

CAFÉ MIRAMAR

# Cocktails

<b>SPRITZ APEROL</b> .....	9€
6cl Apérol, 3cl Prosecco, eau gazeuse & orange	
<b>MOJITO</b> .....	10€
5cl Rhum Libertalia Ambré, menthe, citron vert & eau gazeuse, cassonade	
<b>GREEN GIMLET</b> .....	11€
5cl Gin Oruza, jus de citron, sirop de coriandre	
<b>BASIL SMASH</b> .....	12€
5cl Gin Oruza, citron, sirop, feuille de basilic	
<b>MOSCOW MULE</b> .....	10€
5cl Vodka Oruza, Ginger beer, jus de citron	
<b>GIN TONIC DU MIRAMAR</b> .....	4cl Gin 8€
Gin Oruza, Tonic LA FRENCH	
	6cl Gin 11€
<b>PEACH BELLINI</b> .....	11€
10 cl Champagne, 3cl liqueur de pêche, thym	
<b>BLANCHE SOUR</b> .....	11€
5cl Fine de Camargue, jus de citron, sirop yuzu	

## Mocktails

<b>RETOUR EN ENFANCE</b> .....	12cl 8€
Menthe, cassonade, citron vert, eau gazeuse, jus de pomme	
<b>IBISTHÉE</b> .....	18cl 8€
Thé glacé infusé aux fleurs d'hibiscus, citron vert	

# Chaud Softs

<b>JUS DE FRUIT PRESSÉ</b> .....	25cl 6,00€
<b>PEPSI / MAX, PERRIER</b> .....	33cl 4,00€
<b>ICE TEA, SCHWEPES AGRUMES</b> .....	25cl 4,00€
ORANGINA, LIMONADE	
<b>GINGER BEER LA FRENCH</b> .....	20cl 5,00€
TONIC LA FRENCH	

## Expresso

<b>FLORIO</b> .....	2,00€
Puissant et onctueux	
<b>COSTA RICA TARRAZU</b> .....	2,50€
Acidulé et rond	
<b>MOKA NOISETTE</b> .....	2,50€
Original et savoureux	
<b>DECAFEINE</b> .....	2,20€
léger et aromatique	
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> .....	3,80€

## Thé et tisanes

<b>THÉ</b> .....	4,00€
Parfum au choix	

# Bières

## Pression

<b>PHOCEENNE</b> .....	25 cl 3,90€	50cl 6,90€
<b>PANACHE, MONACO</b> .....	25cl 4,00€	
<b>PICON Bière</b> .....	25cl 5,50€	

## Bouteille

<b>CANAVERE BLONDE Bio</b> .....	33cl 6,50€
<b>CANAVERE ROUGE Bio</b> .....	
<b>DESPERADOS</b> .....	33cl 6,90€

<b>PICHET DE SANGRIA</b> .....	1L 25€
<b>LA CLARA</b> .....	25 cl 4€
bière et limonade aux agrumes	

# Apéros

<b>KIR VIN BLANC</b> .....	12cl 4,80€
<b>ANIS SUIX</b> .....	2cl 3,80€
<b>MARTINI, PORTO</b> .....	8cl 5,00€
<b>MUSCAT, SUZE</b> .....	8cl 5,00€
<b>NOILLY PRAT SEC</b> .....	8cl 6,00€

<b>JUS DE FRUITS</b> .....	25cl 4,20€
Orange, Pomme, ACE, Tomate, Abricot, Fraise	
<b>SIROP À L'EAU</b> .....	33cl 3,00€
<b>VITTEL, PERRIER FINES BULLES</b> .....	1l 4,20€
<b>EAU FILTRÉE PLATE ET PÉTILLANTE (A volonté)</b> .....	1l 1,00€

## Spécialités Barista

<b>CAPUCCINO, GRAND CREME</b> .....	5,00€
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> .....	4,00€
<b>CHOCOLAT / CAFÉ VIENNOIS</b> .....	6,00€
<b>CAFE AFFOGATO</b> .....	6,00€
Café, glace vanille	
<b>CAFE LATTE OREO</b> .....	6,00€
Sauce chocolat, creme fouettée, Oréo	
<b>CAFE LATTE MACHCIATO CARAMEL</b> .....	6,00€
Sauce caramel, crème fouettée, speculoos	
<b>MATCHA LATTE</b> .....	6,00€
Matcha, lait chaud moussoux	
<b>CHAI LATTE ROSE</b> .....	6,00€
Chai épicé, lait chaud moussoux	

# Tapas

- Plateau de Mezzé Méditerranéen** .. 2/3pers. **19€**  
Houmous, tzatziki, caviar d'aubergines, pain pita
- 6 Huîtres de Bouzigues**..... **12€**  
« Pirates de Thau »
- Croquetas de jambon iberique**..... 6x: **8€**  
MAISON « PATANEGRA PURE ORIGINE »
- Croquetas de poulpe**..... 6x: **8€**  
Aioli au Safran du Pays de l'or à Mauguio
- Anchois Premium**..... 6x: **8€** 12x: **15€**  
MAISON DESCLAUX à Collioure
- Fuet 150g**..... **9€**  
Saucisson Catalan

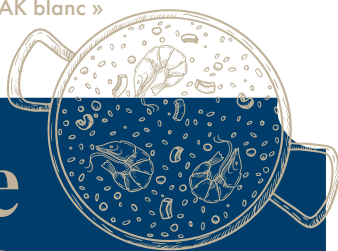
- Jambon ibérique & Pan con tomate** 80g..... **21€**  
CEBO DE CAMPO, Race Ibérico
- Pan Con Tomate** ..... **5€**  
Belles tranches de pain toastées, tomates concassées, ail
- Gazpacho Andaloux** ..... **7€**  
Croutons
- Patatas Bravas** ..... **6€**  
Sauce bravas
- Pimientos Del Padron** ..... **8€**  
à la Fleur de sel de Camargue

# Plats

- FILET DE DAURADE ROYALE** ..... **24€**  
crème de Piquillos et câpres frites  
Notre sélection de vin : « LA GRANDE BLEUE »
- THON ROUGE SNACKÉ** ..... **29€**  
pikles de graines de moutarde , sauce vierge  
Notre sélection de vin : « NUITS BLANCHES blanc »
- TENTACULE DE POULPE au chorizo cular** . **32€**  
à la plancha, ailoi au safran du Pays de l'Or  
Notre sélection de vin : « ZODIAK blanc »

- PLUMA DE PORC à la plancha** ..... **22€**  
pimientos del padron et sauce Tonkatsu  
Notre sélection de vin : **Petit Chaumont** » Chardonnay blanc
- TORO à la plancha** ..... **27€**  
échalotes confites , jus corsé aux olives noires  
Notre sélection de vin : «Les déesses muettes»
- SALADE BURRATA Cremeuse** ..... **18€**  
tagliatelles de courgettes, pesto menthe/basilic  
et pignons torréfiés  
Notre sélection de vin : « ZODIAK blanc »
- SALADE CESAR AU POULET** ..... **18€**  
Oeuf mollet, croûtons, anchois, tranche de poitrine de porc roti  
Notre sélection de vin : **Petit Chaumont** » Chardonnay blanc

## Paëlla de tradition



Recettes élaborées par le champion du monde 2022 de Paëlla Eric Gil, avec le Riz de Camargue de la Maison Canavère à St Gilles.

**ARROZ NOIR** ..... /pers. **29€**  
Riz rond à l'encre de seiche, Filet de bar, seiche & gambas.  
20 minutes de cuisson.  
Notre sélection de vin : « CHATEAU TAPIE »

**ARROZ AL POLPO** ..... /pers. **32€**  
Riz rond , tentacule de poulpe, calamars rouges, soubressade, mayonnaise au safran « DU PAYS DE L'OR » à Mauguio.  
20 minutes de cuisson.  
Notre sélection de vin : « PETIT CHAUMONT chardonnay »

**ARROZ à la PLUMA & GAMBAS**..... /pers. **26€**  
"riz rond, pluma Iberico, gambas, pimientos del padron, piquillos.  
20 minutes de cuisson  
Notre sélection de vin : « CHATEAU TAPIE »

Minimum 2 personnes

# Kids

- Gratin de coquillettes au jambon**  
ou  
**Filet de poisson, pommes grenailles**  
et  
**Brookie au chocolat ou glace enfant**  
..... **13€**

# Desserts

- Miramar Riz au lait à la vanille**  
Caramel avec sel de Camargue, cacahuette de la "Maison Romaine" Aubais  
..... 1 pers. **9€** 3/4 pers. **22€**
- Baba au sirop**  
avec les Rhums de la « Maison Fluide » à Aigues-Mortes !  
..... 1 pers. **9€** Géant: 10 pers. **75€**
- Coeur coulant chocolat** ..... **9€**
- Fraises au naturel** ..... **9€**  
Crème de Mascarpone vanillée
- Fromage du moment** ..... **9€**
- Glace emkipop**..... **5,50€**  
Batonnets glacés de Marseille

# Bulles

# Digestifs

# Vins

## VINS EFFERVESCENTS

	9cl	75cl
Champagne SELECTION DU MIRAMAR .....		58,00€
Champagne MUMM BRUT .....		70,00€
Prosecco DOC SCALINI .....	5,00€	
Kir Champagne .....	8,00€	
Coupette de champagne .....	7,50€	

## Camargue / Maison Fluide

Rhum JAMAIQUE .....	4cl 7,50€
Rhum VENEZUELA .....	4cl 7,50€
Rhum PHILIPPINES .....	4cl 7,50€
Rhum ARRANGÉ .....	4cl 5,00€
Rhum SPICE .....	4cl 7,50€
Moonshine SANTI MARIO .....	4cl 7,50€
Menthe glaciale SUIX .....	6cl 5,00€

## Reste du monde


Limoncello .....	6cl 6,00€
BAILEYS .....	6cl 7,00€
Cognac VS HENNESSY .....	4cl 9,00€
Calvados LA HETRAIE .....	4cl 8,00€
Eau de vie de poire .....	4cl 7,50€
JACK DANIELS .....	4cl 9,00€
Bourbon BULLEIT .....	4cl 10,00€

Saké - AZEROU D'OCCITANIE .....	6 cl 6,00€	75 cl 49,00€
---------------------------------	------------	--------------

## BLANCS

	12cl	18cl	75cl
 « LA GRANDE BLEUE » GERARD BERTRAND IGP MEDITERRANNEE .....	5,00€	7,00€	25,00€
 « NUITS BLANCHES » DOMAINE TERRE DES SABLES IGP TERRE DU MIDI .....	6,00€	7,50€	29,00€
 « ZODIAK » DOMAINE CAZES IGP d'OC .....	5,00€	7,00€	24,00€
« BRISE MARINE LA NEGLY » DOMAINE LA NEGLY AOP LA CLAPE .....			32,00€
 « CHARDONNAY » DOMAINE PETIT CHAUMONT IGP D'OC .....	6,00€	7,50€	27,00€
 « JOYAU DE JOY » MCELLEUX IGP CÔTES DE GASCOGNE .....	5,00€	7,00€	26,00€

## ROSÉS

	12cl	18cl	75cl
 « GRIS » DOMAINE PETIT CHAUMONT AOP SABLE DE CAMARGUE .....	5,00€	7,00€	26,00€
 « NUITS BLEUES » DOMAINE TERRE DES SABLES AOP SABLE DE CAMARGUE .....	6,00€	7,50€	29,00€
« DUNE » DOMAINE DES SABLONS AOP SABLE DE CAMARGUE .....	5,00€	7,00€	24,00€

## ROUGES

	12cl	18cl	75cl
 « CHATEAU TAPIE » FAMILLE ORTOLA AOP LANGUEDOC .....	5,00€	7,00€	24,00€
« LES DEESSES MUETTES » DOMAINE 3 CHATEAUX AOP PIC ST LOUP .....	7,00€	9,00€	33,00€
 « ZODIAC » DOMAINE CAZES IGP D'OC .....			25,00€
« L'ESCAPADE » LE CLOS DU LUCQUIER AOP LANGUEDOC .....			26,00€
« PAPA ROC » PLAIMONT IGP COTES DE GASCOGNE .....	5,00€	7,00€	24,00€
« M » DOMAINE DE MISTRE AOP TERRASSES DU LARZAC .....			32,00€