



MIRAMAR
plage

MENU

4 JUILLET | JULY 4TH

ENTRÉE

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES ET
ASPERGES CROQUANTE GEL YUZU

SALMON TARTARE WITH CITRUS FRUITS AND
CRUNCHY ASPARAGUS WITH YUZU GEL

PLAT

FILET DE LOUP, COMPOTÉE TOMATE AIL
GINGEMBRE, MOUSSELINE POMME DE
TERRE, BEURRE BLANC

SEA BASS FILLET, TOMATO GARLIC GINGER
COMPOTE, POTATO MOUSSELINE,
WHITE BUTTER

DESSERT

CHEESECAKE FRUITS ROUGES

RED FRUITS CHEESECAKE

110 EUROS

1ÈRE LIGNE SABLE ET TERRASSE 130 EURO
PONTON 170 EUROS

BOISSONS NON INCLUSES
DRINKS NOT INCLUDED

booking : +33(0)4 93 94 24 74

Réservation par téléphone ou sur place uniquement | Reservation by phone or on site only

Le paiement de la totalité des menus doit être versé lors de la réservation | The total amount of the menu must be paid at booking
Menu enfant sur demande | Children's menu on demand

MIRAMAR
plage

Une coupe de champagne
a glass of champagne

ENTRÉE

Ceviche loup, ponzu à la truffe, pétales de
truffe fraîche, roquette
*Seabass ceviche, truffle ponzu, fresh
truffle petals, arugula*

PLAT

Filet saint-pierre, épinard fondant,
salicorne, sauce champagne au caviar
*John Dory fillet, tender spinach, salicornia,
caviar champagne sauce*

DESSERT

Cabosse praliné chocolat
Chocolate praline pod

160 euros

1ère ligne : 180 euros

ponton : 240 euros

boissons non incluses
drinks not included

booking : +33(0)4 93 94 24 74

Réservation par téléphone ou sur place uniquement | *Reservation by phone or on site only*

Le paiement de la totalité des menus doit être versé lors de la réservation | *The total amount of the menu must be paid at booking*

Menu enfant sur demande | *Children's menu on demand*

14 JUILLET | JULY 14TH

M I R A M A R
p l a g e

M E N U

22 JUILLET

Entrée

Tiradito de thon, marinade nikkei,
mangue, wakamé, riz soufflé

*Tuna tiradito, nikkei marinade,
mango, wakame, puffed rice*

Plat

Filet de Daurade, fondue de poireaux truffé, mousseline
pomme de terre citronnée
Écume coquillage

*Sea bream fillet, truffled leek fondue,
lemony potato mousseline
Shell foam*

Dessert

Tartelette exotique crémeux coco citron vert
Exotic creamy coconut lime tartlet

110 euros

1ère ligne sable et terrasse : 130 euros
ponton : 180 euros

boissons non incluses
drinks not included

booking : +33 (0)4 93 94 24 74

M E N U

7 AOÛT

Entrée

Ceviche daurade, crème de maïs au lait de coco, citron vert, pickles oignon rouge, chips banane plantain

Sea bream ceviche, corn cream with coconut milk, lime, red onion pickles, plantain chips

Plat

Filet loup, mousseline d'artichauts au poivre timut, sauce barigoule

Sea bass fillet, artichoke mousseline with timut pepper, barigoule sauce

Dessert

Éclair citron déstructuré

Unstructured lemon éclair

120 euros

1ère ligne sable et terrasse : 140 euros

ponton : 200 euros

boissons non incluses
drinks not included

booking : +33 (0)4 93 94 24 74



MIRAMAR
plage

15 AOUT

ENFANT

ENTRÉE

Ceviche loup crème glacée de petit pois,
gel amande, brisure framboise,
pousse de petit pois, caviar iodé

*Seabass ceviche with pea ice cream,
almond gel, raspberry chips, pea sprouts,
iodized caviar*

PLAT

Filet de sole rôtie, mousseline de pomme de
terre citronnée aux salicornes, beurre blanc,
champagne, caviar

*Roasted sole fillet, lemony potato mousseline
with samphire, white butter, champagne,
caviar*

DESSERT

Cabosse coco passion

Coconut passion pod

boissons non incluses
drinks not included

160 euros

1ère ligne sable et terrasse : 180 euros

ponton : 240 euros

booking : +33 (0)4 93 94 24 74

Réservation par téléphone ou sur place uniquement | Reservation by phone or on site only
Le paiement de la totalité des menus doit être versé lors de la réservation | The total amount of the menu must be paid at booking
Menu enfant sur demande | Children's menu on demand



MIRAMAR
plage

MENU

24 AOUT | AUGUST 24TH

ENTRÉE

Mi cuit de thon et saumon aux algues nori,
crème yuzu, huile d'aneth
*Semi-cooked tuna and salmon with nori
seaweed, yuzu cream, dill oil*

PLAT

Cabillaud, piperade, fleurs de courgette en
tempura, sauce vierge
*Cod, piperade, tempura zucchini flowers,
virgin sauce*

DESSERT

Chou façon Paris-Brest
Paris-Brest style puff

boissons non incluses
drinks not included

95 euros

1ère ligne sable et terrasse : 115 euros

ponton : 150 euros

booking : +33 (0)4 93 94 24 74



M I R A M A R
p l a g e

K I D S M E N U

ENTRÉE

Burrata aux tomates ancestrales
Heirloom Tomato Burrata

ou/or

Melon de pays sur un éclat de jambon de Parme
Country melon on a Parma ham

PLAT

Suprême de volaille,
mousseline de pomme de terre de pays
Poultry supreme, country potato mousseline

ou/or

Pavé de saumon, mousseline de patate douce
Salmon steak, sweet potato mousseline

DESSERT

Assiette de fruits de saison
Seasonal fruit plate

ou/or

Sélection de glaces
Ice cream selection

90 euros

boissons non incluses
drinks not included