



*Miami Plage*  
*Monaco*

*fondé en 1975*

# Pizzas au feu de bois

Wood fire pizzas

sans gluten / *gluten free* + 3,50 €

<b>LA FOCACCIA</b>	12 €
Huile d'olive, romarin, origan, fleur de sel <i>Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary, oregano</i>	
<b>BRUSCHETTA</b>	13 €
Tomates confites, straciatella, olives taggiasca, basilic, ail, origan <i>Candied tomatoes, straciatella, taggiasca olives, basil, garlic, oregano</i>	
<b>MARGUERITE</b>	15 €
Sauce tomate, mozzarella, origan <i>Tomatoes, mozzarella, oregano</i>	
<b>NAPOLITAINE</b>	17 €
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, olives, capers</i>	
<b>REINE</b>	19 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, olives <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, olives</i>	
<b>CALABRESE</b>	18 €
Sauce tomate, mozzarella, chorizo <i>Tomatoes, mozzarella, chorizo</i>	
<b>NOSTROMO</b>	18 €
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>	
<b>PARMA</b>	22 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme <i>Tomatoes, mozzarella, parma ham</i>	
<b>QUATRE SAISONS</b>	20 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, peppers</i>	
<b>PAYSANNE</b>	20 €
Mozzarella, chorizo, gorgonzola, oignon rouge, bacon, parmesan <i>Mozzarella, chorizo, gorgonzola, red onion, bacon, parmesan</i>	
<b>CHÈVRE</b>	20 €
Mozzarella, fromage de chèvre, burrata fumée, miel, noix <i>Mozzarella, goat cheese, smoked burrata, honey, walnuts</i>	
<b>BUFFALINA</b>	23 €
Double pâte, sauce tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic <i>Double dough, tomatoes, mozzarella, basil</i>	
<b>TROIS FROMAGES</b>	18 €
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmesan</i>	
<b>VALTELLINA</b>	24 €
Tomates cerises, straciatella, bresaola, roquette, copeaux de parmesan <i>Fresh tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
<b>MIAMI</b>	22 €
Tomates fraîches, jambon de parme, mozzarella de buffle, roquette, copeaux de parmesan <i>Fresh tomatoes, parma ham, mozzarella di buffalo, arugula, shaved parmesan</i>	
<b>CALZONE</b>	25 €
Pizza fermée, sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf <i>Closed pizza, fresh tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
<b>CHIUSA</b>	25 €
Pizza fermée, roquette, jambon de parme, mozzarella, copeaux de parmesan <i>Closed pizza, arugula, parma ham, mozzarella, shaved parmesan</i>	
<b>PEKO'S</b>	23 €
Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, thon, chorizo, piment frais <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, artichokes, tuna, chorizo, fresh chili</i>	
<b>PIZZA TARTUFA</b>	35 €
Crème de champignons, truffe, burrata, tomates cerise, roquette, chips d'ail <i>Truffle mushroom cream, burrata cheese, arugula, candied tomatoes, truffle, dried garlic chips</i>	

# A Partager

To share

<b>TEMPURA DE FLEURS DE COURGETTES</b>	19 €
<i>Zucchini flower tempura</i>	
<b>DÉGUSTATION MUNEGÙ : BARBAGIUANS ET PANISSES</b>	21 €
<i>Monegasque plate with barbagnians (swiss chard stuffed fritter) and panisses (fried chickpea pancakes)</i>	
<b>LOMO IBÉRIQUE</b>	21 €
Lomo ibérique, croutons et tapenade d'olive noire <i>Iberian lomo, crouton and black olive tapenade</i>	
<b>LA FOCACCIA</b>	12 €
Huile d'olive, romarin, origan, fleur de sel <i>Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary, oregano</i>	
<b>BRUSCHETTA</b>	13 €
Tomates confites, straciatella, olives taggiasca, basilic, ail, origan <i>Candied tomatoes, straciatella, taggiasca olives, basil, garlic, oregano</i>	
<b>PIZZA TARTUFA</b>	35 €
Crème de champignons, truffe, burrata, tomates cerise, roquette, chips d'ail <i>Truffle mushroom cream, burrata cheese, arugula, candied tomatoes, truffle, dried garlic chips</i>	

