



*Miami Plage*  
*Monaco*

*depuis 1978*

# Pizzas au feu de bois

## Wood fire pizza

sans gluten/*gluten free* + 3,50 €

### LA FOCACCIA 9 €

Huile d'olive, fleur de sel, romarin

*Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary*

### MARGUERITE 13 €

Tomates, mozzarella, origan

*Tomatoes, mozzarella, oregano*

### NAPOLITAINE 14 €

Tomates, mozzarella, anchois, origan, olives

*Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, olives*

### TROIS FROMAGES 15 €

Tomates, mozzarella, chèvre, gorgonzola

*Tomatoes, mozzarella, goat cheese, gorgonzola*

### REINE 17 €

Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives

*Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, olives*

### CALABRESE 15 €

Tomates, mozzarella, chorizo

*Tomatoes, mozzarella, chorizo*

### NOSTROMO 16 €

Tomates, mozzarella, thon, oignons

*Tomatoes, mozzarella, Tuna, onions*

### PARMA 18 €

Tomates, mozzarella, jambon de Parme

*Tomatoes, mozzarella, Parma ham*

### QUATRE SAISONS 16 €

Tomates, mozzarella, poivrons, artichauts, jambon, champignons

*Tomatoes, mozzarella, peppers, artichokes, ham, mushrooms*

### MIAMI 20 €

Tomates fraîches, jambon de Parme, mozzarella de buffle, roquette,

copeaux de parmesan

*Fresh tomatoes, Parma ham, mozzarella di buffala, salad, shaved Parmesan*

### CALZONE 23 €

Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf

*Fresh tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms*

### BUFFALINA 22 €

Double pâte, tomates, mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic

*Double dough, tomatoes, mozzarella, basil*

### CHIUSA 23 €

Pizza fermée, roquette, jambon de Parme, mozzarella, copeaux de parmesan

*Arugula, Parma ham, mozzarella*

### PIZZA TARTUFA 28 €

Crème de champignons, truffe, burrata, tomates cerise, roquette, chips d'ail

*Truffle mushroom cream, tapenade, burrata cheese, roquette, dried garlic chips*

# Poke Bowls

### MAGURO (THON) 28 €

Thon cru, riz Japonais, navet Japonais, pickles de gingembre, purée d'avocat, concombre, nori, edamame, sauce soja-agrumes, pousses d'épinards

*Raw Fresh Tuna, Japanese rice, daikon, ginger pickles, mashed avocado, cucumber, nori, edamame, soya-citrus dressing*

### SAKE (SAUMON BIO) 27 €

Saumon BIO cru, riz Japonais, navet Japonais, pickles de gingembre, purée d'avocat, concombre, nori, edamame, sauce soja-agrumes, pousses d'épinards

*Raw organic Salmon, Japanese rice, daikon, ginger pickles, mashed avocado, cucumber, nori, edamame, soya-citrus dressing*

# Buddha Bowls

### POULET 23 €

Poulet, quinoa, houmous, artichaut cuit, concombre, tomate, patate douce rôtie, maïs grillé, olives, huile d'olive, citron

*Chicken, quinoa, houmous, cooked artichoke, cucumber, tomatoes, sweet potatoes, grilled sweetcorn, spinach, olives, olive oil, lemon*

### FETA 20 €

Féta, quinoa, houmous, artichaut cuit, concombre, tomate, patate douce rôtie, maïs grillé, olives, huile d'olive, citron

*Feta cheese, houmous, cooked artichoke, cucumber, tomatoes, sweet potatoes, grilles sweet corns, spinach, olives, olive oil, lemon*

# Salades

## Salads

### SALADE DE TOMATE BIO MIAMI & BURATTA 19 €

Tomates, basilic, cébette, huile d'olive & vinaigre de pomme, herbes

*Organic Tomatoes salad with burrata, basil, spring onions, olive oil, apple vinegar, herbs*

### CEASAR AU POULET FERMIER & SUCRINE 20 €

Sucrine, poulet fermier, parmesan, oignon rouge, croutons, lardons, sauce Caesar

*Sugar lettuce, free range chicken, Parmesan cheese, onion, croutons, hazelnuts, pear and Caesar sauce*

*(la sauce contient de l'ail et anchois / the sauce contains garlic & anchovies)*

