



Miami Plage
despei 1975





Pizzas au feu de bois

Wood-fired pizzas

sans gluten/gluten free + 3,50 €

LA FOCACCIA - 12 €

Huile d'olive, romarin, origan, fleur de sel
Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary, oregano

LA BRUSCHETTA - 15 €

Tomates confites, straciatella, olives taggiasca, basilic, ail, origan
Candied tomatoes, straciatella, taggiasca olives, basil, garlic, oregano

MARGUERITE - 15 €

Sauce tomate, mozzarella, origan
Tomatoes, mozzarella, oregano

NAPOLITAINE - 17 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan
Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano, olives, capers

REINE - 19 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, olives
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, olives

CALABRESE - 18 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo
Tomatoes, mozzarella, chorizo

NOSTROMO - 18 €

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions

QUATRE SAISONS - 20 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, peppers

PAYSANNE - 20 €

Mozzarella, chorizo, gorgonzola, oignon rouge, bacon, parmesan
Mozzarella, chorizo, gorgonzola, red onion, bacon, parmesan

BUFFALINA - 23 €

Double pâte, sauce tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic
Double dough, tomatoes, mozzarella, basil

TROIS FROMAGES - 18 €

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmesan

MIAMI - 22 €

Tomates fraîches, jambon de parme, mozzarella de buffle, roquette, copeaux de parmesan
Fresh tomatoes, parma ham, mozzarella di buffalo, arugula, shaved parmesan

CALZONE - 26 €

Pizza fermée, sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf
Closed pizza, fresh tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms

CHIUSA - 25 €

Pizza fermée, roquette, jambon de parme, mozzarella, copeaux de parmesan
Closed pizza, arugula, parma ham, mozzarella, shaved parmesan

PIZZA TARTUFA - 35 €

Crème de champignons, truffe, burrata, tomates confites, roquette, chips d'ail
Truffle mushroom cream, truffle, burrata cheese, candied tomatoes, arugula, dried garlic chips

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.



A Partager

To share

TEMPURA DE FLEURS DE COURGETTES - 19 €

Zucchini flower tempura

LA BRUSCHETTA - 15 €

Tomates confites, straciatella, olives taggiasca, basilic, ail, origan
Candied tomatoes, straciatella, taggiasca olives, basil, garlic, oregano

LA FOCACCIA - 12 €

Huile d'olive, romarin, origan, fleur de sel
Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary, oregano

LA PLANCHE DU MIAMI - 24 €

Lonzo corse, arancini et pecorino truffé
Lonzo, arancini rice balls and pecorino cheese with truffles

LA DÉGUSTATION "MUNEGU" - 29 €

Socca, barbajuans, panisses, tempura de fleurs de courgettes
Monegasque plate with socca, barbajuans (swiss chard stuffed fritter), panisses (fried chickpea pancakes) and zucchini flowers tempura



Salades et Poke

Salads & Poke

ARTICHAUTS EN SALADE - 23 €

Artichauts crus, roquette, épinard, parmesan et tomates cerises
Chopped raw artichokes salad, parmesan shavings and cherry tomatoes

POKE SAUMON BIO "LABEL ECOSSAIS" À LA THAÏ - 27 €

Quinoa, litchi, crudités, haricots rouges, sucrones, soja, wakame, sauce soja et céréales grillées
Organic salmon « Scottish label » poke in thai style: quinoa, lychee, raw vegetables, red beans, sucrine salad, soy, wakame, soy sauce and toasted cereals

GRANDE SALADE NIÇOISE DU MIAMI - 25 €

Thon, œuf dur, salade, anchois, tomates, cébette, céleri, poivrons, olives noires et basilic
Large miami « niçoise » salad: tuna fish, hard-boiled egg, salad, anchovies, tomatoes, spring onions, celery, peppers, black olives and basil

SALADE CÉSAR AU POULET RÔTI - 24 €

Salade, croûtons, copeaux de parmesan et bacon grillé
Roast chicken cesar's salad: salad, croutons, Parmesan shavings and grilled bacon

FETA BUDDHA BOWL - 25 €

Quinoa, crudités, haricots rouges, sucrones
Feta Buddha bowl: quinoa, raw vegetables, red beans, sucrine salad



Pates et Risotto

Pasta & Risotto

RIGATONI À LA TOMATE ET BURRATA - 25 €

Rigatoni with tomato, burrata and basil

TROFIE AUX CÈPES, POTIRON ET BRESAOLA - 28 €

Trofie with porcini mushrooms, pumpkin and bresaola

RISOTTO "FAÇON CARBONARA" - 29 €

Guanciale (porc), butternut, émulsion au pecorino
Risotto "carbonara style", guanciale (pork), butternut, pecorino emulsion



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

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE - 25 €

Croûtons et rouille
Rockfish soup, croutons and rouille sauce

MOULES MARINIÈRES - 26 €

Et frites maison
Marinières mussels with homemade french fries

FILET DE LOUP À LA PLANCHA - 35 €

Patate douce et champignons, sauce vierge
Plancha of sea bass fillet, sweet potatoes and mushrooms, virgin sauce

DAURADE AU FOUR - 45 €

Et ses légumes de saison
Baked sea bream and its seasonal vegetables

SOLE "BELLE MEUNIÈRE" - 78 €

Et ses légumes de saison
Sole "Belle Meunière" and its seasonal vegetables



Viandes

Meats

MIAMI BURGER - 29 €

Tomme de savoie et bacon grillé
Miami burger with "tomme de savoie" cheese and crispy bacon

