

LA CABANE À HUÎTRES



LES HUÎTRES

De Leucate

X 6 X 12

12 € 24 €

Fine de Claire n°3

15 € 30 €

HOMARD DU VIVIER

Mayonnaise maison

45 €

TOURTEAU

Mayonnaise maison

24 €

L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER

3 huîtres de Leucate, 3 crevettes, 3 bulots, 3 moules

21 €

LE BOUQUET DE CREVETTES

Mayonnaise maison



20 €

LE PETIT PLATEAU

6 huîtres de Leucate, 6 huîtres fine de claire n°3, 9 crevettes, 9 bulots, 2 langoustines, moules & amandes

41 €

LE PLATEAU TOURTEAU

Le petit plateau + 1 tourteau

65 €

LE PLATEAU HOMARD DU VIVIER

Le petit plateau + 1 homard du vivier

86 €

LE PLATEAU CRUSTACÉS

6 langoustines, 1 tourteau, 1 homard du vivier, 12 crevettes & 12 bulots

96 €

LE PLATEAU MIRAMAR

12 huîtres fine de claire n°3, 12 huîtres de Leucate, 1 homard du vivier, 6 langoustines, 1 tourteau, 12 crevettes, moules, amandes

130 €

CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

Caviar Baeri Royal - Servi avec blinis

30 Gr

89 €



ASSIETTE DE NEMS

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

NOS ACCRAS DE MORUE MAISON	14 €
Sauce créole	

BOWLS DE CHIPIRONES FRITS	17 €
Coriandre, gingembre, mayonnaise japonaise	

TERRINE DE FOIE GRAS DU MIRAMAR	26 €
Chutney poire, Pain de campagne grillé	

PLANCHE “INVITATION VOYAGE”	22 €
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 €
Jambon de montagne affiné 24 mois, 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	



SAINT MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD
Salade & huile d'olive de l'Arca
9 €

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€



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	18 €
--------------------------------	------

BARCELONA EN REMOULADE

Saumon mariné aneth, mariné vodka, céleri crème légère

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON	13 €
-----------------------------------	------

Croûtons & rouille



THON SASHIMI LAQUÉ MISO	27 €
-------------------------	------

Croûte de Wasabi, salade d'algue & riz Thai parfumé

LES GRENOUILLES FAÇON MIRAMAR	25 €
-------------------------------	------

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre grenailles, tomates cerises

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

LA MARMITE DU MIRAMAR	29 €
-----------------------	------

2 filets de poissons levés par nos soins (selon arrivage), gambas, calamars, moules, soupe de poisson, fenouil, piment d'espelette, vin blanc des Hospices



CORNER LOBSTER



ZARZUELA AU HOMARD DU VIVIER (2 pers. mini) **39 €**
Par pers

Lotte, homard du vivier, calamars, langoustine, gambas, mélange de coquillages, pomme de terre

LES SPAGHETTIS AU HOMARD DU VIVIER **35 €**

½ Homard du vivier, bisque maison, amandes, mijotés en cocotte

NOTRE RISOTTO REVISITÉ EN CAQUELON **34 €**

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

NOS VIANDES

NOTRE TIGRE QUI PLEURE **25 €**

Pièce de boeuf race à viande fondante, sauce dont ils ont le secret, cacahuète & riz Thaï parfumé

FILET DE BOEUF ROSSINI **36 €**

Filet race à viande, foie gras poêlé, sauce truffée & pommes grenailles

RISOTTO DE PLUMA IBÉRIQUE **26 €**

Riz Arborio, parmigiano, vin blanc des Hospices & champignons des bois

L'ENTRECOTE D'EXCEPTION "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 Thaï

NOS WOKS

LE CURRY VERT **21 €**

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

LE TERRE & MER **21 €**

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 €**

½ 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 €**
Par Pers

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

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

LE POISSON DE LA CRIÉE **Voir ardoise**

Selon arrivage - Sauce vierge, garniture moment

DORADE **28 €**

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





NOS DOUCEURS

LA CRÈME CATALANE 8 €

A la fleur d'oranger

CAFÉ TRÈS GOURMAND 9,5 €

Mignardises selon l'humeur du pâtissier

THÉ GOURMAND FAÇON MARRAKECH 9,5 €

Pâtisseries Marocaines maison, Thé à la menthe fraîche

COEUR COULANT CHOCOLAT 8,5 €

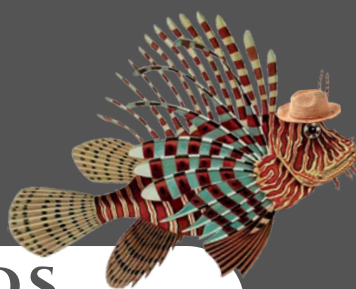
& boule de glace rousquille

PROFITEROLES XXL 10 €

Vanille bourbon, chocolat chaud maison

BRIOCHE PERDUE DE NOTRE BOULANGER 10 €

Boule de vanille de Madagascar



POUR LES GOURMANDS À PARTAGER OU PAS...

LA MÉGA MOUSSE CHOCOLAT "CÉMOI" 14 €

LE BIG BABA 16 €

Sirop de rhum arrangé

L'ÉNORME COOKIE AUX NOIX DE PÉCAN 15 €

ANNIVERSAIRE MIRAMAR (2 pers. mini) 9,5 €

Assortiment de mini desserts & scintillant

Par Pers

LES CRÊPES

NUTELLA 5 €

CHOCOLAT MAISON 5 €

CITRON, SUCRE DE CANNE 5 €

CRÈME DE MARRON 5 €

GRAND MARNIER 8 €

LA CANIGOU 7 €

Crème de marron, amandes grillées, chantilly

CHOCO COCO 7 €

Chocolat maison, coco râpé, boule glace coco, chantilly

MIRAMAR 8 €

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

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON 1,5 €

NOS ACCORDS SORBETS GLACES & SPIRITUEUX

SORBET CITRON & VODKA

SORBET CASSIS & MIRABELLE

**GLACE RHUM RAISIN &
RHUM SECHA DE LA SILVA**

15€

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, piper 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

VANILLE

FRAISE

FRAMBOISE

CITRON VERT

NOIX DE COCO

FRUIT DE LA PASSION

MENTHE CHOCOLAT

PÊCHE DE VIGNE

CARAMEL BEURRE SALÉ



CAFÉ

CASSIS

CHOCOLAT

RHUM RAISIN

NOISETTE

NUTY

PISTACHE

CROQUANTINE

1 BOULE - 3 €