



Miami Plage
Monaco

fondé en 1975

Pizzas au feu de bois

Wood fire pizza

sans gluten/*gluten free* + 3,50 €

LA FOCACCIA 11 €

Huile d'olive, fleur de sel, romarin, origan

Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary, oregano

MARGUERITE 14 €

Tomates, mozzarella, origan

Tomatoes, mozzarella, oregano

NAPOLITAINE 15 €

Tomates, mozzarella, anchois, origan, olives, câpres

Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, olives, capers

TROIS FROMAGES 17 €

Tomates, mozzarella, chèvre, gorgonzola

Tomatoes, mozzarella, goat cheese, gorgonzola

REINE 18 €

Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives

Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, olives

CALABRESE 17 €

Tomates, mozzarella, chorizo

Tomatoes, mozzarella, chorizo

NOSTROMO 17 €

Tomates, mozzarella, thon, oignons

Tomatoes, mozzarella, Tuna, onions

PARMA 21 €

Tomates, mozzarella, jambon de Parme

Tomatoes, mozzarella, Parma ham

QUATRE SAISONS 18 €

Tomates, mozzarella, poivrons, artichauts, jambon, champignons

Tomatoes, mozzarella, peppers, artichokes, ham, mushrooms

MIAMI 21 €

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 23 €

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

Double dough, tomatoes, mozzarella, basil

CHIUSA 25 €

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

Arugula, Parma ham, mozzarella

PIZZA TARTUFA 32 €

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

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

A Partager

To share

BARBAGUANS 15 €

Swiss chard stuffed fritter

CORNET DE FRITES 8 €

French fries

PLANCHE MUNEGÜ 15 €

Barbaguans / Panisses

Monegasque plate with Swiss chard stuffed fritter and fried chickpea pancakes

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 13 €

Crudités / Houmous / Guacamole

Vegetarian plate with vegetables, hummus, guacamole

DÉGUSTATION DE PANISSES 18 €

Fried chickpea pancakes

Salades

Salads

POKE BOWL DE CREVETTES 25 €

Riz à sushi, ananas, chou rouge, betterave, concombre, wakamé, sucrones, caramel de soja et sésame noir

Shrimp poke bowl with sushi rice, pineapple, red cabbage, beetroot, cucumber, wakame, lettuce, soy caramel and black sesame

GASPACHO ANDALOU 19 €

Pastèque, melon, speck fumé et basilic

Andalusian gazpacho with watermelon, melon, smoked speck and basil

BURRATINA À LA TRUFFE 21 €

Tomates d'antan, jambon de parme et rucola (tomates J/R/N)

Truffle burratina, heirloom tomatoes, parma ham and rucola (Y/R/B tomatoes)

BUDDAH BOWL AU POULET RÔTI 23 €

Quinoa aux poivrons et courgettes, nectarines, crudités, champignons blancs, fromage blanc ciboulette, lime, tomates cerises

Roasted chicken buddha bowl with quinoa, peppers and zucchini, nectarines, raw vegetables, white mushrooms, cottage cheese, chives, lime, cherry tomatoes

Grands Crus du Miami

RawBar

DÉGUSTATION DE SASHIMI (THON/SAUMON) 25 €

Wakamé, edamame, crudités, sauce soja, pousses japonaises, pickles de gingembre, wasabi

Tuna and salmon sashimi, wakame, edamame, raw vegetables, soy sauce, Japanese sprouts, ginger pickles, wasabi

CEVICHE DE GAMBERONI ROSSO 25 €

Mangue, avocat, lait de coco et coriandre

Ceviche of red prawns, mango, avocado, coconut milk and coriander

CARPACCIO DE SAUMON « LABEL ECOSSAIS » MARINÉ 23 €

Pamplemousses, grenade et céréales grillées

Marinated "Scottish label" salmon carpaccio, grapefruit, pomegranate and toasted cereal

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 24 €

Barbaguans et pousses de salade

Beef tartar with Swiss chard stuffed fritter and salad sprouts

Poissons

Fish

CALAMARS À LA PLANCHA 32 €

Houmous et chorizo bellota, sauce vierge aux pignons de pins
Calamari a la plancha, hummus and chorizo bellota, virgin sauce with pine nuts

TAGLIATA DE THON JUSTE SAISI 29 €

Wok de légumes à la thaï et champignons noirs
Seared tuna tagliata, stir-fried Thai vegetables and black mushrooms

FILET DE LOUP SUR LA PEAU 31 €

Quinoa aux courgettes, vinaigrette aux agrumes et graines de courge
Fillet of sea bass, quinoa with zucchini, citrus vinaigrette and pumpkin seeds

MOULES MARINIÈRES - FRITES 24 €

Ail, échalote, persil & vin blanc
Mussels cooked in white wine, shallots, garlic, parsley, French fries

Viandes

Meats

PICANHA BLACK ANGUS À LA FLEUR DE SEL 32 €

Roquette, copeaux de parmesan et tomates cerises
Black angus picanha, arugula, parmesan shavings and cherry tomatoes

MIAMI BURGER 24 €

Bacon grillé, guacamole, aubergine, oignons rouges, basilic, pousses épinards
Beef pattie with grilled bacon, guacamole, eggplant, red onions, basil, baby spinach

