

Vins
Wines

Rouges / Red Wines

	50cl	75cl	Magnum
La sélection du Miami (Côtes de Provence)	22 €	31 €	
Baronne Monte-Carlo (Merlot)		38 €	
Triennes - Famille De Villaine		40 €	80 €
(Propriétaire de la Romanée Conti)			
Brouilly "Château de la Chaize"		55 €	
Haut Médoc - Peyrabon		63 €	
Nuit Saint-Georges - "Bouchard"		89 €	
Margaux - Château Giscours, 3ème Grand Cru Classé		210 €	
Gevrey Chambertin Grand Vin de Bourgogne		150 €	
Charmes Chambertin Grand Cru		580 €	
Sassicaia (Italie - Toscane - Bolgheri)		395 €	

Rosés / Rosé Wines

	50cl	75cl	Magnum
La sélection du Miami	22 €	31 €	
Baronne Monte-Carlo		36 €	
Saint-Tropez		36 €	
Triennes - Famille De Villaine		40 €	80 €
(Propriétaire de la Romanée Conti)			
Studio by Miraval		44 €	
Château de Berne - Bio		45 €	
Miraval		62 €	110 €
Minuty M		64 €	130 €
Whispering Angel		65 €	140 €
Domaine d'Ott		84 €	190 €
Domaine d'Ott / Jéroboam	320 €		

Blancs / White Wines

	50cl	75cl	Magnum
La sélection du Miami	22 €	31 €	
Riesling - Domaine Stœffler		41 €	
Gewurztraminer Demi Sec - Domaine Stœffler		41 €	
Barron Monte-Carlo (Chardonay)		39€	
Sancerre - Domaine Durand		62 €	
Chablis - La Chablisienne		68 €	140 €
Puilly Fumé - Domaine Ladoucette	35cl	35 €	68 €
Meursault - Domaine P. Morey		110 €	
Puilly Fumé Baron de L - Ladoucette		176 €	
Corton Charlemagne Grand Cru		320 €	
Montrachet Grand Cru		910 €	
Prosecco		38 €	
Prosecco Monte-Carlo		45€	90€

Champagnes

		75cl	Magnum
La coupe / by the glass	18 €		
Louis Roederer		85 €	190 €
Louis Roederer / Jéroboam	320 €		
Louis Roederer Rosé		260 €	
Cristal Roederer		390 €	
Comte de Monte-Carlo «Carré d'or» (Blanc de Blanc)		105€	

Desserts
Artisanal Desserts

TIRAMISU TRADITION	15 €
Et noix de pécan	
Traditional Tiramisu and pecans	

SUNDAY GLACE, CHOCOLAT BROWNIES, CARAMEL FONDANT ET NOIX DE MACADAMIA	14 €
Ice cream sundae, chocolate brownies, melting caramel and macadamia nuts	

PANNA COTTA MANGUE, PASSION, CREME FOUETTEE COCO ET MALIBU	13 €
Mango and passion fruit panna cotta, coconut whipped cream and malibu	

ILE FLOTTANTE	14 €
Noisettes caramélisées	
Floating island, caramelized hazelnuts	

FRUITS ROUGES, CHANTILLY AU MASCARPONE ET THÉ MATCHA	18€
Red berries, mascarpone whipped cream and matcha tea	

PANIER DE FRUITS DE SAISON DU MIAMI	25 €
Miami seasonal fruit basket	

PASTÈQUE RAFFRAICHIE	18€
Chilled watermelon	

Glaces Artisanales
Handcrafted Ice Creams and Sorbets

COUPE GLACÉE	(parfums au choix)
--------------	--------------------

1 Boule	4 €	2 Boules	8 €	3 Boules	12 €
---------	-----	----------	-----	----------	------

Supplément Chantilly (With Whipped Cream)	3 €
---	-----

GLACES : Vanille Bourbon, chocolat brownie, café, menthe chocolat, stracciatella, limoncello, rocher coco
ICE CREAM : Bourbon vanilla, brownie chocolate, coffee, chocolat mint, stracciatella, limoncello, cononuts rocher

SORBETS : Citron de menton, fraise, mangue, melon, framboise
SORBETS : Menton lemon, strawberry, mango, melon, raspberry

L'accès à la plage est réservé uniquement à la clientèle ayant loué des transats

Beach access is exclusively for guests renting sun loungers.



