



# Miami Plage

despœi 1975



# Menu de Groupe - 55 Eur

GROUP MENU - 55 €

**Salade cesar au poulet roti, croustons, copeaux de parmesan et bacon grillé**

*Cesar Salad with Roast Chicken, Croûtons, Parmesan Shavings, and Crispy Bacon (Pork)*

**OU / or**

**Le melon en salade, mozzarella buffala, tomates noires, crudités,  
pousses de salade et basilic**

*Melon in Salad, Bufala Mozzarella balls, Ham (Pork), Black Tomatoes, Raw Vegetables,  
Salad Leaves and Basil*

**Suprême de volaille roti aux pleurotes, houmous à la truffe, crumble au romarin**

*Chicken Supreme with Oyster Mushrooms, Truffle Hummus, Rosemary Crumble*

**OU / or**

**Dos de saumon roti, légumes de saison, sauce vierge**

*Roasted Salmon, Seasonal Vegetables, Virgin Sauce*

**Tiramisu tradition et noix de pecan**

*Traditional Tiramisu and Pecans*

# Menu de Groupe - 80 Eur

GROUP MENU - 80 €

**Poke bowl aux crevettes, quinoa, agrumes, crudités, haricots rouges,  
concombre, cereales, emulsion mangue/passion**

*Shrimp Poke, Quinoa, Citrus Fruits, Raw Vegetables, Red Beans, Lettuce, Beets, Cucumber,  
Toasted Cereals, Mango and Passion Fruit Emulsion*

**OU / or**

**Salade caprese, tomates multicolores, mozzarella buffala et basilic**

*Caprese Salad, Rainbow Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Basil*

**Tagliata de bœuf, pousses de salade, tomate cerise et copeaux de parmesan**

*Beef Tagliata, Salad Sprouts, Cherry Tomatoes and Shaved Parmesan*

**OU / or**

**Filet de loup, légumes verts, jus de viande et champignons**

*Sliced Fillet Beef, Eggplant Caviar, Rocket and Shaved Parmigiano*

**Macaron aux fruits rouges, chantilly « maison »**

*Macaron with Red Fruits and Homemade Whipped Cream*

**OU / or**

**Pavlova exotique, mangue/passion/ananas**

*Exotic Pavlova, Mango, Passion Fruit, Pineapple*

# Cocktail d'apéritif - 85 Eur

APERITIF DINNER

**Barbagiuans / Arancini / Feuilletés**

*Bargagiuans / Arancini / Salted puff pastry*

**Dégustation de pizza et focaccia au feu de bois**

*Various wood fired pizza and focaccia*

**Assortiment de navettes garnies**

*Mini appetizer sandwiches*

**Ceviche de saumon / Lait de coco / Mangue et coriandre**

*Salmon ceviche / Coconut milk / Mango and coriander*

**Gaspacho andalou / Fruits rouges**

*Andalusian gazpacho / Red fruits*

**Tartare de boeuf / Fêta / Basilic**

*Steak tartare / Feta cheese / Basil*

**Salade de poulpe / Caviar d'aubergine / Citron**

*Octopus salad / Eggplant caviar / Lemon*

**Panier de crudités / Guacamole / Houmous**

*Vegetable basket / Guacamole / Hummus*

**Tomates confites / Mozzarella / Pistou**

*Candied tomatoes / Mozzarella cheese / Pesto*

**Melon / Jambon cru**

*Melon / Parma Ham*

~~~~~

**Minestrone de fruits frais**

*Fresh fruit minestrone*

**Panna cotta mangue / passion / coco**

*Mango panna cotta / Passion fruit / Coconut*

**Tartelettes aux fruits rouges**

*Red fruits tartlets*

**Feuillantine au chocolat**

*Chocolate feuilletine cake*

**Assortiments de verrines sucrées**

*Sweet verrines assortments*

**Crèmes brûlées**

*Crème brûlée*

**Pastèque / Melon rafraîchis (en saison)**

*Watermelon / Refreshed Melon (in season)*

ALCOOL INTERDIT AUX MINEURS DE - 21 ANS

# Menu Vegetarien - 55 Eur

VEGETARIAN MENU - 55 €

**POKE BOWL végétarien, quinoa, guacamole, crudités,  
fruits de saison, tomates confites et tortillas**

*Vegetarian Poke Bowl, quinoa, guacamole, raw vegetables,  
seasonal fruits, candied tomatoes and tortillas*

**RISOTTO à la primavera, parmesan et céréales**

*Risotto primavera, parmesan and cereals*

**Dessert du menu au choix**

*Dessert from the chosen menu*