

LE MIRAMAR

LOBSTER FRIENDLY

BRASSERIE GOURMANDE



Restaurant Ouvert 7j/7 - à l'année

La Cabane à Huîtres

Les Huîtres	x 6	x 12
De Leucate	12 €	24 €
Fine de Claire n°3	15 €	30 €

Homard - 500/600g — 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 — 86 €
Le petit plateau + 1 homard

Le plateau Crustacés — 96 €
6 langoustines, 1 tourteau, 1 homard, 12 crevettes & 12 bulots

Le plateau Miramar — 130 €
12 huîtres fine de claire n°3, 12 huîtres de Leucate, 1 homard,
6 langoustines, 1 tourteau, 12 crevettes, moules, amandes

À Partager ou Pas...

Assiette de nems
Poulet, salade, menthe, sauce nems

4 nems	10 €
8 nems	19 €

Nos accras de morue maison — 16 €
Sauce créole

Bowls de Chipirones — 19 €
Coriandre, gingembre, mayonnaise japonaise

Planche "invitation voyage" — 24 €
Nems de poulet, tempura de crevette, samoussa de boeuf, accras de morue, sauce sucrée & salée

Planche "charcuterie fumée côté mer" — 29 €
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" — 29 €
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



Nos productions sont susceptibles contenir des allergènes majeurs, une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer.

Nos Salades & Starters

La César classique — 19 €

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

La César aux gambas — 25 €

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

Raviole Vapeur Homard — 17 €

Sauce sweet chili

La belle terrine de Fabien — 16 €

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

Poireaux Ravigotte & Oeuf Mimosa — 13 €

Estragon & noisettes torrifiées

Soupe de Poissons de Roche Maison — 14 €

Rouille maison, croûtons & fromage râpé

Les Escargots de Bourgogne "Label Rouge"

x 6 — 12 € x 12 — 24 €

Nos Tartares

Le tartare de Thon Sashimi façon Thaï — 25 €

Gingembre, yuzu, huile de sésame, gressin artisanal & frites fraiches

Le tartare de Boeuf Façon Brasserie — 27 €

Tartare de boeuf race à viande coupé au couteau & frites fraîches

Menu Enfant

Fish & chips maison ou
nuggets de poulet pétales de maïs

15€

Frites fraiches 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€

Le coin du Chef

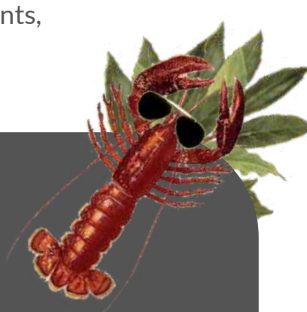
Thon sashimi laqué miso — 28 €
Croûte de Wasabi, salade d'algue & riz Thai parfumé

Parmentier de Joue de Boeuf — 25 €
Joue de boeuf confite au vin des Hospices & Purée maison

Blanquette de Lotte aux Morilles — 29€
Accompagnée de légumes vapeurs

La Seiche "Terre & Mer" — 27 €
Seiches fondantes entières, sauce tomatée chorizo & Riz Thaï

La Marmite de la Mer du Miramar — 32 €
Filet de poissons selon arrivage, gambas, légumes croquants, Soupe de poissons de roches maison & anis



Corner Lobster

Zarzuela au Homard *(2 pers. mini)* — 39 € *par pers*
Lotte, homard, calamars, langoustine, gambas, mélange de coquillages, pomme de terre

Les spaghettis homard — 37 €
½ homard, bisque maison, amandes, mijotées en cocotte

Notre risotto revisité en caquelon — 37 €
Parmigiano, homard "tout simplement"

Le Homard du Vivier — Voir ardoise
Selon arrivage, Breton ou Canadien, & frites fraiches

Le Lobster Roll — 27 €
Chair homard & poisson, mayonnaise estragon, ciboulette, moutarde à l'ancienne, pain brioché & frites fraiches

Nos viandes

Notre tigre qui pleure — 28 €
Pièce de boeuf race à viande fondante, sauce dont ils ont le secret, cacahuètes & riz Thaï parfumé

Filet de Boeuf Rossini — 37 €
Filet race à viande, foie gras poêlé, sauce truffée & pommes grenailles

Risotto de Pluma Ibérique — 27 €
Riz arborio, parmigiano, vin blanc des Hospices & champignons des bois

Entrecôte selection Miramar — 33 €
Entrecôte 300 g - Sauce poivre & frites fraiches

Magret de canard Selection Miramar — 28 €
Laqué Teryaki & pommes grenailles

Le Burger du Miramar — 20 €
Pain bio maïs de notre boulanger, steak haché "frais" race à viande 180g, fromage cheddar, salade, oignons confits, tomates & notre sauce "maison"

Suprême de Poulet du Gers — 26 €
Sauce aux Morilles & Purée maison

Nos woks

Le curry vert — 22 €

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



Le Terre & Mer — 22 €

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 (env 14 pcs) — 39 €

Servi avec mayonnaise maison & sauce cocktail & frites fraiches

La Couasse de Seiches & Gambas sauvages — 38 €

Servi avec mayonnaise maison & sauce cocktail & frites fraiches

La Couasse de coquillages — 28 €

Moules, palourdes, couteaux, sauce vierge & frites fraiches

La planxa Miramar — 34 €

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

La planxa Miramar Homard — 57 €

1/2 homard, 4 gambas sauvages, seiches, noix de pétoncles, couteaux, palourdes, moules de bouchot, petits légumes du moment, aïoli maison

La planxa Royale *(2 pers. mini)* — 68 € *par pers*

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



Nos Fameuses Planxa de Poissons en "Corcho"

Servies avec sauce vierge au citron
Filets de poisson levés par nos soins

La Parillade selon arrivée du jour — 33 €

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

La Parillade Royale selon arrivée du jour — 56 €

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

La Lotte Sauvage de Galice (rapette) — 29 €

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

Poisson de la Criée — Voir Ardoise

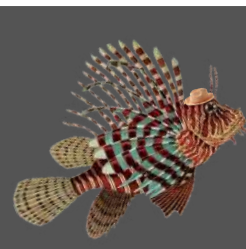
(Selon arrivage) Sauce vierge, garniture du moment

Dorade — 29 €

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



Nos Douceurs



La Crème Catalane — 9 €
A la fleur d'oranger

Café Très Gourmand — 12 €
Mignardises selon l'humeur du pâtissier

Thé Gourmand façon Marrakech — 12 €
Pâtisseries Marocaines maison, Thé à la menthe fraîche

Coeur coulant chocolat — 9 €
& boule de glace rousquille

Profiteroles XXL — 12 €
Vanille bourbon, chocolat chaud maison

Brioche perdue de notre Boulanger — 11 €
Boule de vanille de Madagascar

La Pavlova aux Fruits de Saison — 11 €
Meringue croustillante & fondante, chantilly vanillée
Fruits frais & coulis

Pour les gourmands à partager ou pas...

La Méga mousse chocolat "Cémoi" — 17 €

Le Big Baba — 19 €
Sirop de rhum arrangé

L'énorme cookie aux noix de pécan — 17 €

Anniversaire Miramar *(2 pers. mini)* — 12 € par pers
Assortiment de mini desserts & scintillant

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 €

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 fraiches, 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
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

Nos Accords
Sorbets Glaces & Spiritueux

Sorbet citron & Vodka
Sorbet Cassis & Mirabelle
Glace rhum raisin & rhum Secha de la Silva

15€

La maison n'accepte plus les chèques - Taxes & service compris
L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération