



# Miami Plage

despœi 1975





## Pizzas au feu de bois

Wood-fired pizzas

sans gluten/gluten free + 3,50 €

### LA FOCACCIA - 14 €

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 - 17 €

Sauce tomate, mozzarella, origan  
Tomatoes, mozzarella, oregano

### NAPOLITAINE - 18 €

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

### REINE - 21 €

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

### CALABRESE - 21 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo  
Tomatoes, mozzarella, chorizo

### NOSTROMO - 21 €

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

### QUATRE SAISONS - 24 €

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

### PAYSANNE - 23 €

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 - 21 €

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.  
NO CHEQUES, NO AMEX CARDS ACCEPTED.**

LE MIAMI NE TRAVAILLANT QUE DES PRODUITS FRAIS,  
VOUS PRÉSENTE SES EXCUSES SI UN PLAT VENAIT À MANQUER.  
MIAMI PLAGE WORKS ONLY WITH FRESH PRODUCTS.  
WE APOLOGIZES IF WE ARE RUNNING OUT OF A DISH.



## A Partager

To share

### PANIER DU MARAÎCHER - 28 €

Crudités, focaccina, anchoïade et tartare de poivron  
Market gardener's basket: raw vegetables, focaccina, anchovy paste and pepper tartare

### LA FOCACCIA - 14 €

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

### HOUMOUS - 18 €

Houmous de pois chiche et betterave, tortilla chips  
Chickpea and beet hummus, tortilla chips

### LA BRUSCHETTA - 16 €

Tomates cerises, straciatella, olives taggiasca, basilic, ail, origan  
Cherry tomatoes, straciatella, taggiasca olives, basil, garlic, oregano

### 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

### KING CRABE SALADE - 62 €

King crabe (200g), salade d'artichauts crus et sucrines, mayonnaise « maison »  
King crab (200 g), artichoke and sucrose salad, homemade mayonnaise

### ARTICHAUTS EN SALADE - 22 €

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

### POKE BOWL AUX CREVETTES - 26 €

Quinoa, agrumes, crudités, haricots rouges, sucrose, betterave, concombres, céréales, emulsion mangue/passion  
Shrimp poke, quinoa, citrus fruits, raw vegetables, red beans, lettuce, beets, cucumber, toasted cereals, mango and passion fruit emulsion

### GRANDE SALADE NIÇOISE DU MIAMI - 24 €

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 (PORC)  
Roast chicken cesar's salad: salad, croutons, Parmesan shavings and crispy bacon (PORC)

### LE MELON EN SALADE - 24 €

Billes de mozzarella, tomates noires, crudités, pousses de salade et basilic  
Melon in salad, buffalo mozzarella balls, black tomatoes, raw vegetables, salad leaves and basil

### LE CLASSIQUE "MELON PARME" - 23 €

Jambon de Parme et melon (PORC)  
Parma ham and melon (PORK)

### BUFFALA ET TOMATE - 25 €

Mozzarella bufala, tomates noires  
Bufala mozzarella, black tomatoes

## Pâtes et Risotto

Pasta & Risotto

### RIGATONI À LA TOMATE ET BURRATA - 25 €

Rigatoni with tomato sauce, burrata and fresh basil

### RISOTTO AUX MORILLES - 27 €

Courgettes fleurs et Parmesan  
Risotto with morels, zucchini flowers and Parmesan

### RAVIOLES À LA BOURRACHE - 26 €

Crème d'asperge, rucola et speck fumé (PORC)  
Borage ravioli, asparagus cream, arugula and smoked speck (PORK)

### TAGLIOLINI, VONGOLE ET COUTEAUX - 31 €

Tomates cerises et jus de cuisson à l'huile d'olive  
Tagliolini, razor clams, cherry tomatoes and olive oil cooking juices