### NIÇOISE MELANGÉE 19 €

Mesclun, poivron, céleri, fenouil, radis, tomate, oignon, œuf dur, anchois, thon

*Seasoned Raw vegetables, tuna & Cantabria anchovies, eggs*

### ARTICHAUTS CRUS / PARMESAN 18 €

Artichaut crus, Parmesan, roquette, huile d'olive, citron

*Raw artichoke, parmesan cheese, roquette, olive oil, lemon*

# Pâtes & Risotto

## Pasta & Risotto

### FETTUCINI ALLA CARBONARA 21 €

Fettucini fraîches, crème, œuf, persil, guanciale

*Fresh Fettuccine, cream, egg, parsley, guanciale*

### RIGATTONI A LA TOMATE 18 €

Rigattoni, sauce tomate, burrata, basilic frais

*Rigattoni, tomato sauce, burrata, fresh basil*

### SPAGHETTI FRAIS AUX PALOURDES 26 €

Fresh pasta with fresh clams

*(Contient de l'ail, piment, vin blanc / contain garlic, chilli, white wine)*

### RISOTTO À LA TRUFFE 26 €

Truffle risotto

*Deep fried calamari, vegetables, chipotle mayonnaise*

## Poissons

### Fish

<b>FISH AND CHIPS</b>	<b>22 €</b>
Beignets de poisson, pâte à frire farine dragon, bière, sauce tartare, frites <i>Fried fish, tartare sauce</i>	
<b>MOULES-FRITES</b>	<b>22 €</b>
Ail, échalote, persil & vin blanc <i>Mussels cooked in white wine, shallots, garlic, parsley, French fries</i>	
<b>WOK DE GAMBAS SAUVAGE</b>	<b>31 €</b>
Légumes, cacahuètes, ail, coriandre, sauce à base soja-chilli <i>Stir fry, vegetables, peanuts, garlic, coriander, sauce with soy sauce-chilli</i>	
<b>FRITURE DE CALAMARS &amp; LÉGUMES</b>	<b>28 €</b>
Sauce tartare, piment del padronne	

## Viandes

### Meats

<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU</b>	<b>22 €</b>
Frites et salade verte <i>Hand cut raw beef in tartar style served with French fries or salad</i>	
<b>QUESADILLA DE BŒUF</b>	<b>21 €</b>
Oignon, poivron, avocat, jalapeno, fromage <i>Onion, pepper, avocado, jalapeno, cheese</i>	
<b>CHEESEBURGER</b>	<b>23 €</b>
Bœuf haché, bacon, Cheddar, oignon, tomate, salade, sauce Miami / frites <i>Beef pattie with bacon, cheddar cheese, onion, tomatoes, lettuce, pickles</i> (Contient du porc / contain pork)	
<b>BEYOND BURGER</b>	<b>24 €</b>
Burger vegan, Tomate, oignon, salade, hummus <i>Vegan pattie, vegan bread, tomato, tomatoes, onion, Pickles, hummus</i>	
<b>TAGLIATA DE BŒUF</b>	<b>24 €</b>
Bœuf, roquette, parmesan <i>Beef, roquette, parmesan</i>	
<b>WRAP DE POULET</b>	<b>19 €</b>
Filet de poulet, avocat, salade, Philadelphia, frites <i>Chicken wrap, avocado, salad, Philadelphia, fries</i>	

## Nous avons aussi des enfants

« We have kids as well »

**18 €**

Poulet façon nuggets ou Saumon Bio ou Steak haché  
+ Frites ou Légumes ou Riz + Glace surprise + Soda  
*Chicken nuggets or Organic salmon or Beef pattie*  
+ French fries or Vegetables or Steamed rice + Surprise ice cream + Soda

LE MIAMI N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. LE MIAMI NE TRAVAILLANT QUE DES PRODUITS FRAIS, VOUS PRÉSENTE SES EXCUSES SI UN PLAT VENAIT À MANQUER.  
MIAMI PLAGE DOES NOT ACCEPT CHEQUES. MIAMI PLAGE WORKS ONLY WITH FRESH PRODUCTS. WE APOLOGIZES IF WE ARE RUNNING OUT OF A DISH.

## Les Pâtisseries

### Pastries

<b>TARTE FINE AUX POMMES, GLACE SPÉCULOS</b>	<b>13 €</b>
Tarte aux pommes, sauce caramel, glace spéculos <i>Apple pie, caramel sauce, speculos ice cream</i>	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE</b>	<b>13 €</b>
Moelleux chocolat, brisures de spéculos, crème anglaise, glace vanille <i>Soft chocolate, speculos chips, custard, vanilla ice cream</i>	
<b>CHEESECAKE SORBET FRAMBOISE</b>	<b>12 €</b>
Cheesecake, brisures de spéculos, coulis fruits rouges, sorbet framboise <i>Cheesecake, speculos chips, red fruit coulis, raspberry sorbet</i>	
<b>LE PLATEAU DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>22 €</b>
The seasonal fruit platter	
<b>PASTÈQUE</b>	<b>14 €</b>
Watermelon	

