



LE MIRAMAR

BRASSERIE GOURMANDE



RESTAURANT OUVERT 7J/7 - À L'ANNÉE



- Cocktail du Moment - Voir Ardoise -

TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE 11€

Mojito, Caipirinha, Pina colada, Cosmopolitain, Margarita, Porn Star Martini, Daiquiri, Espresso Martini, Mai Tai, Téquila sunrise... (+value fraise, framboise, passion + 2€)

NOS COCKTAILS SIGNATURE 13€

PEACH STAR MARTINI

Vodka Avao, liqueur & purée de pêche, vanille, citron vert, shot de prosecco.

MIR XAO

Saké, Soho, Litchi, kalamansi, hibiscus

SILVERITA

Téquila Padron Reposado, concombre, sirop d'agave, coriandre, citron vert.

CLAR MAR

Rhum Cubain, malibu, mangue, gousse de vanille, fleur d'oranger, citron vert

NOS MOCKTAILS (sans alcool) 9€

PUNCH PARADISE

Mélange de jus de fruits selon l'humeur du barman

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
(+ value fraise ou passion + 2 €)

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco

NOS "MULES" 12€



AGRUM'MULE

Gin Hendrick's, mandarine, orange bitter, citron vert, sucre de canne, ginger beer

CARIBBEAN'MULE

Rhum Cubain, passion, caramel, citron vert, ginger beer

MONKEY'MULE

Whisky Monkey Shoulder, amaretto, framboises, groseilles, citron vert, ginger beer

NOS SPÉCIALITÉS MIRAMAR

AVAO LIBRÉ

Gin Avao, Coca, Citron vert

10 €

SANGRIA DU MIRAMAR

Verre de 50 cl

9 €

MIRAMAR SPRITZ

Liqueur Saint Germain, prosecco, myrtille, menthe fraîche, eau gazeuse

11 €

NOS "SPRITZ" 10€

APÉROL'SPRITZ

Apérol, prosecco, tranche d'orange, eau gazeuse

PASSION'SPRITZ

Passoa, prosecco, passion, eau gazeuse

AMÉRICANO'SPRITZ

Américano, prosecco, tranche orange, eau gazeuse

AVAO FIZZ SPRITZ

Gin Avao, citron vert, sucre de canne, prosecco, eau gazeuse





NOS "GIN TONIC"

servi avec tonic premium

12€

THE GARDENER

Pamplemousse, orange

HENDRICK'S GRAND CABARET

Poire, Sauge

HENDRICK'S

Concombre, baies de genièvre



AVAO 1137 BARCELONA - LONDON DRY GIN

Fruits rouges & Agrumes. (Sans gluten & Vegan)

EXCLUSIVITE MIRAMAR

NOS WHISKY 4 CL

JACK DANIELS Etats Unis - "Whiskey" 10 €

GLENFIDDICH 18 ANS Ecosse - Single Malt 16 €

HATOZAKI Japon - Blended 12 €

BALVENIE 12 ANS Ecosse - Double Wood 11 €

MONKEY SHOULDERS Ecosse - Blended Malt 12 €

NOS RHUMS 4 CL

HAVANA SPÉCIAL 7 ANS Cuba 12 €

SÉCHA DE LA SILVA Guatemala (canne à sucre) fèves de cacao 12 €

RHUM LXVI Rhum Catalan, vieilles barriques de Maury 14 €

ZACAPA SOLERA 23 Guatemala 14 €

RHUM JM XO Rhum Martiniquais, vieilli fût de Bourbon 18 €

NOS APÉRITIFS

ANISÉ "HENRI BARDOUIN" 5 €

Le pastis "Grand cru"

