



Miami Plage
despœi 1975



Menu de Groupe - 50 Eur

GROUP MENU - 50 €

Salade de poulpe, Crudités, citrons confits et pousses de salade

Octopus salad, raw vegetables, candied lemons and sprouts salad

OU / or

Salade de tomates d'antan, Mozzarella di bufala et basilic

Tomatoes salad, mozzarella di bufala cheese and basil

Suprême de volaille rôti, légumes de saison au romarin

Roast chicken supreme, seasonal vegetables with rosemary

OU / or

Dos de saumon rôti, quinoa aux courgettes, vinaigrette aux agrumes

Roasted salmon, quinoa with zucchini, citrus vinaigrette

Tiramisu

Tiramisu

OU / or

Feuillantine au chocolat

Chocolate feuilletine cake

Menu de Groupe - 75 Eur

GROUP MENU - 75 €

Carpaccio de gambéroni, agrumes, grenade et wakamé

King prawns carpaccio, with citrus, pomegranate and wakame

OU / or

Salade de saumon fumé, guacamole, courgettes et pommes granny

Smoked salmon, guacamole, zucchini and granny apple salad

Filet de loup, wok de légumes, sauce vierge

Fillet of seabass, wok of vegetables, virgin sauce

OU / or

Émincé de boeuf, caviar d'aubergines, pousses de rquette et copeaux de parmesan

Sliced fillet beef, eggplant caviar, rocket and shaved parmigiano

Millefeuille inversé caramel / beurre salé

Inverted millefeuille caramel / salted butter

OU / or

Macaron aux fruits rouges

Red berries macarons

Cocktail dinatoire

APERITIF DINNER

Barbagiuans / Arancini / Feuilletés

Bargagiuans / Arancini / Salted puff pastry

Dégustation de pizza et focaccia au feu de bois

Various wood fired pizza and focaccia

Assortiment de navettes garnies

Mini appetizer sandwiches

Ceviche de saumon / Lait de coco / Mangue et coriandre

Salmon ceviche / Coconut milk / Mango and coriander

Gaspacho andalou / Fruits rouges

Andalusian gazpacho / Red fruits

Tartare de boeuf / Fêta / Basilic

Steak tartare / Feta cheese / Basil

Salade de poulpe / Caviar d'aubergine / Citron

Octopus salad / Eggplant caviar / Lemon

Panier de crudités / Guacamole / Houmous

Vegetable basket / Guacamole / Hummus

Tomates confites / Mozzarella / Pistou

Candied tomatoes / Mozzarella cheese / Pesto

Melon / Jambon cru

Melon / Parma Ham

Sucres / Desserts

SWEETS / DESSERTS

Minestrone de fruits frais

Fresh fruit minestrone

Panna cotta mangue / passion / coco

Mango panna cotta / Passion fruit / Coconut

Tartelettes aux fruits rouges

Red fruits tartlets

Feuillantine au chocolat

Chocolate feuilletine cake

Assortiments de verrines sucrées

Sweet verrines assortments

Crèmes brûlées

Crème brûlée

Pastèque / Melon rafraîchis (en saison)

Watermelon / Refreshed Melon (in season)

ALCOOL INTERDIT AUX MINEURS DE - 21 ANS

Menu Vegetarien

VEGETARIAN MENU

**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