TAGLIATA DE BŒUF - 32 €

Pousses de salades, tomates cerises et copeaux de parmesan
Beef tagliata, salad sprouts, cherry tomatoes and parmesan shavings

RIBS DE PORC CARAMÉLISÉS - 31 €

Sauce barbecue
Caramelized pork ribs and homemade bbq sauce

CÔTE DE BŒUF (500g) - 54 €

À la fleur de sel
Beef prime rib with hand harvest sea salt

TARTARE DE BŒUF TRADITION - 25 €

Et frites
Traditional beef tartar and french fries

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE - 26 €

Pecorino à la truffe et roquette
Knife beef tartar, pecorino cheese with truffles and arugula

MILANAISE DE VEAU - 34 €

Et frites maison
Milanese breaded veal escalope with homemade french fries

Menus Enfants

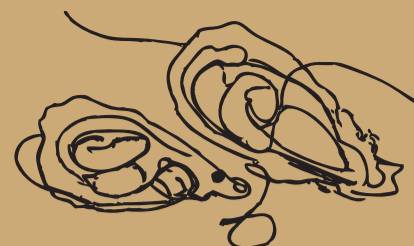
Kids menus

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



Banc de l'Ecailler

Oyster Bar

CREVETTES DE MALAISIE

6 pcs. 23 € / 9 pcs. 29 €

Crudités, mangue, ananas, coriandre et mayonnaise « maison »
Malaysia prawns, raw vegetables, mango, pineapple, coriander and homemade mayonnaise

HUITRES FINES DE CLAIRE ANCELIN N°3

6 pcs. 22 € / 9 pcs. 32 € / 12 pcs. 40 €

Ancelin N°3 Oysters

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER - 34 €

Sashimi de saumon, 3 crevettes de Malaisie, salade de poulpe et citron vert
The shellfish platter : salmon sashimi, 3 Malaysia prawns, octopus salad and lime

PLATEAU DU MAREYEUR (1 pers.) - 56 €

6 Huitres fines de claire ancelin n°3, 6 crevettes de Malaisie, 5 Bulots, 50g de crevettes grises
6 Ancelin n°3 oysters, 6 Malaysia prawns, 5 whelks, grey shrimps

PLATEAU DÉGUSTATION (2 pers.) - 105 €

12 Huitres fines de claire Ancelin n°3, 12 crevettes de Malaisie, 10 Bulots, 100g de crevettes grises
12 Ancelin n°3 oysters, 12 Malaysia prawns, 10 whelks, grey shrimps



Desserts et Glaces

Desserts & Ice creams

TIRAMISU TRADITION - 14 €

Et noix de pécan
Traditional tiramisu and pecans

ÎLE FLOTTANTE - 14 €

Noisettes caramélisées
Floating island, caramelized hazelnuts

PROFITEROLES - 15 €

Glace vanille bourbon et chocolat fondu
Profiteroles, bourbon vanilla ice cream, melted chocolate

PAVLOVA - 15 €

À la crème de marrons, cacao amer
Chestnut cream pavlova with bitter cocoa

NAGE DE FRUITS DE SAISON - 14 €

Litchis et clémentines, sorbet citron de menton
Seasonal fruit salad, lychee and clementine with lemon sorbet

COUPE 1 BOULE (PARFUM AU CHOIX) - 4 €

COUPE 2 BOULES (PARFUM AU CHOIX) - 8 €

COUPE 3 BOULES (PARFUM AU CHOIX) - 12 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON - 3 €

Whipped cream

Parfums de glace : VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC, NOISETTE, COOKIES, SPÉCULOOS / Parfums de sorbets : CITRON DE MENTON, FRAISE, MANGUE, POIRE, MANDARINE
Ice cream flavors: BOURBON VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, WHITE CHOCOLATE, HAZELNUT, COOKIES, SPECULOOS / Sorbets flavors: LEMON FROM MENTON, STRAWBERRY, MANGO, PEAR, MANDARIN



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		58 €
Pauillac - Château Fleur Peyrabon, Cru Bourgeois		89 €
Margaux - Château Giscours, 3 ^{ème} 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		63 €
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 Jamelles (chardonnay)		46 €
Sancerre Domaine Girard (sauvignon)		57 €
Meursault 1 ^{er} Cru Les Charmes		140 €
Corton Charlemagne Grand Cru		320 €
Montrachet Grand Cru		910 €

Champagnes

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

Magnum et Jeroboam

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

Bieres

PRESSION / DRAFT 25 CL	6.50 €
PRESSION / DRAFT 50 CL (PINT)	12 €
HEINEKEN, CUBANISTO, DESPERADOS, CORONA	8 €
	9 €
CIDRE / CIDER	9 €

Soft Drinks

COCA COLA (LIGHT/ZERO), ICED TEA, SPRITE...	6 €
JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES orange/citron/pamplemousse/pomme/ananas/carotte orange/lemon/grapefruit/apple/pineapple/carrot	6 €
FRUITS PRESSES / FRESHLY SQUEEZED JUICES orange, citron orange, lemon	7.50 €
EAU MINERALE / MINERAL WATER ½ LITRE	6.50 €
EAU MINERALE / MINERAL WATER 1 LITRE	9 €

Aperitifs

PASTIS, SAN BITTER	5 €
MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC, CAMPARI, APEROL, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, SUZE...	9 €
PROSECCO	9 €

Cafes

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 €

ALCOOL INTERDIT AUX MINEURS DE - 21 ANS
CODE WIFI => miamiplage79

