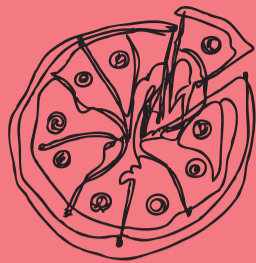




Miami Plage  
despœi 1975





## Pizzas au feu de bois

Wood-fired pizzas

sans gluten/gluten free + 3,50 €

### LA FOCACCIA - 15 €

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

### LA BRUSCHETTA - 16 €

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

### MARGUERITE - 20 €

Sauce tomate, mozzarella, origan  
*Tomatoes, mozzarella, oregano*

### NAPOLITAINE - 21 €

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

### REINE - 23 €

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

### CALABRESE - 23 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo  
*Tomatoes, mozzarella, chorizo*

### NOSTROMO - 22 €

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

### QUATRE SAISONS - 25 €

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

### PAYSANNE - 25 €

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

### BUFFALINA - 25 €

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

### TROIS FROMAGES - 23 €

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

### MIAMI - 25 €

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

### CALZONE - 28 €

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

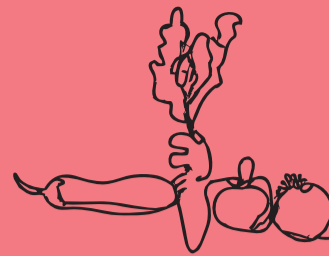
### CHIUSA - 28 €

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

### PIZZA TARTUFA - 38 €

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 NI LES CHÈQUES, NI LES CARTES AMEX.  
LE MIAMI NE TRAVAILLANT QUE DES PRODUITS FRAIS, VOUS PRÉSENTE  
SES EXCUSES SI UN PLAT VENAIT À MANQUER.  
MIAMI PLAGE DOES NOT ACCEPT CHEQUES, NOR AMEX CARDS.  
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 - 22 €

Zucchini flower tempura

### LA BRUSCHETTA - 16 €

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

### LA FOCACCIA - 15 €

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

### LA PLANCHE DU MIAMI - 28 €

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

### LA DÉGUSTATION "MUNEGU" - 32 €

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 - 29 €

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, sucrose salad, soy, wakame, soy sauce and toasted cereals*

### GRANDE SALADE NIÇOISE DU MIAMI - 28 €

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 - 25 €

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, sucrose salad*



## Pâtes et Risotto

Pasta & Risotto

### RIGATONI À LA TOMATE ET BURRATA - 28 €

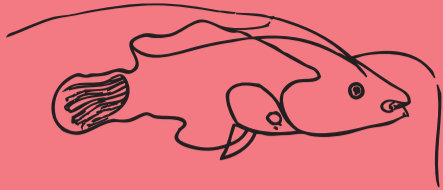
Rigatoni with tomato, burrata and basil

### 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 - 38 €

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 - 32 €

Croûtons et rouille  
*Rockfish soup, croutons and rouille sauce*

### MOULES MARINIÈRES - 30 €

Et frites maison  
*Marinières mussels with homemade french fries*

### FILET DE LOUP À LA PLANCHA - 43 €

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

### DAURADE AU FOUR - 52 €

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

### SOLE "BELLE MEUNIÈRE" - 88 €

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



## Viandes

Meats

### MIAMI BURGER - 35 €

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

### TAGLIATA DE BŒUF - 35 €

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

### RIBS DE PORC CARAMÉLISÉS - 33 €

Sauce barbecue  
*Caramelized pork ribs and homemade bbq sauce*

### CÔTE DE BŒUF (500g) - 59 €

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

### TARTARE DE BŒUF TRADITION - 29 €

Et frites  
*Traditional beef tartar and french fries*

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE - 29 €

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

### MILANAISE DE VEAU - 38 €

Et frites maison  
*Milanese breaded veal escalope with homemade french fries*

## Menus Enfants

Kids menus

23 €

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. 25 € / 9 pcs. 32 €

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. 24 € / 9 pcs. 35 € / 12 pcs. 44 €

