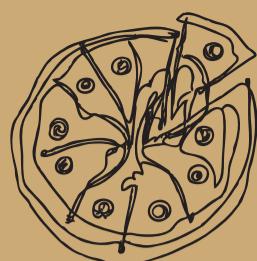




Miami Plage

des poi 1975





Pizzas au feu de bois

Wood-fired pizzas

sans gluten/gluten free + 3,50 €

LA FOCACCIA - 14 €

Huile d'olive, romarin, origan, fleur de sel
Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary, oregano

LA BRUSCHETTA - 16 €

Tomates confites, stracciatella, olives taggiasca, basilic, ail, origan
Candied tomatoes, stracciatella, taggiasca olives, basil, garlic, oregano

MARGUERITE - 17 €

Sauce tomate, mozzarella, origan
Tomatoes, mozzarella, oregano

NAPOLITAINE - 18 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan
Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, olives, capers

REINE - 21 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, olives
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, olives

CALABRESE - 21 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo
Tomatoes, mozzarella, chorizo

NOSTROMO - 21 €

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions

QUATRE SAISONS - 24 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, peppers

PAYSANNE - 23 €

Mozzarella, chorizo, gorgonzola, oignon rouge, bacon, parmesan
Mozzarella, chorizo, gorgonzola, red onion, bacon, parmesan

BUFFALINA - 25 €

Double pâte, sauce tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic
Double dough, tomatoes, mozzarella, basil

TROIS FROMAGES - 21 €

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmesan

MIAMI - 25 €

Tomates fraîches, jambon de parme, mozzarella de buffle, roquette, copeaux de parmesan
Fresh tomatoes, parma ham, mozzarella di buffala, arugula, shaved parmesan

CALZONE - 28 €

Pizza fermée, sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf
Closed pizza, fresh tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms

CHIUSA - 28 €

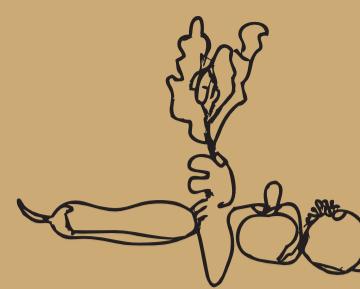
Pizza fermée, roquette, jambon de parme, mozzarella, copeaux de parmesan
Closed pizza, arugula, parma ham, mozzarella, shaved parmesan

PIZZA TARTUFA - 38 €

Crème de champignons, truffe, burrata, tomates confites, roquette, chips d'ail
Truffle mushroom cream, truffle, burrata cheese, candied tomatoes, arugula, dried garlic chips

LE MIAMI N'ACCEPTE NI LES CHÈQUES, NI LES CARTES AMEX.
NO CHEQUES, NO AMEX CARDS ACCEPTED.

LE MIAMI NE TRAVAILLE QU'AVEC DES PRODUITS FRAIS,
VOUS PRÉSENTEZ SES EXCUSES SI UN PLAT VENAIT À MANQUER.
MIAMI PLAGE WORKS ONLY WITH FRESH PRODUCTS.
WE APOLOGIZES IF WE ARE RUNNING OUT OF A DISH.



A Partager

To share

PANIER DU MARAÎCHER - 28 €

Crudités, focaccina, anchoïade et tartare de poivron
Market gardener's basket: raw vegetables, focaccina, anchovy paste and pepper tartare

LA FOCACCIA - 14 €

Huile d'olive, romarin, origan, fleur de sel
Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary, oregano

HOUMOUS - 18 €

Houmous de pois chiche et betterave, tortilla chips
Chickpea and beet hummus, tortilla chips

LA BRUSCHETTA - 16 €

Tomates cerises, stracciatella, olives taggiasca, basilic, ail, origan
Cherry tomatoes, stracciatella, taggiasca olives, basil, garlic, oregano

LA DÉGUSTATION "MUNEGU" - 29 €

Socca, barbajuans, panisses, tempura de fleurs de courgettes
Monegasque plate with socca, barbajuans (swiss chard stuffed fritter), panisses (fried chickpea pancakes) and zucchini flowers tempura

Salades et Poke

Salads & Poke

KING CRAB SALADE - 62 €

King crab (200g), salade d'artichauts crus et sucrines, mayonnaise « maison »
King crab (200 g), artichoke and sucrine salad, homemade mayonnaise