ANISÉ 4 €

Ricard

VINS CUIITS 6 €

Martini, Byrrh, Campari, Suze, Porto

VINS DOUX NATURELS 6 €

Rivesaltes ambré, Muscat

KIR VIN BLANC 6 €

Cassis, Mûre, pêche, framboise

KIR CHAMPAGNE 12 €

Cassis, Mûre, pêche, framboise

AMÉRICANO 8,5 €

Campari, martini rouge, eau gazeuse

NÉGRONI 10 €

Campari, martini rouge, gin

SANGRIA MAISON DU MIRAMAR (VERRE) - 50 CL 9 €

PUNCH MAISON "HAVANA SPÉCIAL" 8 €

TI PUNCH 8 €





NOS VINS

LES VINS ROUGES

75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Mourvèdre - Cabernet - Sauvignon

CHÂTEAU DES HOSPICES - CUVÉE ARTEMIS

24 €

Côtes du Roussillon - Mourvèdre - Cabernet - Sauvignon

CLOS DES FÉES - MODESTE

26 €

Côtes du Roussillon - Syrah - Grenache noir - Carignan

DOMAINE THUVENIN CALVET - CUVÉE CONSTANCE

27 €

Côtes du Roussillon Villages - Grenache noir - Carignan

TRIMBACH RÉSERVE

49 €

Alsace - Pinot noir

DOMAINE DE L'ARCA - CUVÉE NAZARIUS

29 €

Côtes Catalanes - Carignan

LA PRÉCEPTORIE - COUME MARIE

32 €

AOP Maury Sec - Grenache noir - Carignan

SAUMUR CHAMPIGNY - LES ROCHES NEUVES

39 €

Loire - Cabernet Franc

DOMAINE LAFAGE - CUVÉE MOUTOU

38 €

IGP Côtes Catalanes - Grenache - Syrah

CROZES-HERMITAGE MAISON LES ALEXANDRINS

39 €

Crozes Hermitage - Syrah

GÉRARD BERTRAND - CIGALUS

59 €

Pays d'OC - Cabernet - Merlot - Syrah

DOMAINE DE LA RECTORIE "CÔTÉ MER"

42 €

AOP Collioure - Syrah - Grenache noir

BORDEAUX HAUT MARBUZET 2020

98 €

AOC Saint-Estèphe - Merlot - Cabernet Sauvignon - Verdot



LES VINS BLANCS

50 cl 75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Muscat Sec - Viognier

CHÂTEAU DES HOSPICES - CUVÉE MAIA

19 € 24 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanc - Macabeu

DOMAINE LAFAGE - CADIRETA

25 €

Côtes Catalanes - Chardonnay vieilli en fût

DOMAINE THUVENIN CALVET - CUVÉE CONSTANCE

27 €

Côtes Catalanes - Macabeu - Grenache blanc

CLOS DEL REY - SABINA

28 €

Côtes du Roussillon - Grenache Blanc - Grenache Gris

LA PRÉCEPTORIE - COUME MARIE

35 €

AOP Côteaux Languedoc - Grenache blanc - Macabeu - Grenache gris

DOMAINE DE L'ARCA - CUVÉE BLANC DE GRÉS

31 €

Côtes Catalanes - Macabeu - Grenache blanc

CHÂTEAU DES HOSPICES - GRANDE TERRE

36 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanc - Macabeu

DOMAINE CLOS DES FÉES - LES SORCIÈRES

39 €

Côtes du Roussillon - Grenache blanc - Vermentino
Roussanne - Macabeu

SANCERRE - DOMAINE MILLERIOUX

45 €

Sancerre - Sauvignon blanc

CHABLIS - DOMAINE WILLIAM FÈVRE

49 €

Chablis Chardonnay

DOMAINE GÉRARD BERTRAND - CIGALUS

59 €

IGP Aude Haute Rive - Chardonnay - Viognier - Sauvignon





LES VINS ROSÉS

50 cl 75 cl

CUVÉE MIRAMAR "LOBSTER"

22 €

Côtes du Roussillon - Grenache - Cabernet - Sauvignon

DOMAINE LAFAGE - GALICA

29 €

Côtes du Roussillon - Grenache Gris & noir

HOSPICES DE CANET - CUVÉE GAÏA

19 € 24 €

Côtes du Roussillon - Grenache noir - Syrah

MIRAVAL

36 €

Côtes de Provence - Cinsault - Grenache

LES VINS AU VERRE

14 cl

BLANC

Cuvée Miramar "Lobster"