*Ancelin N°3 Oysters*

### L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER - 34 €

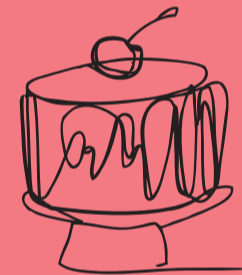
Sashimi de saumon, 3 crevettes de Malaisie, salade de poulpe et citron vert  
*The shellfish platter : salmon sashimi, 3 Malaysia prawns, octopus salad and lime*

### PLATEAU DU MAREYEUR (1 pers.) - 66 €

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.) - 125 €

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 - 16 €

Et noix de pécan  
*Traditional tiramisu and pecans*

### ÎLE FLOTTANTE - 14 €

Noisettes caramélisées  
*Floating island, caramelized hazelnuts*

### PROFITEROLES - 16 €

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	28 €	35 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		45 €
Châteauneuf du Pape "Mont Redon"		85 €
Haut Médoc - Peyraboron		65 €
Pauillac - Château Fleur Peyraboron, Cru Bourgeois		95 €
Margaux - Château Giscours, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	180 €	
Brouilly "Château de la Chaize"		52 €
Côte de Beaune Villages		55 €
Charmes Chambertin Grand Cru	490 €	
Sassicaia (Italie - Toscane - Bolgheri)	385 €	

ROSÉS / ROSÉ WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	28 €	35 €
Saint-Tropez		38 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		45 €
Leos - Cuvée Augusta		55 €
Miraval		68 €
Domaine d'Ott		89 €

BLANCS / WHITE WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	28 €	35 €
Prosecco		42 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		45 €
Les Jamelles (chardonnay)		48 €
Sancerre Domaine Girard (sauvignon)		65 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Les Charmes	170 €	
Corton Charlemagne Grand Cru	380 €	
Montrachet Grand Cru	960 €	

## Champagnes

La coupe / by the glass	19 €	75cl
Louis Roederer		92 €
Louis Roederer Rosé		260 €
Cristal Roederer		390 €
Dom Pérignon		450 €

## Magnum et Jeroboam

Triennes Rosé - Famille De Villaine - Magnum (Propriétaire de la Romanée Conti)	90 €
Domaine d'Ott Rosé - Magnum	190 €
Domaine d'Ott Rosé - Jeroboam	320 €
Leos - Cuvée Augusta - Magnum	110 €
Miraval - Magnum	135 €
Champagne Louis Roederer - Magnum	190 €
Champagne Louis Roederer - Jeroboam	430 €

## Bières

PRESSION / DRAFT 25 CL	8 €
PRESSION / DRAFT 50 CL (PINT)	16 €
HEINEKEN, CUBANISTO	10 €
DESPERADOS, CORONA	10 €

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

## Soft Drinks

SODA	8 €
------	-----

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES	8 €
orange/citron/pamplemousse/pomme/ananas/carotte orange/lemon/grapefruit/apple/pineapple/carrot	

FRUITS PRESSES / FRESHLY SQUEEZED JUICES	8 €
orange, citron orange, lemon	

EAU MINERALE / MINERAL WATER ½ LITRE	7 €
EAU MINERALE / MINERAL WATER 1 LITRE	10 €

## Apéritifs

PASTIS, SAN BITTER	7 €
--------------------	-----

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

PROSECCO	11 €
----------	------

## Cafés

ESPRESSO	3.50 €
DECA ESPRESSO	3.50 €
CAFÉ LATTE	7 €
CAPUCCINO	8 €
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...	17 €
--	------

COGNAC XO, ARMAGNAC XO, VIEUX RHUM, TEQUILA PADRE AZUL...	30 €
--	------

## Alcools 5cl

GIN, WHISKY, VODKA, RHUM, TEQUILA...	17 €
--------------------------------------	------

ABSOLUT, BELVEDERE, GREY GOOSE, ZUBROWKA, BOMBAY SAPPHIRE, TANQUERAY, CANADIAN CLUB, CARDHU, JACK DANIEL, HAVANA 7, BEEFEATER, TEQUILA GOLD, PATRON SILVER, PATRON XO CAFE...	21 €
--	------

ALCOOL INTERDIT AUX MINEURS DE - 21 ANS  
ALCOHOL PROHIBITED FOR MINORS UNDER 21 YEARS OF AGE  
CODE WIFI => miamiplage79