ARTICHAUTS EN SALADE - 22 €

Artichauts crus, roquette, épinard, parmesan et tomates cerises
Chopped raw artichokes salad, parmesan shavings and cherry tomatoes

POKE BOWL AUX CREVETTES - 26 €

Quinoa, agrumes, crudités, haricots rouges, sucrine, betterave, concombres, céréales, emulsion mangue/passion
Shrimp poke, quinoa, citrus fruits, raw vegetables, red beans, lettuce, beets, cucumber, toasted cereals, mango and passion fruit emulsion

GRANDE SALADE NIÇOISE DU MIAMI - 24 €

Thon, œuf dur, salade, anchois, tomates, cébette, céleri, poivrons, olives noires et basilic

Large miami « niçoise » salad: tuna fish, hard-boiled egg, salad, anchovies, tomatoes, spring onions, celery, peppers, black olives and basil

SALADE CÉSAR AU POULET RÔTI - 24 €

Salade, croûtons, copeaux de parmesan et bacon grillé (PORC)
Roast chicken cesar's salad: salad, croutons, Parmesan shavings and crispy bacon (PORC)

LE MELON EN SALADE - 24 €

Billes de mozzarella, tomates noires, crudités, pousses de salade et basilic
Melon in salad, bufala mozzarella balls, black tomatoes, raw vegetables, salad leaves and basil

LE CLASSIQUE "MELON PARME" - 23 €

Jambon de Parme et melon (PORC)
Parma ham and melon (PORK)

BUFFALA ET TOMATE - 25 €

Mozzarella bufala, tomates noires
Bufala mozzarella, black tomatoes

Pâtes et Risotto

Pasta & Risotto

RIGATONI À LA TOMATE ET BURRATA - 25 €

Rigatoni with tomato sauce, burrata and fresh basil

RISOTTO AUX MORILLES - 27 €

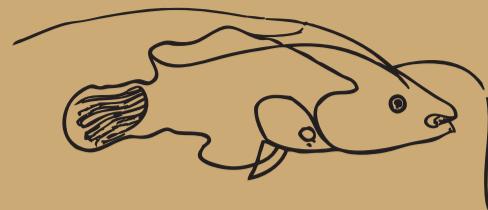
Courgettes fleurs et Parmesan
Risotto with morels, zucchini flowers and Parmesan

RAVIOLES À LA BOURRACHE - 26 €

Crème d'asperge, rucola et speck fumé (PORC)
Borage ravioli, asparagus cream, arugula and smoked speck (PORK)

TAGLIOLINI, VONGOLE ET COUTEAUX - 31 €

Tomates cerises et jus de cuisson à l'huile d'olive
Tagliolini, razor clams, cherry tomatoes and olive oil cooking juices



Poissons

Fish

PLANCHA DE CALAMARS ET POULPE - 38 €

Socca, oignons pissaladière, salade de fenouil cru et rucola
Plancha of squid and octopus, socca, onion pissaladiere and fennel salad

WOK DE GAMBAS - 35 €

Légumes à la thaï, pousses de soja et sésame torréfié
Shrimp wok, Thai vegetables, soy sprouts, roasted sesame

FILET DE LOUP À LA PLANCHA - 37 €

Mezzelunes noires aux artichauts, coquillages, basilic et jus de homard
Plancha of sea bass fillet, mezzelunes with artichokes, shellfish, basil and lobster juice

MOULES MARINIÈRES - 29 €

Et ses frites

Marinières mussels with french fries

SOLE "BELLE MEUNIÈRE" - 78 €

Et ses légumes de saison

Sole "Belle Meunière" and its seasonal vegetables

DAURADE ESTERO AU FOUR (1 pers.) - 48 €

Et ses légumes de saison

Baked sea bream and its seasonal vegetables

LOUP ESTERO AU FOUR (2 pers.) - 115 €

Et ses légumes de saison

Baked sea bass and its seasonal vegetables



Viandes

Meats

MIAMI BURGER - 29 €

Provolone et bacon grillé

Miami burger, provolone cheese, crispy bacon, tomato and salad

ENTRECÔTE DE BŒUF (400g) - 39 €

À la fleur de sel, sauce chimichuri

Beef entrecote with hand harvest sea salt and chimichuri sauce

TAGLIATA DE BŒUF - 32 €

Pousses de salades, tomates cerises et copeaux de parmesan
Beef tagliata, salad sprouts, cherry tomatoes and parmesan shavings

