



Les Douceurs

Café « très » gourmand <i>Mignardises selon l'humeur du pâtissier</i>	9,50 €
Thé gourmand façon Marrakech <i>Pâtisseries Marocaines maison, thé à la menthe fraîche</i>	9,50 €
Cœur coulant chocolat & boule de glace rousquille	7,70 €
Profiteroles XXL, vanille bourbon, chocolat chaud maison	10,00 €
Anniversaire Miramar avec scintillant (min 2 pers) <i>Assortiment de minis desserts</i>	9,50 € / pers.

Le méga baba à partager ou pas <i>Sirop de rhum arrangé</i>	16,00 €
Big cookie « à partager » aux noix de pécan	15,00 €
La crème catalane à la fleur d'oranger	7,00 €

Les Crêpes

Sucre	3,50 €
Confiture (abricot, fraise)	3,90 €
Nutella	4,50 €
Chocolat maison	4,50 €
Chantilly maison	4,20 €
Citron, sucre de canne	4,50 €
Crème de marron	4,20 €
Grand marnier	7,00 €
La canigou <i>Crème de marron, amande grillée, chantilly</i>	6,50 €
Choco coco <i>Chocolat Maison, coco râpé, boule glace coco, chantilly</i>	6,50 €
Miramar <i>Glace caramel beurre salé, amandes grillées, sauce caramel, chantilly</i>	7,20 €

Nos accords sorbets Glaces & Spiritueux

Sorbet citron & vodka	15 €
Sorbet cassis & mirabelle	
Sorbet pêche de vigne & gin	
Sorbet cactus, citron vert & Mezcal	

Les Coupes Glaces

Dame blanche <i>3b. vanille, chocolat maison, chantilly maison</i>	10,00 €
Chocolat ou café liégeois <i>2b. chocolat ou café, 1b. vanille, chocolat maison ou extrait de café, chantilly maison</i>	10,00 €
Vacherin <i>1b. caramel, 1b. croquantine, 1b. vanille, noisettes, meringues, coulis caramel, chantilly maison</i>	10,50 €
After Height <i>2b. menthe chocolat, pipper menthe, chantilly, after height, sauce chocolat.</i>	11,00 €
Bounty <i>1b coco, 1b chocolat, 1b croquantine, chocolat maison, poudre de coco, chantilly maison</i>	10,50 €
Fraise melba <i>3b glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly maison</i>	10,00 €
Banana split <i>1b. fraise, 1b. chocolat, 1b. vanille banane fraîche, chocolat maison, chantilly maison</i>	10,00 €
Tutti frutti <i>1b. noix de coco, 1b. framboise, ananas frais, framboises fraîches, coulis de framboise, noix de coco, petit macaron</i>	11,00 €
La Miramar <i>1b. fruit de la passion, 1b. framboise, 1b. pêche de vigne, amandes grillées, petits macarons, champagne</i>	15,00 €

Parfums Glaces & Sorbets

Vanille / Fraise / Framboise / Citron vert / Cactus citron vert / Noix de coco / Café / Menthe chocolat / Pêche de vigne
Caramel beurre salé / Cassis / Chocolat / Rhum raisin / Noisette / Nuty / Pistache / Croquantine

1 Boule 3,00 €



04 68 80 21 70



lemiramar66.com



12 Prom. de la côte Vermeille 66140 Canet en Roussillon

A Partager ou pas...

Assiette de nems <i>Poulet, salade, menthe, sauce nems</i>	
4 nems	10,00 €
8 nems	19,00 €
Nos accras de morue maison " sauce créole "	14,00 €
Bowls de calamars farinés, mayonnaise vito tonato	19,00 €
Plateau " Invitation au voyage " <i>Tempura de crevettes, nems poulet, samoussa de bœuf, accras de morue, sauces sucrées & salées</i>	21,00 €
Planche de « charcuterie fumée de la mer » <i>(Selon arrivage) Haddock fumé, rillettes de crevettes fumés, houmous de thon, thon fumé, piquillos de la mer, saumon fumé, tarama, pain pita</i>	27,00 €
Planche méditerranéenne côté terre <i>Viande de bœuf (pastrami) salée fumée aux arômes naturels, petit cochon de lait à la broche assaisonné poivre et romarin, beignet de courgette au ricota, sauce vito tonato, pain pita</i>	26,00 €

Les Salades & Starters

Le Tartare de thon sashimi <i>Thon sashimi, huile de sésame, graine de sésame au yuzu, mangue, vinaigre de gingembre, gressin artisanal</i>	19,00 €
La César « Classique » <i>Salade romaine, filets de poulet frits, œufs durs, oignons crispy, poitrine grillée, tomates cerises, parmesan frais, croûtons, sauce César</i>	16,00 €
La César aux gambas <i>Salade romaine, gambas panko, œufs durs, oignons crispy, tomates cerises, parmesan frais, croûtons, sauce César</i>	21,00 €
La Salade russe au homard <i>Macédoine de légumes, mayonnaise au yuzu, chair de poisson & homard, gressin artisanal</i>	16,00 €
Salade de tempura calamar et wakamé	15,00 €
La Burrata artisanale des pouilles - tomates cerises colorées & figues séchées	17,00 €

Le Coin du Chef

Thon sashimi, laqué miso, croûte au wasabi, salade d'algue	26,00 €
Queues de lotte façon tandori, riz basmati	25,00 €
Encornet farci façon Miramar <i>Sauce relevée aux piments de cayenne</i>	23,00 €