## Les Glaces

### Ice creams

<b>CHOCOLAT LIÉGEAIS</b>	<b>12 €</b>
Glace vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly <i>Chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>CAFÉ LIÉGEAIS</b>	<b>12 €</b>
Glace vanille, café, sauce café, chantilly <i>Coffee and vanilla ice cream, coffee sauce, whipped cream</i>	
<b>BANANA SPLIT</b>	<b>12 €</b>
Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly <i>Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, banana (fruit), chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>COLONEL</b>	<b>13 €</b>
Sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	
<b>COUPE 1 BOULE (PARFUM AU CHOIX)</b>	<b>3 €</b>
<b>COUPE 2 BOULES (PARFUM AU CHOIX)</b>	<b>6 €</b>
<b>COUPE 3 BOULES (PARFUM AU CHOIX)</b>	<b>9 €</b>
<b>SUPPLÉMENT CHANTILLY</b>	<b>1.50 €</b>

Parfums de glace / Ice cream flavors  
**VANILLE, CHOCOLAT, SPÉCULOS, CAFÉ**  
**VANILLA, CHOCOLATE, SPECULOS, COFFEE**

Parfums de sorbets / Sorbets flavors:  
**CITRON, MANGUE, FRAMBOISE, FRAISE**  
**LEMON, MANGO, RASPBERRY, STRAWBERRY**

## Vins

<b>Rouges</b>	50cl	75cl
La sélection du Miami	19 €	26 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		38 €
Châteauneuf du Pape "Mont Redon"		80 €
Haut Médoc - Peyrabon		45 €
Pauillac - Château Fleur Peyrabon, Cru Bourgeois		83 €
Margaux - Château Giscours, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé		170 €
Brouilly "Château de la Chaize"		45 €
Côte de Beaune Villages		41 €
Charmes Chambertin Grand Cru		490 €
Sassicaia (Italie - Toscane - Bolgheri)		325 €

<b>Rosés</b>	50cl	75cl
La sélection du Miami	19 €	26 €
Saint-Tropez		29 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		38 €
Whispering Angel		58 €
Château Rasques Cru Classé		53 €
Domaine d'Ott		75 €
Garrus		180 €

<b>Blancs</b>	50cl	75cl
La sélection du Miami	19 €	26 €
Prosecco		35 €
Domaine de Cleray (chardonnay)		44 €
Sancerre Domaine Girard (sauvignon)		53 €
Bourgogne Chardonnay Domaine Roux		55 €
Chablis Domaine Long Depaquit		58 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Les Charmes		120 €
Corton Charlemagne Grand Cru		230 €
Montrachet Grand Cru		910 €

## Champagnes

	75cl
La coupe / by the glass	15 €
Louis Roederer	75 €
Louis Roederer Rosé	190 €
Dom Perignon	390 €
Cristal Roederer	380 €
Armand de Brignac Brut	350 €
Armand de Brignac Rosé	500 €

## Magnum & Jéroboam

Triennes Rosé - Famille De Villaine - Magnum (Propriétaire de la Romanée Conti)	80 €
Domaine d'Ott Rosé - Magnum	160 €
Domaine d'Ott Rosé - Jéroboam	290 €
Whispering Angel	120 €
Garrus	360 €
Champagne Louis Roederer - Magnum	180 €
Champagne Louis Roederer - Jéroboam	420 €

## Bières

PRESSION 25 CL	5.50 €
PRESSION 50 CL (PINT)	10 €
BIÈRE DE MONACO, HEINEKEN, CUBANISTO, DESPERADOS, CORONA	8 € 9 €

CIDRE	8 €
-------	-----

## Soft Drinks

COCA COLA (LIGHT/ZERO), ICED TEA, SPRITE...	5.50 €
---	--------

<b>JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES</b>	5 €
pomme, tomate, orange, cranberry, ananas apple, tomato, orange, cranberry, pineapple	

<b>FRUITS PRESSES / FRESHLY SQUEEZED JUICES</b>	5.50 €
orange, citron orange, lemon	

EAU MINERALE / MINERAL WATER ½ LITRE	6 €
EAU MINERALE / MINERAL WATER 1 LITRE	7.50 €

## Apéritifs

PASTIS, SAN BITTER	5 €
--------------------	-----

MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC, CAMPARI, APEROL, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE...	8 €
---	-----

PROSECCO	9 €
----------	-----

## Cafés

ESPRESSO	2.50 €
DECA ESPRESSO	2.50 €
CAFÉ LATTE	5.00 €
CAPUCCINO	5.50 €
THÉ & INFUSION	4.50 €

## Digestifs 5cl

LIMONCELLO, MANZANA...	10 €
------------------------	------

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...	25 €
--	------

## Alcools 5cl

GIN, WHISKY, VODKA, RHUM, TEQUILA...	14 €
--------------------------------------	------

ABSOLUT, BELVEDERE, GREY GOOSE, ZUBROWKA, BOMBAY SAPHIRE, TANQUERAY, CANADIAN CLUB, CARDHU, JACK DANIEL, HAVANA 7, BEEFEATER, TEQUILA GOLD, PATRON SILVER, PATRON XO CAFE...	17 €
---	------