon grillé, tomates cerises, parmesan frais, croûtons, sauce césar

La César aux gambas 21.00 €
La césar classique sans poulet avec gambas sauvages à la planxa

Soupe de poissons de roche « maison » 12.00 €
Croûtons aillés & rouille

Thon mariné au sel fou 17.00 €
Yuzu, crème fouettée au wasabi

Pizette croustillante au saumon fumé 18.50 €
Crème de truffe, huile de truffe

Le Coin du Chef



Thon laqué au miso 23.00 €
Croûte au wasabi, riz thaï & wakamé

Les grenouilles façon MiraMar 23.00 €
Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre grenailles , tomates cerises

Risotto parmigiano au homard « tout simplement » 26.00 €

Les spaghettis au homard & sa bisque maison 29.00 €
Mijotés en cocotte

Menu Enfant

12.00 €

Fish n' Chips ou Mini burger
Frites fraîches ou Pâtes
Glace (1 boule au choix) ou mini-moelleux au chocolat

Nos fameuses planxa « en couasses » de crustacés

Servies avec sauce vierge au citron



Le kilo de gambas sauvages (15/16 pcs) 39.00 €
Servi avec sauce aïoli & sauce cocktail, frites fraîches

Le homard et ses frites fraîches voir ardoise
Selon arrivage breton ou canadien

Planxa MiraMar 31.00 €
4 gambas sauvages, seiche, 2 noix de pétoncles, couteaux, coques, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

Planxa MiraMar Royale 45.00 €
1 homard entier, 1 cigale de mer, 2 gambas sauvages, 2 langoustines, coques, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

Nos fameuses planxa « corcho » de poissons

Servies avec sauce vierge au citron

La parillade selon pêche du jour 26.00 €
3 filets de poissons levés par nos soins, moules de bouchot, 1 gambas sauvage, couteaux, mélange de coquillages, sauce vierge, garniture du moment, aïoli maison

Le turbot 26.00 €
Turbotin entier sauce vierge, mélange de coquillages, gambas sauvages, garniture du moment, aïoli maison

Le loup de Méditerranée 23.50 €
Loup entier sauce vierge, mélange de coquillages, gambas sauvage, garniture du moment, aïoli maison

Suppléments accompagnement

Riz Thaï 4.00 € · Frites fraîches 4.00 € · Salade verte 4.00 € · Cassolette du moment 4.00 € · Spaghettis au beurre 4.00 €

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES • TAXES ET SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ • A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les Woks



Le curry vert « doux » 19.50 €
Filets de poulet, crevettes papillons, légumes croquants, coriandre et riz Thaï parfumé

Le Terre & Mer 19.50 €
Crevettes papillons, filets de poulet, nouilles chinoises, sauce saté, coriandre, mélange de légumes Thaï

Le « végétarien » 18.50 €
Nouilles chinoises, légumes croquants, tofu, oignons crispy, coriandre

Nos Viandes

« LE » Tigre qui pleure 24.00 €
Pièce de boeuf fondante, sauce dont ils ont le secret, riz Thaï parfumé

Ris de veau 27.00 €
Sot-l'y-laisse & morilles, pommes de terre grenailles rôties à l'ail noir

Côte de boeuf race irlandaise (1.2 kg) *pour 2 pers.* 35.00 € / pers.
Frites fraîches & salade verte, béarnaise maison

Souris d'agneau cuisson 9h au curry rouge et riz thaï 21.00 €

Filet de boeuf race à viande « Rossini » 32.00 €
Pommes de terre grenailles rôties à l'ail noir
Se mange bleu ou saignant « uniquement », foie gras poêlé, sauce truffée

Le Burger Miramar 15.90 €
Le pain bio maïs de notre boulanger, steak haché race à viande « frais », fromage cheddar, salade, oignons confits , tomates & notre sauce « maison »

Suivez-nous !

LEMIRAMARRESTAURANT · LEMIRAMAR

La Cabane à Huîtres du Miramar

du JEUDI au DIMANCHE

Les Huîtres	x 6	x 9	x 12
de Leucate	11.00 €	17.00 €	22.00 €
Fine de Claire N°3	12.00 €	18.00 €	24.00 €

12 Bulots – Aïoli 9.50 €

12 Moules crues 8.00 €

Homard entier – Mayonnaise maison 29.00 €

Tourteau entier – Mayonnaise maison 18.00 €

L'assiette de fruits de mer 15.00 €
3 huitres de Leucate, 3 crevettes, 3 bulots, 3 moules, amandes

Le Bouquet de crevettes – Mayonnaise maison 16.00 €
12 pièces

Le Petit plateau 39.00 €
6 huitres de Leucate, 6 huitres Fine de Claire N°3,
9 crevettes, 2 langoustines, 9 bulots, moules, amandes

Le Plateau TOURTEAU 57.00 €
Le Petit plateau + 1 Tourteau entier

Le Plateau HOMARD 68.00 €
Le Petit plateau + 1 Homard entier

Le Plateau de PASCALOU 69.00 €
12 huitres de Leucate, 12 bulots, 12 crevettes, 12 moules,
1 tourteau entier, amandes

Le Plateau CRUSTACÉS 76.00 €
6 langoustines, 1 tourteau entier, 1homard entier,
12 crevettes, 12 bulots

Le Plateau MIRAMAR 110.00 €
12 huitres Fine de Claire N°3, 12 huitres de Leucate,
6 langoustines, 1 homard entier, 1 tourteau entier,
12 crevettes, bulots, moules, amandes

POUR EMPORTER VOS PLATEAUX :
JUSQU'à 19h au 04 68 80 21 70