TARTARE DE BŒUF TRADITION - 26 €

Et ses frites

Traditional beef tartar served with french fries

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE - 26 €

Feta, basilic, pignons et ses frites

Beef tartar, feta, basil and pine nuts, served with french fries

SUPRÊME VOLAILLE RÔTI AUX PLEUROTES - 29 €

Houmous à la truffe, crumble au romarin

Chicken supreme with oyster mushrooms, truffle hummus and rosemary crumble

MILANAISE DE VEAU À L'OS - 36 €

Et ses frites

Milanese breaded veal escalope with french fries

Menus Enfants

Kids menus

19 €

Poulet façon nuggets + Frites + Glace + Soda
Chicken nuggets + French fries + Ice cream + Soda
ou / or
Saumon grillé + Riz + Glace + Soda
Grilled salmon + Rice + Ice cream + Soda
ou / or
Steack haché + Frites + Glace + Soda
Beef pattie + French fries + Ice cream + Soda



Banc de l'Ecailler

Oyster Bar

CREVETTES DE MALAISIE

6 pcs. 25 € / 9 pcs. 32 €

Crudités, ananas, coriandre et mayonnaise « maison »
Malaysia prawns, raw vegetables, pineapple, coriander and homemade mayonnaise

HUITRES FINES DE CLAIRE ANCÉLIN N°3

6 pcs. 24 € / 9 pcs. 35 € / 12 pcs. 44 €

Ancelin N°3 Oysters

PLATEAU DU MAREYEUR (1 pers.) - 66 €

6 Huitres fines de claire Ancelin n°3, 6 crevettes de Malaisie,
5 Bulots, 50g de crevettes grises
6 Ancelin n°3 oysters, 6 Malaysia prawns, 5 whelks, grey shrimps

PLATEAU DÉGUSTATION (2 pers.) - 125 €

12 Huitres fines de claire Ancelin n°3, 12 crevettes de Malaisie,
10 Bulots, 100g de crevettes grises
12 Ancelin n°3 oysters, 12 Malaysia prawns, 10 whelks, grey shrimps

Garnitures

Side Dishes

LÉGUMES DE SAISON (Seasonal Vegetables) - 9 €

SALADE MIXTE / SALADE DE CRUDITÉS - 9 €

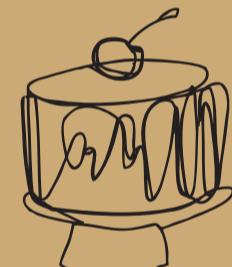
(Mixed Salad/Raw Vegetables)

CORNET DE FRITES (French Fries) - 8 €

RIZ AUX LÉGUMES (Vegetable Rice) - 8 €

PURÉE DE POMME DE TERRE (Mashed Potatoes) - 8 €

PURÉE TRUFFE (Truffle Mashed Potatoes) - 10 €



Desserts et Glaces

Desserts & Ice creams

CAPPUCCINO GLACÉ À L'ANANAS - 13 €

Framboises et myrtilles, sorbet et chantilly coco

Frozen cappuccino with pineapple, raspberries and coconut whipped cream

MINESTRONE DE FRUITS DE SAISON - 14 €

Et son sorbet au limoncello

Seasonal fruit minestrone, limoncello sorbet

TIRAMISU TRADITION - 15 €

Et noix de pécan

Traditional tiramisu and pecans

MACARON AUX FRUITS ROUGES - 14 €

Et son sorbet à la fraise

Macaron with red fruits and strawberry sorbet

LA GAUFRE CROUSTILLANTE - 14 €

Et sa mousse au chocolat

Crispy waffle and chocolate mousse

GRANDE ASSIETTE DE FRUITS FRAIS - 34 €

Big platter of seasonal fruits

PASTÈQUE ET MELON RAFRAICHISS - 25 €

Fresh watermelon and melon

COUPE GLACÉE (PARFUMS AU CHOIX)

1 boule - 4 € / 2 boules - 8 € / 3 boules - 12 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY (with whipped cream) - 3 €

Parfums de glace : VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, RÉGLISSE, MENTHE CHOCOLAT / Parfums de sorbets : FRAISE, MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, BANANE, LIMONCELLO, CITRON DE MENTON, ACE,

NOIX DE COCO

Ice cream flavors: BOURBON VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, LICORICE, CHOCOLATE MINT / Sorbets flavors: STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT, BANANA, LIMONCELLO, LEMON FROM MENTON, ACE, COCONUT