Domaine Lafage Cadireta



4,5 €

5 €

ROUGE

Cuvée Miramar "Lobster"

Domaine Thuvenin Calvet - Cuvée Constance

4,5 €

5 €

ROSÉ

Cuvée Miramar "Lobster"

4,5 €

LES CHAMPAGNES

75 cl

MERCIER BRUT

72 €

De la maison Moët & Chandon

MOËT & CHANDON - CUVÉE IMPÉRIALE - BRUT

95 €

"R" DE RUINART - BRUT

110 €

RUINART BLANC DE BLANCS

160 €

LES COUPES

12 cl

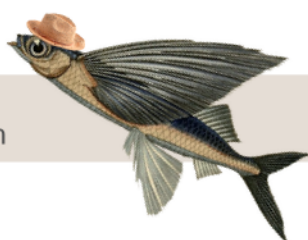
MERCIER BRUT

12 €

De la maison Moët & Chandon

PROSECCO

6 €



LES PISCINES

20 cl

ROSÉ - CUVÉE MIRAMAR LOBSTER

7 €

MERCIER BRUT

18 €

De la maison Moët & Chandon

NOS BIÈRES PRESSION

30 cl 50 cl

ESTRELLA DAMM "PILS"

5 € 9 €

ESTRELLA COMLOT IPA

6,5 € 11 €

NOS BIÈRES BOUTEILLE

33 cl

BIÈRE DU CANIGOU

7 €

DESPERADOS & TRANCHE DE CITRON VERT

6,5 €

GRIMBERGEN "BLANCHE" & TRANCHE DE CITRON

7,5 €

DUVEL

7,5 €

ERDINGER WEISSBIER - 50 CL

9 €

Bière au froment



NOS DIGESTIFS 4 CL

IRISH COFFEE - PADDY	11 €
CUBAIN COFFEE	11 €
GET 27 - 6 CL	10 €
AMARETTO	10 €
BAILEYS	9 €
EAU DE VIE CARTRON Mirabelle, Poire	12 €
COGNAC XO DELAMAIN	19 €
BAS ARMAGNAC LAUBADE	12 €
COGNAC REMY MARTIN VSOP	12 €
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL	12 €
GRAND MARNIER	8 €

NOS SOFTS

PEPSI COLA TRANCHE - 33 CL	4,5 €
PEPSI MAX TRANCHE - 33 CL	4,5 €
ORANGINA - 25 CL	4,5 €
OASIS TROPICAL - 25 CL	4,5 €
THÉ FRAPPÉ MAISON - 30 CL	6 €
ICE TEA - 25 CL	4,5 €
LONDON ESSENCE TONIC - 20 CL	5 €
SCHWEPPES AGRUMES - 25 CL	5 €
RED BULL - 25 CL	6 €
FANTA ORANGE - 25 CL	4,5 €
PERRIER TRANCHE- 33 CL	4,5 €
SIROP À L'EAU - 30 CL	4 €
DIABOLO - 30 CL	4,5 €
JUS DE FRUITS (AU CHOIX) Orange, fraise, ananas, pomme, abricot, tomate	4,5 €
LES EAUX - 70 CL Mondariz Plate ou Pétillante	5 €

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO OU DÉCA LAVAZZA PRÉMIUM	2,2 €
CAFÉ CRÈME OU DÉCA CRÈME	4,5 €
LE CHOCOLAT CHAUD DU MIRAMAR	5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5 €
THÉ À LA MENTHE FAÇON MARRAKECH	5,5 €
INFUSION - VERVEINE, TILLEUL OU CAMOMILLE	5 €

