



## 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...

<b>Assiette de nems</b> <i>Poulet, salade, menthe, sauce nems</i>	
4 nems	10,00 €
8 nems	19,00 €
<b>Nos accras de morue maison " sauce créole "</b>	14,00 €
<b>Bowls de calamars farinés, mayonnaise vito tonato</b>	19,00 €
<b>Plateau " Invitation au voyage "</b> <i>Tempura de crevettes, nems poulet, samoussa de bœuf, accras de morue, sauces sucrées &amp; salées</i>	21,00 €
<b>Planche de « charcuterie fumée de la mer »</b> <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 €
<b>Planche méditerranéenne côté terre</b> <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

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

## Le Coin du Chef

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

## Nos Viandes

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

## Corner Lobster

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

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

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



## Les Woks

<b>Le curry vert attention piquant</b> <i>Crevettes papillons, filets de poulet, légumes croquants, coriandre et riz Thaï parfumé</i>	20,00 €
<b>Le Terre &amp; Mer</b> <i>Crevettes papillons, filets de poulet, nouilles chinoises sauce saté, coriandre, mélange de légumes Thaï</i>	20,00 €
<b>Le WOK végétal</b> <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<sup>er</sup> juillet au 31 août

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

4,50 €

1,50 €

### Suppléments accompagnements

Riz Thaï | Frites fraîches | Spaghettis | Pommes grenailles

### Suppléments Sauces

Tigre qui pleure | Aioli | Poivre | Tartare | Roquefort

Au choix