Nos Viandes

« LE » Tigre qui pleure <i>Pièce de bœuf race irlandaise, sauce dont ils ont le secret, cacahuètes, riz Thaï parfumé</i>	24,00 €
Filet de bœuf race irlandaise « rossini » <i>Notre conseil bleu ou saignant « uniquement » foie gras poêlé, sauce truffée, pommes grenaille rôties à l'ail</i>	36,00 €
La pièce de bœuf race à viande (environ 300gr) <i>Servie avec frites, salade et sauce au choix</i>	23,00 €
Suprême de volaille aux gambas <i>Sauce crémée, échalotes confites, spaghetti</i>	24,00 €
The curry d'agneau du Miramar aux épices vadouvan <i>Riz thaï aux épices</i>	23,00 €
Secreto de cochon ibérique sauce « cuba libre » <i>Frites fraîches, sauce rhum, coca, citron</i>	23,00 €
Le Burger Miramar <i>Pain bio maïs de notre boulanger, steak haché « frais » race à la viande, fromage cheddar, salade, oignons confits, tomates & notre sauce maison</i>	17,00 €

Corner Lobster

La salade russe au homard <i>Macédoine de légumes, mayonnaise au yuzu, chair de poisson & homard</i>	16,00 €
Zarzuela au homard (2 pers. mini) <i>Lotte, homard, calamar, langoustine, gambas, mélange de coquillages, pomme de terre</i>	36,00 € PP
Les Spaghettis au homard & sa bisque maison, mijotées en cocotte	31,00 €
Notre riz en caquelon parmigiano homard « tout simplement »	31,00 €
Homard ou Langouste, frites fraîches <i>Selon arrivage breton ou canadien</i>	Voir ardoise
L'ancestral homard Thermidor <i>Homard gratiné avec sauce béchamel, fromage râpé, moutarde, vin blanc & pâtes à la bisque</i>	32,00 €

Menu Enfant

13,50 €
Fish & chips « maison » ou nuggets de poulet aux pétales de maïs
Frites fraîches ou pâtes
Glace (1 boule au choix) ou mini moelleux chocolat



Nos fameuses planxa « en couasses » de crustacés

Servies avec sauce vierge au citron

Le kilo de gambas sauvages (15/16 pcs) <i>Servi avec sauce aioli & sauce cocktail, frites fraîches</i>	39,00 €
La planxa de coquillages <i>Moules, palourdes, couteaux, coques, sauce vierge & frites fraîches</i>	24,00 €
La planxa MiraMar <i>4 gambas sauvages, calamars, noix de pétoncles, couteaux, coques, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aioli maison</i>	31,00 €
La Planxa royale (2 pers. mini) <i>1 homard entier du vivier, 1 langouste, 2 cigales, 2 gambas sauvages, 2 langoustines, coques, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aioli maison</i>	60,00 € / pers.

Nos fameuses planxa « corcho » de poissons

Servies avec sauce vierge au citron

La parillade selon arrivée du jour <i>3 filets de poissons frais, mélange de coquillages, 1 gamba sauvage, couteaux, sauce vierge, garniture du moment, aioli maison</i>	27,00 €
Le poisson sauvage de la criée <i>Sole entière, mélange de coquillages, gambas sauvage, garniture du moment, aioli maison</i>	Voir ardoise
La lotte (rapette) <i>Petites lottes entières, mélange de coquillages, gambas sauvage, garniture du moment, aioli maison</i>	27,00 €
La daurade <i>Daurade entière sauce vierge, mélange de coquillages, gambas sauvage, garniture du moment, aioli maison</i>	28,00 €



Les Woks

Le curry vert attention piquant <i>Crevettes papillons, filets de poulet, légumes croquants, coriandre et riz Thaï parfumé</i>	20,00 €
Le Terre & Mer <i>Crevettes papillons, filets de poulet, nouilles chinoises sauce saté, coriandre, mélange de légumes Thaï</i>	20,00 €
Le WOK végétal <i>Nouilles chinoises, légumes croquants, tofu, oignons crispy, coriandre</i>	18,50 €

La cabane à huîtres

Ouvert le soir du jeudi au dimanche & 7 jours sur 7 du 1^{er} juillet au 31 août

Les huîtres	x6	x12	Le petit plateau	41€
De Leucate	12,00 €	24,00 €	6 huîtres de Leucate, 6 huîtres fine de claire n°3,	
Fine de Claire N°3	15,00 €	29,00 €	9 crevettes, 2 langoustines, 9 bulots, moules, amandes	
Homard		29€	Le plateau tourteau	61€
Mayonnaise maison			Le petit plateau + 1 tourteau	
Tourteau		21€	Le plateau homard	69€
Mayonnaise maison			Le petit plateau + 1 homard	
L'assiette de fruits de mer		18€	Le plateau crustacés	79€
3 huîtres de Leucate, 3 crevettes, 3 bulots, 3 moules			6 langoustines, 1 tourteau, 1 homard, 12 crevettes, 12 bulots	
Le bouquet de crevettes		18€	Le plateau miramar	115€
Mayonnaise maison			12 huîtres fine de claire n°3, 12 huîtres de leucate, 6 langoustines, 1 tourteau, 1 homard, 12 crevettes, moules, amandes	

4,50 €

1,50 €

Suppléments accompagnements

Riz Thaï | Frites fraîches | Spaghettis | Pommes grenailles

Suppléments Sauces

Tigre qui pleure | Aioli | Poivre | Tartare | Roquefort

Au choix