RIBS DE PORC CARAMÉLISÉS 28 €

Sauce barbecue, pommes frites
Caramelized pork ribs, BBQ sauce, french fries

Pâtes & Risotto

Pasta & Risotto

RISOTTO CARNAROLI AUX NOIX DE S^T JACQUES RÔTIÉS 28 €

Courgettes violons, sauce homardine
Risotto with roasted scallops, zucchini, lobster sauce

FAGOTTINI AU SPECK FUMÉ 25 €

Crème de truffe blanche, asperges et rucola
Fagottini with smoked speck, white truffle cream, asparagus and arugula

LINGUINE AU NOIR DE SEICHE 24 €

Calamars et grosses crevettes, jus de cuisson au basilic
Linguine with cuttlefish, squid and prawns, basil drippings

RIGATTONI A LA TOMATE ET BURRATA 19 €

Rigattoni, sauce tomate, burrata, basilic frais
Rigattoni, tomato sauce, burrata, fresh basil

LE MIAMI N'ACCEPTÉ 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.

Menu Enfants

Kids menu

18 €

Saumon Bio à la Plancha + Légumes ou Riz + Glace + Soda
Organic salmon + Vegetables or Steamed rice + Ice cream + Soda
ou / or

Steack haché + Frites + Glace + Soda
Beef pattie + French fries + Ice cream + Soda
ou / or

Poulet façon nuggets + Frites + Glace + Soda
Chicken nuggets + French fries + Ice cream + Soda

Desserts

Desserts

NAGE DE FRUITS À LA VERVEINE, SORBET CITRON 14 €

Fruit soup with verbena, lemon sorbet

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES 13 €

Tiramisu with berries

PASTÈQUE RAFRAICHIE 14 €

Fresh watermelon

FARANDOLE DE FRUITS DE SAISON 28 €

The seasonal fruit platter

PANNA COTTA 13 €

Tonka, mangue, framboises et pistaches
Panna cotta, tonka, mango, raspberries and pistachios

STRACCIATELLA 13 €

Chocolat blanc et cacao amer
Stracciatella with white chocolate and bitter cocoa

Les Glaces

Ice creams

CHOCOLAT LIÉGEOIS 13 €

Glace vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly
Chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 13 €

Glace vanille, café, sauce café, chantilly
Coffee and vanilla ice cream, coffee sauce, whipped cream

BANANA SPLIT 15 €

Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly
Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, banana (fruit), chocolate sauce, whipped cream

COLONEL 14 €

Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

COUPE 1 BOULE (PARFUM AU CHOIX) 3 €

COUPE 2 BOULES (PARFUM AU CHOIX) 6 €

COUPE 3 BOULES (PARFUM AU CHOIX) 9 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2 €

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

ROUGES / RED WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	21 €	28 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		39 €
Châteauneuf du Pape "Mont Redon"		80 €
Haut Médoc - Peyrabon		48 €
Pauillac - Château Fleur Peyrabon, Cru Bourgeois		83 €
Margaux - Château Giscours, 3^{ème} Grand Cru Classé		180 €
Brouilly "Château de la Chaize"		48 €
Côte de Beaune Villages		41 €
Charmes Chambertin Grand Cru		490 €
Sassicaia (Italie - Toscane - Bolgheri)		335 €

ROSÉS / ROSÉ WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	21 €	28 €
Saint-Tropez		31 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		39 €
Whispering Angel		61 €
Château Rasques Cru Classé		55 €
Domaine d'Ott		76 €
Garrus		180 €

BLANCS / WHITE WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	21 €	28 €
Prosecco		36 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		39 €
Domaine de Cleray (chardonnay)		46 €
Sancerre Domaine Girard (sauvignon)		57 €
Bourgogne Chardonnay Domaine Roux		60 €
Chablis Domaine Long Depaquit		65 €
Meursault 1^{er} Cru Les Charmes		140 €
Corton Charlemagne Grand Cru		280 €
Montrachet Grand Cru		910 €

Champagnes

	75cl
La coupe / by the glass	15 €
Louis Roederer	75 €
Louis Roederer Rosé	190 €
Cristal Roederer	380 €
Dom Pérignon	430 €

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	140 €
Garrus	390 €
Champagne Louis Roederer - Magnum	180 €
Champagne Louis Roederer - Jéroboam	420 €

Bières

PRESSION / DRAFT 25 CL	5.50 €
PRESSION / DRAFT 50 CL (PINT)	10 €
HEINEKEN, CUBANISTO,	8 €
DESPERADOS, CORONA	9 €

CIDRE / CIDER	8 €
----------------------	------------

Soft Drinks

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

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES	5 €
orange/citron/pamplemousse/pomme/ananas/carotte orange/lemon/grapefruit/apple/pineapple/carrot	

FRUITS PRESSES / FRESHLY SQUEEZED JUICES	6.50 €
orange, citron orange, lemon	

EAU MINERALE / MINERAL WATER 1/2 LITRE	6 €
EAU MINERALE / MINERAL WATER 1 LITRE	8 €

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...	20 €
--	-------------

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 €
---	-------------