# Salades & Pokes

Salads & Pokes

<b>BURRATINA AU BASILIC</b>	24 €
Tomates d'antan et rucola <i>Burratina with basil, heirloom tomatoes and rucola</i>	
<b>ARTICHAUT EN SALADE</b>	23 €
Copeaux de parmesan tomates cerises et pousses d'épinard <i>Fresh shaved artichoke salad, shaved Parmesan</i>	
<b>PANIER DU MARAÎCHER</b>	28 €
Crudités, focaccina, anchoiade et tartare de poivrons <i>Market gardener's basket: raw vegetables, focaccina, anchovy paste and pepper tartare</i>	
<b>BUDDAH BOWL AU POULET RÔTI</b>	26 €
Quinoa, carottes et courgettes râpées, melon, pastèque, sucrine, betterave, pois chiche, pousse d'épinard, émulsion mangue, ciboulette et céréales <i>Buddha bowl with roasted chicken, quinoa, grated carrots and zucchini, watermelon, melon, lettuce, beets, chickpeas, baby spinach, mango emulsion, chives and cereals</i>	
<b>POKE SAUMON BIO "LABEL ECOSSAIS"</b>	27 €
Quinoa, carottes et courgettes râpées, melon, pastèque, sucrine, betterave, pois chiche, pousse d'épinard, émulsion mangue, ciboulette et céréales <i>Organic salmon poke "Scottish label", quinoa, grated carrots and zucchini, watermelon, melon, lettuce, beets, chickpeas, baby spinach, mango emulsion, chives and cereals</i>	
<b>GRANDE SALADE NIÇOISE DU MIAMI</b>	25 €
Thon, œufs durs, salade, anchois, tomates, cèbettes, céleri, poivrons, olives noires, basilic <i>Large Miami Niçoise salad: tuna fish, hard boiled eggs, salad, anchovies, tomatoes, spring onions, celery, peppers, black olives, basil</i>	
<b>SALADE CÉSAR AU POULET ROTI</b>	24 €
Croûtons, copeaux de parmesan et bacon grillé <i>Caesar salad with roast chicken, croutons, parmesan shavings and grilled bacon</i>	
<b>CAPPUCCINO GLACÉ À L'AVOCAT ET AU LAIT D'AMANDE</b>	25 €
Truite fumée, baguettes au romarin, sorbet avocat <i>Iced cappuccino with avocado, almond milk, smoked trout and rosemary baguettes, avocado sorbet</i>	

# Grands Crus du Miami

RawBar

**TARTARE DE BŒUF TRADITION ET FRITES** 25 €  
*Traditional beef tartar and fries*

**TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE** 26 €  
Olives taggiasca, basilic et parmesan  
*Italian knife beef tartare, taggiasca olives, basil and parmesan*

**CARPACCIO DE GAMBERONI ROSO** 28 €  
Tartare de mangue et courgettes, coriandre et citron caviar  
*Carpaccio of gamberoni rosso, mango and zucchini tartare, coriander and lemon caviar*

**L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER** 28 €  
3 huitres Ancelin n° 3, 3 grosses crevettes de Malaisie, sashimi de saumon, crudités, céréales  
*The shellfish platter: 3 Ancelin n° 3 oysters, 3 large malaysian prawns, salmon sashimi, raw vegetables, cereals*

## Poissons

Fish

**PLANCHA DE CALAMARS ET POULPE** 34 €  
Socca, oignons pissaladière, salade de fenouil cru et rucola  
*Plancha of squid and octopus, socca, onion pissaladiere and fennel salad*

**PARILLADA DE LA MER** 36 €  
Poulpe, calmars, moules, palourdes, espadon, riz safrané aux petits pois et chorizo bellota, sauce vierge  
*Seafood parillada: octopus, squid, mussels, clams, swordfish, saffron rice with peas and bellota chorizo, virgin sauce*

**MOULES MARINIÈRES ET SES FRITES** 26 €  
*Mussels marinières with french fries*

**TAGLIATA D'ESPADON** 32 €  
Légumes à la thaï, huile d'olive, sésame, coriandre  
*Swordfish tagliata, thai vegetables, olive oil, sesame, coriander*

## Viandes

Meats

**MIAMI BURGER "BLACK ANGUS" (200g)** 29 €  
Mozzarella bufala, rucola, basilic et jambon cru  
*Miami burger "Black Angus" (200g), mozzarella bufala, rucola, basil and raw ham*

**MIAMI BURGER "VÉGÉTARIEN"** 25 €  
Croustillant de légumes et basilic  
*Miami "Vegetarian" burger, crispy vegetables and basil*

**TAGLIATA DE BŒUF** 32 €  
Pousses de salades, tomates cerises et copeaux de parmesan  
*Beef tagliata, salad sprouts, cherry tomatoes and shaved parmesan*

**RIBS DE PORC CARAMÉLISÉS** 29 €  
Sauce barbecue "maison", pommes frites  
*Caramelized pork ribs, homemade BBQ sauce, french fries*

**T-BONE DE VEAU À LA PLANCHA** 36 €  
Morilles et tempura de fleurs de courgettes  
*Grilled veal T-bone, morels and zucchini flower tempura*