## 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*

### WOK DE GAMBAS - 35 €

Légumes à la thaï, pousses de soja et sésame torréfié  
*Shrimp wok, Thai vegetables, soy sprouts, roasted sesame*

### FILET DE LOUP À LA PLANCHA - 37 €

Mezzelunes noires aux artichauts, coquillages, basilic et jus de homard  
*Plancha of sea bass filet, mezzelunes with artichokes, shellfish, basil and lobster juice*

### MOULES MARINIÈRES - 29 €

Et ses frites  
*Marinières mussels with french fries*

### SOLE "BELLE MEUNIÈRE" - 78 €

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

### DAURADE ESTERO AU FOUR (1 pers.) - 48 €

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

### LOUP ESTERO AU FOUR (2 pers.) - 115 €

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



## Viandes

Meats

### MIAMI BURGER - 29 €

Provolone et bacon grillé  
*Miami burger, provolone cheese, crispy bacon, tomato and salad*

### ENTRECÔTE DE BŒUF (400g) - 39 €

À la fleur de sel, sauce chimichuri  
*Beef entrecote with hand harvest sea salt and chimichuri sauce*

### TAGLIATA DE BŒUF - 32 €

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

### TARTARE DE BŒUF TRADITION - 26 €

Et ses frites  
*Traditional beef tartar served with french fries*

### TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE - 26 €

Feta, basilic, pignons et ses frites  
*Beef tartar, feta, basil and pine nuts, served with french fries*

### SUPRÊME VOLAILLE RÔTI AUX PLEUROTÉS - 29 €

Houmous à la truffe, crumble au romarin  
*Chicken supreme with oyster mushrooms, truffle hummus and rosemary crumble*

### MILANAISE DE VEAU À L'OS - 36 €

Et ses frites  
*Milanese breaded veal escalope with french fries*

## Menus Enfants

Kids menus

19 €

Poulet façon nuggets + Frites + Glace + Soda  
*Chicken nuggets + French fries + Ice cream + Soda*  
ou / or

Saumon grillé + Riz + Glace + Soda  
*Grilled salmon + Rice + Ice cream + Soda*  
ou / or

Steack haché + Frites + Glace + Soda  
*Beef pattie + French fries + Ice cream + Soda*



## Banc de l'Ecailler

Oyster Bar

### CREVETTES DE MALAISIE

6 pcs. 25 € / 9 pcs. 32 €  
Crudités, ananas, coriandre et mayonnaise « maison »  
*Malaysia prawns, raw vegetables, 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*

### 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*

## Garnitures

Side Dishes

### LÉGUMES DE SAISON (Seasonal Vegetables) - 9 €

### SALADE MIXTE / SALADE DE CRUDITÉS - 9 €

(Mixed Salad/Raw Vegetables)

### CORNET DE FRITES (French Fries) - 8 €

### RIZ AUX LÉGUMES (Vegetable Rice) - 8 €

### PURÉE DE POMME DE TERRE (Mashed Potatoes) - 8 €

### PURÉE TRUFFE (Truffle Mashed Potatoes) - 10 €



## Desserts et Glaces

Desserts & Ice creams

### CAPPUCCINO GLACÉ À L'ANANAS - 13 €

Framboises et myrtilles, sorbet et chantilly coco  
*Frozen cappuccino with pineapple, raspberries and coconut whipped cream*