Vins

ROUGES / RED WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	22 €	29 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		39 €
Châteauneuf du Pape "Mont Redon"		80 €
Haut Médoc - Peyrabon		58 €
Margaux - Château Giscours, 3ème Grand Cru Classé		180 €
Brouilly "Château de la Chaize"		48 €
Beaune Premier Cru		87 €
Charmes Chambertin Grand Cru		490 €
Sassicaïa (Italie - Toscane - Bolgheri)		355 €
ROSÉS / ROSÉ WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	22 €	29 €
Saint-Tropez		31 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		39 €
Leos - Cuvée Augusta		49 €
Minuty		64 €
Whispering Angel		63 €
Miraval		59 €
Domaine d'Ott		81 €
BLANCS / WHITE WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	22 €	29 €
Prosecco		38 €
Riesling Domaine Stoeffler		41 €
Gewurztraminer Demi Sec Domaine Stoeffler		41 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		39 €
Les Jamelles (chardonnay)		41 €
Sancerre Domaine Durand		57 €
Chablis La Chablisienne		68 €
Meursault Domaine P. Morey		140 €
Corton Charlemagne Grand Cru		320 €
Montrachet Grand Cru		910 €

Champagnes

La coupe / by the glass	18 €	75cl
Louis Roederer		85 €
Louis Roederer Rosé		260 €
Cristal Roederer		390 €
Triennes Rosé - Famille De Villaine - Magnum (Propriétaire de la Romanée Conti)		80 €
Domaine d'Ott Rosé - Magnum		190 €
Domaine d'Ott Rosé - Jéroboam		320 €
Leos - Cuvée Augusta - Magnum		95 €
Minuty - Magnum		130 €
Whispering Angel - Magnum		140 €
Miraval - Magnum		110 €
Chablis La Chablisienne		140 €
Champagne Louis Roederer - Magnum		190 €
Champagne Louis Roederer - Jéroboam		320 €

Magnum

Bières

PRESSION / DRAFT	25 CL	7 €
PRESSION / DRAFT	50 CL (PINT)	14 €
HEINEKEN		9 €
DESPERADOS, CORONA...		9 €

Cidre / Cider

9 €

Soft Drinks

7 €

SODA

6 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

orange/citron/pamplemousse/pomme/ananas

orange/lemon/grapefruit/apple/pineapple

FRUITS PRESSES / FRESHLY SQUEEZED JUICES

orange, citron, pamplemousse

orange, lemon, grapefruit

7.50 €

EAU MINERALE / MINERAL WATER ½ LITRE

6.50 €

EAU MINERALE / MINERAL WATER 1 LITRE

9 €

Apéritifs

5 €

PASTIS, SAN BITTER

9 €

MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC, CAMPARI, APEROL, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE...

9 €

PROSECCO

9 €

Cafés

2.80 €

ESPRESSO

2.90 €

DECA ESPRESSO

5.50 €

CAFÉ LATTE

6.00 €

CAPUCCINO

4.50 €

THÉ & INFUSION

10 €

Digestifs 5cl

14 €

LIMONCELLO, MANZANA...

25 €

GRAPPA, BAILEY'S, GET 27, AMARETTO,

MIRABELLE, JAGERMEISTER, POIRE, GRAND-MARNIER,

BÉNÉDICTINE, SAMBUCCA, CALVADOS, COGNAC VSOP,

FERNET BRANCA, POIRE WILLIAMS, EAU DE VIE...

14 €

COGNAC XO, ARMAGNAC XO, VIEUX RHUM,

TEQUILA PADRE AZUL...

Alcools 5cl

15 €

GIN, WHISKY, VODKA, RHUM, TEQUILA...

18 €

ABSOLUT, BELVEDERE, GREY GOOSE,

ZUBROWKA, BOMBAY SAPHIRE, TANQUERAY, CANADIAN CLUB,

CARDHU, JACK DANIEL, HAVANA 7, BEEFEATER, TEQUILA GOLD,

PATRON SILVER, PATRON XO CAFE...



ALCOOL INTERDIT AUX MINEURS DE MOINS DE 21 ANS
ACCÈS À LA PLAGE UNIQUEMENT AUX PERSONNES AYANT
RÉSERVÉS DES MATELAS

ALCOHOL PROHIBITED FOR MINORS UNDER 21 YEARS
OF AGE - BEACH ACCESS ONLY FOR PEOPLE WHO HAVE
RESERVED SUN BED

CODE WIFI : miamiplage79