



# 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*

OU / or

**Feuillantine au chocolat**  
*Chocolate Feuillantine*

# 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 Parmiggiano*

~~~~~

**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 dînatoire - 85 Eur

APERITIF DINNER - 85 €

## Barbajuans / Panisses / Arancini / Fleurs de courgettes

*Barbajuans (Swiss Chard Stuffed Fritter), Panisses (Fried Chickpea Pancakes),  
Arancini and Zucchini Flowers Tempura*

## Assortiments de Feuilletés

*Assortment of puff pastries*

## Pizza / Focaccia / Pissaladière

*Pizza / Focaccia / Pissaladière*

## Petits Pains Bao, assortis

*Assorted Bao buns*

## Paniers de crudités, Houmous pois chiche et Betterave

*Baskets of raw vegetables, chickpea hummus and beetroot*

## Dome Foie Gras, Mangue et Fruits rouges

*Dome Foie Gras, Mango and Red Fruits*

## Ceviche de saumon, Crudités et Lait de coco

*Salmon ceviche, raw vegetables and coconut milk*

## Quinoa aux crevettes et Agrumes

*Quinoa with Shrimp and Citrus*

## Gaspacho Anadolou, Pastèque, Melon et Basilic

*Andalusian Gazpacho, Watermelon, Melon and Basil*

~~~~~

## Mini Tropézienne

*Mini Tropezienne*

## Pana cotta aux fruits rouges et Mangue/Passion

*Pana cotta with red fruits and Mango/Passion*

## Minestrone de fruits de saison

*Seasonal Fruit Minestrone*

## Croustillant au chocolat et caramel

*Chocolate and caramel crisp*

## Clafoutis aux cerises

*Cherry clafoutis*

## Crème brûlée

*Crème brûlée*

# 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*