LA CABANE À HUÎTRES



LES HUÎTRES	X 6	X 12
De Leucate	12 €	24 €
Fine de Claire n°3	15 €	30 €
HOMARD DU VIVIER		45 €
Mayonnaise maison		
TOURTEAU		24 €
Mayonnaise maison		
L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER		21 €
3 huîtres de Leucate, 3 crevettes, 3 bulots, 3 moules		
LE BOUQUET DE CREVETTES		20 €
Mayonnaise maison		
LE PETIT PLATEAU		41 €
6 huîtres de Leucate, 6 huitres fine de claire n°3, 9 crevettes, 9 bulots, 2 langoustines, moules & amandes		
LE PLATEAU TOURTEAU		65 €
Le petit plateau + 1 tourteau		
LE PLATEAU HOMARD DU VIVIER		86 €
Le petit plateau + 1 homard du vivier		
LE PLATEAU CRUSTACÉS		96 €
6 langoustines, 1 tourteau, 1 homard du vivier, 12 crevettes & 12 bulots		
LE PLATEAU MIRAMAR		130 €
12 huîtres fine de claire n°3, 12 huîtres de Leucate, 1 homard du vivier, 6 langoustines, 1 tourteau, 12 crevettes, moules, amandes		



ASSIETTE DE NEMS

Poulet, salade, menthe, sauce nems	
4 nems	10 €
8 nems	19 €

NOS ACCRAS DE MORUE MAISON

Sauce créole

BOWLS DE CHIPIRONES FRITS

Coriandre, gingembre, mayonnaise japonaise

PLANCHE "INVITATION VOYAGE"

Nems de poulet, tempura de crevette, samoussa de boeuf, accras de morue, sauce sucrée & salée

PLANCHE "CHARCUTERIE FUMÉE CÔTÉ MER" 27 €

Haddock fumé, rillettes de crevettes fumées maison, houmous de thon, piquillos de la mer, thon fumé, croquettes de homard, saumon fumé & pain pita

PLANCHE "CHARCUTERIE CÔTÉ TERRE" 27 €

Epaule ibérique Cébo, la belle terrine de Fabien, soubressade AOP Mallorca piquante, fuet catalan maison Diaz, tomme au lait de brebis, croquettes aux cèpes, condiments, pain de campagne



PLANCHE "MÉDITERRANÉENNE" 21 €

Houmous de pois de chiche maison, stracciatella artisanale, pesto basilic, rillettes de crevettes fumées maison, pain pita



LA CÉSAR CLASSIQUE 18 €

Salade romaine, filets de poulet frits, oeuf dur, oignons crispy, poitrine grillée, tomates cerises, parmesan frais, croûtons, sauce César

LA CÉSAR AUX GAMBAS 23 €

Salade romaine, gambas panko, oeuf dur, oignons crispy, tomate cerises, parmesan frais, croûtons, sauce César

LA SALADE RUSSE AU HOMARD 19 €

Macédoine de légumes, mayonnaise au yuzu, chair de poisson & homard, gressin artisanal

LA BELLE TERRINE DE FABIEN 16 €

Terrine maison foie gras & pistache, céleri rémoulade, oeuf dur

LE TARTARE DE THON SASHIMI FAÇON THAÏ 19 €

Gingembre, yuzu, huile de sésame, gressin artisanal

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE “LABEL ROUGE”

X 6 12 € X 12 24 €

GRAVELAX DE SAUMON MARINÉ 1137 BARCELONA EN REMOULADE 18 €

Saumon mariné aneth, mariné vodka, céleri crème légère

LA BELLE BURRATA DES POUILLES 125G 17 €

Tomates bonbons, figue, pesto maison, gressins artisanaux



MENU ENFANT



Fish & chips maison ou
nuggets de poulet pétales de maïs

15€

Frites fraîches ou spaghettis

Glace (1 boule au choix) ou Mini moelleux chocolat

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENTS

5€

Riz Thaï
Spaghettis
Salade verte

Légumes du jour
Frites fraîches
Pommes grenailles

SUPPLÉMENTS SAUCES

Aïoli
Poivre
Tigre qui pleure

1,5€



- THON SASHIMI LAQUÉ MISO** 27 €
Croûte de Wasabi, salade d'algue & riz Thai parfumé
- LE ROUGAIL "SAUCISSE CATALANE"** 23 €
Saucisse fumée, bien épicé & riz Thai parfumé
- TAJINE DE LOTTE CITRONS CONFITS** 27 €
Queues de lottes, réduction en marmite en terre cuite, petits piments, dattes
- SAUMON À L'OSEILLE "LE CLASSIQUE"** 26 €
Réduction sauce crémée à l'oseille, pommes vapeur