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.*

# Pâtes & Risotto

Pasta & Risotto

**LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE** 26 €  
Roquette et ricotta fumée  
*Linguine with truffle cream, arugula and smoked ricotta*

**RIGATTONI A LA TOMATE ET BURRATA** 24 €  
Rigattoni, sauce tomate, burrata, basilic frais  
*Rigattoni, tomato sauce, burrata, fresh basil*

**TORTELLONI AU LOUP** 28 €  
Sauce homardiné et courgette fleurs  
*Sea bass tortelloni, lobster sauce and zucchini flowers*

**RISOTTO AUX ARTICHAUTS** 27 €  
Lomo ibérique, tomates cerise et pecorino  
*Risotto with artichokes, iberian lomo, cherry tomatoes and pecorino*

## 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

**TIRAMISU TRADITION** 14 €  
*Traditional tiramisu*

**MILLEFEUILLE CAMEL BEURRE SALÉ** 14 €  
Sorbet spéculos  
*Salted butter caramel millefeuille, speculoos sorbet*

**TARTE TATIN** 15 €  
Glace vanille bourbon  
*Apple tarte tatin, bourbon vanilla ice cream*

**MINISTRONE DE FRUITS DE SAISON** 14 €  
Sorbet citron de Menton  
*Seasonal fruit minestrone, Menton lemon sorbet*

**GRANDE ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON** 28 €  
*Big platter of seasonal fruits*

**PASTÈQUE RAFRAICHIE** 25 €  
*Fresh watermelon*

## Les Glaces

Ice creams

**COUPE 1 BOULE (PARFUM AU CHOIX)** 4 €  
**COUPE 2 BOULES (PARFUMS AU CHOIX)** 8 €  
**COUPE 3 BOULES (PARFUMS AU CHOIX)** 12 €  
**SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON** 3 €

Parfums de glace / Ice cream flavors  
**VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, YAOURT, MENTHE CHOCOLAT**  
**BOURBON VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, PISTACHIO, YOGURT, CHOCOLATE MINT**

Parfums de sorbets / Sorbets flavors  
**CITRON DE MENTON, FRAISE, ANANAS, MANGUE, PASSION, MELON**  
**LEMON FROM MENTON, STRAWBERRY, PINEAPPLE, MANGO, PASSION FRUIT, MELON**

# 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		55 €
Pauillac - Château Fleur Peyrabon, Cru Bourgeois		89 €
Margaux - Château Giscours, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé		180 €
Brouilly "Château de la Chaize"		48 €
Côte de Beaune Villages		45 €
Charmes Chambertin Grand Cru		490 €
Sassicaia (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 €
Miraval		55 €
Domaine d'Ott		81 €
BLANCS / WHITE WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	22 €	29 €
Prosecco		38 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		41 €
Les Javelles (chardonnay)		46 €
Sancerre Domaine Girard (sauvignon)		57 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Les Charmes		140 €
Corton Charlemagne Grand Cru		320 €
Montrachet Grand Cru		910 €

# Champagnes

La coupe / by the glass	75cl
Louis Roederer	17 €
Louis Roederer Rosé	85 €
Cristal Roederer	240 €
Dom Pérignon	390 €
	450 €

# Magnum & Jéroboam

Triennes Rosé - Famille De Villaine - Magnum (Propriétaire de la Romanée Conti)	80 €
Domaine d'Ott Rosé - Magnum	190 €
Domaine d'Ott Rosé - Jéroboam	320 €
Whispering Angel - Magnum	150 €
Leos - Cuvée Augusta - Magnum	95 €
Miraval - Magnum	110 €
Champagne Louis Roederer - Magnum	190 €
Champagne Louis Roederer - Jéroboam	430 €

# Bières

PRESSION / DRAFT 25 CL	6 €
PRESSION / DRAFT 50 CL (PINT)	11 €
HEINEKEN, CUBANISTO, DESPERADOS, CORONA	8 €
	9 €

CIDRE / CIDER	9 €
---------------	-----

# Soft Drinks

COCA COLA (LIGHT/ZERO), ICED TEA, SPRITE...	6 €
---	-----

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES	6 €
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 ½ LITRE	6.50 €
EAU MINERALE / MINERAL WATER 1 LITRE	9 €

# Apéritifs

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

MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC, CAMPARI, APEROL, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE...	9 €
---	-----

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...	15 €
--------------------------------------	------

ABSOLUT, BELVEDERE, GREY GOOSE, ZUBROWKA, BOMBAY SAPHIRE, TANQUERAY, CANADIAN CLUB, CARDHU, JACK DANIEL, HAVANA 7, BEEFEATER, TEQUILA GOLD, PATRON SILVER, PATRON XO CAFE...	18 €
---	------