### MINISTRONE DE FRUITS DE SAISON - 14 €

Et son sorbet au limoncello  
*Seasonal fruit minestrone, limoncello sorbet*

### TIRAMISU TRADITION - 15 €

Et noix de pécan  
*Traditional tiramisu and pecans*

### MACARON AUX FRUITS ROUGES - 14 €

Et son sorbet à la fraise  
*Macaron with red fruits and stawberry sorbet*

### LA GAUFRE CROUSTILLANTE - 14 €

Et sa mousse au chocolat  
*Crispy waffle and chocolate mousse*

### GRANDE ASSIETTE DE FRUITS FRAIS - 34 €

*Big platter of seasonal fruits*

### PASTÈQUE ET MELON RAFRAICHIS - 25 €

*Fresh watermelon and melon*

### COUPE GLACÉE (PARFUMS AU CHOIX)

1 boule - 4 € / 2 boules - 8 € / 3 boules - 12 €

### SUPPLÉMENT CHANTILLY (with whipped cream) - 3 €

Parfums de glace : VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, RÉGLISSE, MENTHE CHOCOLAT / Parfums de sorbets : FRAISE, MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, BANANE, LIMONCELLO, CITRON DE MENTON, ACE, NOIX DE COCO

*Ice cream flavors: BOURBON VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, LICORICE, CHOCOLATE MINT / Sorbets flavors: STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT, BANANA, LIMONCELLO, LEMON FROM MENTON, ACE, COCONUT*



## 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 €
Margaux - Château Giscours, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé	180 €	
Brouilly "Château de la Chaize"		48 €
Beaune Premier Cru		87 €
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 €
Minuty		64 €
Whispering Angel		63 €
Miraval		59 €
Domaine d'Ott		81 €

BLANCS / WHITE WINE	50cl	75cl
La sélection du Miami	22 €	29 €
Prosecco		38 €
Riesling Domaine Stoeffler		41 €
Gewurztraminer Demi Sec Domaine Stoeffler		41 €
Triennes - Famille De Villaine (Propriétaire de la Romanée Conti)		39 €
Les Jamelles (chardonnay)		41 €
Sancerre Domaine Durand		57 €
Chablis La Chablisienne		68 €
Meursault Domaine P. Morey		140 €
Corton Charlemagne Grand Cru		320 €
Montrachet Grand Cru		910 €

## Champagnes

La coupe / by the glass	75cl
18 €	
Louis Roederer	85 €
Louis Roederer Rosé	260 €
Cristal Roederer	390 €

## Magnum

Triennes Rosé - Famille De Villaine - Magnum (Propriétaire de la Romanée Conti)	80 €
Domaine d'Ott Rosé - Magnum	190 €
Domaine d'Ott Rosé - Jéroboam	320 €
Leos - Cuvée Augusta - Magnum	95 €
Minuty - Magnum	130 €
Whispering Angel - Magnum	140 €
Miraval - Magnum	110 €
Chablis La Chablisienne	140 €
Champagne Louis Roederer - Magnum	190 €
Champagne Louis Roederer - Jéroboam	320 €

## Bières

PRESSION / DRAFT 25 CL	7 €
PRESSION / DRAFT 50 CL (PINT)	14 €
HEINEKEN	9 €
DESPERADOS, CORONA...	9 €

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

## Soft Drinks

SODA	7 €
------	-----

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES	6 €
orange/citron/pamplemousse/pomme/ananas orange/lemon/grapefruit/apple/pineapple	

FRUITS PRESSES / FRESHLY SQUEEZED JUICES	7.50 €
orange, citron, pamplemousse orange, lemon, grapefruit	

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	2.80 €
DECA ESPRESSO	2.90 €
CAFÉ LATTE	5.50 €
CAPUCCINO	6.00 €
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 SAPPHIRE, TANQUERAY, CANADIAN CLUB, CARDHU, JACK DANIEL, HAVANA 7, BEEFEATER, TEQUILA GOLD, PATRON SILVER, PATRON XO CAFE...	18 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------



ALCOOL INTERDIT AUX MINEURS DE MOINS DE 21 ANS  
ACCÈS À LA PLAGE UNIQUEMENT AUX PERSONNES AYANT  
RÉSERVÉS DES MATELAS

ALCOHOL PROHIBITED FOR MINORS UNDER 21 YEARS  
OF AGE - BEACH ACCESS ONLY FOR PEOPLE WHO HAVE  
RESERVED SUN BED

**CODE WIFI : miamiplage79**