CORNER LOBSTER

- ZARZUELA AU HOMARD DU VIVIER** (2 pers. mini) 39 €
Lotte, homard du vivier, calamars, langoustine, gambas, mélange de coquillages, pomme de terre
par pers
- LES SPAGHETTIS HOMARD DU VIVIER** 33 €
½ homard du vivier, bisque maison, amandes, mijotées en cocotte
- NOTRE RISOTTO REVISITÉ EN CAQUELON** 32 €
Parmigiano, homard du vivier "tout simplement"
- LE HOMARD DU VIVIER** Voir ardoise
Selon arrivage, Breton ou Canadien, & frites fraîches
- LE LOBSTER ROLL** 26 €
Chair homard & poisson, mayonnaise estragon, ciboulette, moutarde à l'ancienne, pain brioché & frites fraîches



- NOTRE TIGRE QUI PLEURE** 25 €
Pièce de boeuf race à viande fondante, sauce dont ils ont le secret, cacahuète & riz Thai parfumé
- FILET DE BOEUF ROSSINI** 36 €
Filet race à viande, foie gras poêlé, sauce truffée & pommes grenailles
- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE CUBA LIBRÉ** 26 €
Sauce coca, citron vert, rhum cubain - Frites fraîches
- ENTRECÔTE D'EXCEPTION SELECTION "RUBIE" 300G** 29 €
Sauce poivre & frites fraîches
- MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST** 27 €
Laqué Teryaki & pommes grenailles
- LE BURGER DU MIRAMAR** 19 €
Pain bio maïs de notre boulanger, steak haché "frais" race à viande 180g, fromage cheddar, salade, oignons confits, tomates & notre sauce "maison"
- THE CURRY D'AGNEAU DU MIRAMAR** 25 €
Aux épices vadouvan & Riz Thai



LE CURRY VERT

20 €

Crevettes décortiquées, filets de poulet, légumes croquants, coriandre, crème de coco & riz Thaï parfumé

LE TERRE & MER

20 €

Crevettes décortiquées, filets de poulet, nouilles chinoises, sauce saté, coriandre, mélange de légumes



LE WOK VÉGÉ

19 €

Nouilles chinoises, légumes croquants, tofu, oignons crispy, coriandre



NOS FAMEUSES PLANXA DE CRUSTACÉS EN “COUASSES”

Servies avec sauce vierge au citron

LE KILO DE GAMBAS SAUVAGES (15/16 PCS)

39 €

Servi avec mayonnaise maison & sauce cocktail & frites fraîches

LA PLANXA DE COQUILLAGES

26 €

Moules, palourdes, couteaux, coques, sauce vierge & frites fraîches

LA PLANXA MIRAMAR

33 €

4 gambas sauvages, calamars, noix de pétoncles, couteaux, coques, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

LA PLANXA MIRAMAR HOMARD

56 €

1/2 Homard du vivier, 4 gambas sauvages, calamars, noix de pétoncles, couteaux, coques, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

LA PLANXA ROYALE (2 pers. mini)

65 €

1 homard du vivier, 1 langouste, 2 gambas sauvages, 2 cigales, 2 langoustines, coques, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

par pers



NOS FAMEUSES PLANXA DE POISSONS EN “CORCHO”

Servies avec sauce vierge au citron

LA PARILLADE SELON ARRIVÉE DU JOUR

32 €

3 filets de poissons frais, mélange de coquillages, 1 gambas sauvage, sauce vierge, garniture du moment, aïoli maison

LA LOTTE (RAPETTE)

28 €

Petites lottes entières, mélange de coquillages, gambas sauvage, sauce vierge, garniture du moment, aïoli maison

POISSON DE LA CRIÉE

Voir Ardoise

(Selon arrivage) Sauce vierge, garniture du moment

DORADE

28 €

Dorade entière, mélange de coquillages, 1 gambas sauvage, sauce vierge, garniture du moment, aïoli maison



NOS DOUCEURS

LA CRÈME CATALANE

A la fleur d'oranger



8 €

CAFÉ TRÈS GOURMAND

Mignardises selon l'humeur du pâtissier

9,5 €

THÉ GOURMAND FAÇON MARRAKECH

Pâtisseries Marocaines maison, Thé à la menthe fraîche

9,5 €

COEUR COULANT CHOCOLAT

& boule de glace rousquille

8,5 €

PROFITEROLES XXL

Vanille bourbon, chocolat chaud maison

10 €

LA BROCHETTE DE FRUITS FRAIS & CHOCOLAT MAISON

11 €

POUR LES GOURMANDS À PARTAGER OU PAS...

LA MÉGA MOUSSE CHOCOLAT "CÉMOI"

14 €

LE BIG BABA

Sirop de rhum arrangé

16 €

L'ÉNORME COOKIE AUX NOIX DE PÉCAN

15 €

ANNIVERSAIRE MIRAMAR (2 pers. mini)

Assortiment de mini desserts & scintillant

9,5 €
par pers

LES CRÊPES

NUTELLA

5 €

CHOCOLAT MAISON

5 €

CITRON, SUCRE DE CANNE

5 €

CRÈME DE MARRON

5 €

GRAND MARNIER

8 €

LA CANIGOU

Crème de marron, amandes grillées, chantilly

7 €

CHOCO COCO

Chocolat maison, coco râpé, boule glace coco, chantilly

7 €

MIRAMAR

Glace caramel beurre salé, amandes grillées, sauce caramel, chantilly

8 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON

1,5 €

LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE	11 €
3b. vanille, chocolat maison, coques choco, chantilly maison	
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	11 €
2b. chocolat ou café, 1b. vanille, chocolat maison ou extrait de café, chantilly maison	
VACHERIN	11 €
1b. caramel, 1b. croquantine, 1b. vanille, noisettes, meringues, coulis caramel, chantilly maison	
AFTER EIGHT	12 €
2b. menthe chocolat, pepper menthe, chantilly, sauce chocolat	
BOUNTY	12 €
1b. coco, 1b. chocolat, 1b. croquantine, chocolat maison, poudre de coco, bounty, chantilly maison	
FRAISE MELBA	12 €
1b. vanille, 2b. fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly maison	
BANANA SPLIT	12 €
1b. fraise, 1b. chocolat, 1b. vanille, banane fraîche, chocolat maison, chantilly maison	
TUTTI FRUTTI	12 €
1b. noix de coco, 1b. fraise, 1b. framboise, ananas frais, framboises, noix de coco, coulis de framboise, petits macarons	
LA MIRAMAR	16 €
1b. fruit de la passion, 1b. framboise, 1b. pêche de vigne, amandes grillées, petits macarons, champagne	

PARFUMS GLACES & SORBETS

1 BOULE - 3 €

VANILLE	CAFÉ
FRAISE	CASSIS
FRAMBOISE	CHOCOLAT
CITRON VERT	RHUM RAISIN
NOIX DE COCO	NOISETTE
FRUIT DE LA PASSION	NUTY
MENTHE CHOCOLAT	PISTACHE
PÊCHE DE VIGNE	CROQUANTINE
CARAMEL BEURRE SALÉ	



NOS ACCORDS

SORBETS GLACES & SPIRITUEUX

- SORBET CITRON & VODKA
- SORBET CASSIS & MIRABELLE
- GLACE RHUM RAISIN & RHUM SECHA DE LA SILVA

15€