Miami Plage
MONACO

Despœi 1975



Boissons
Drinks

Bières / Beers

Pression, Draft 25 Cl - Monte-Carlo Beer	8 €
Pression, Draft 50 Cl (Pint) - Monte-Carlo Beer	15 €
Monte-Carlo Beer (Bouteille)	10 €
Monte-Carlo Beer Ambrée (Bouteille)	10 €
Heineken	10 €
Desperados, Corona...	10 €
Cidre / Cider	10 €

Soft Drinks

Soda	7 €
Jus de Fruits / Fruit Juices	7 €
Orange/Pamplemousse/Pomme/Ananas	
Orange/Grapefruit/Apple/Pineapple	
Fruits Pressés / Freshly Squeezed Juices	7,5 €
Orange, Citron, Pamplemousse	
Orange, Lemon, Grapefruit	
Eau Minérale / Mineral Water ½ Litre	6,5 €
Eau Minérale / Mineral Water 1 Litre	9 €

Apéritifs

Pastis, San Bitter	7 €
Martini Rouge, Martini Blanc, Campari, Aperol, Suze...	9 €
Prosecco	9 €

Cafés

Espresso	2,8 €
Deca Espresso	2,9 €
Café Latte	5,5 €
Capuccino	6 €
Thé & Infusion	4,5 €

Digestifs 5cl

Limoncello, Manzana...	10 €
Grappa, Bailey's, Get 27, Amaretto, Mirabelle, Jagermeister, Poire	14 €
Bénédictine, Sambucca, Calvados, Cognac VSOP, Fernet Branca, Eau De Vie...	
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 réservé à la clientèle des matelas
Alcohol prohibited for minors under 21 years of age
Beach access reserved for sun bed customers only

No AMEX - No Chèque
Code wifi : miamiplage79

Pizzas au feu de bois

Wood Fire Pizza

Sans gluten / *gluten free* + 3,5 €

LA FOCACCIA Huile d'olive, romarin, origan, fleur de sel <i>Olive oil, hand harvest sea salt, rosemary, oregano</i>	15 €
LA BRUSCHETTA Tomates, stracciatella, olives taggiasca, basilic <i>Tomatoes, stracciatella, taggiasca olives, basil</i>	16 €
MARGUERITE Sauce tomate, mozzarella, origan <i>Tomatoes, mozzarella, oregano</i>	18 €
NAPOLITAINE Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan <i>Mozzarella, anchovies, oregano, olives, capers</i>	19 €
REINE Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, olives <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, olives</i>	23 €
CALABRESE Sauce tomate, mozzarella, chorizo <i>Tomatoes, mozzarella, chorizo</i>	22 €
NOSTROMO Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>	22 €
QUATRE SAISONS Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, peppers</i>	25 €
BUFFALINA Double pâte, sauce tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic <i>Double dough, tomatoes, mozzarella, basil</i>	26 €
TROIS FROMAGES Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmesan</i>	23 €
MIAMI Tomates fraîches, jambon de parme, mozzarella de buffle, roquette, copeaux de parmesan <i>Fresh tomatoes, parma ham, mozzarella di buffalo, arugula, shaved parmesan</i>	28 €
NORVÉGIENNE Mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, ciboulette <i>Mozzarella, smoked salmon, cream, chives</i>	24 €
CALZONE Pizza fermée, sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf <i>Closed pizza, fresh tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	31 €
PIZZA TARTUFA Champignon haché, truffe, burrata, tomates confites, roquette, chips d'ail <i>Mushroom paste, truffle, burrata cheese, candied tomatoes, arugula, dried garlic chips</i>	42 €
MARE TERRA Sauce tomate, mozzarella, côpes, crevettes, cebettes, tomates confites, persil, ail <i>Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, shrimp spring onions, confit tomatoes, parsley, garlic</i>	25 €
VALTELLINA Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, burrata, copeaux de parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, bresaola, arugula, burrata, parmesan shavings</i>	23 €
CHEVRE MIEL Mozzarella, chèvre, crème fraîche, miel, noix <i>Mozzarella, goat cheese, cream, honey, walnuts</i>	18 €
NORMA Sauce tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, parmesan, basilic <i>Tomatoes, mozzarella, aubergines, ricotta salata, parmesan, basil</i>	23 €
LA CÔTE D'AZUR Mozzarella, champignon, crème fraîche, bacon grillé, poulet rôti, radis rouge, parmesan <i>Mozzarella, mushroom, cream, grilled bacon, roast chicken, red radish, parmesan</i>	24 €
CHTUSA «PIZZA FERMÉE» Mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan <i>Mozzarella, parma ham, arugula, parmesan shavings</i>	25 €
CANNIBAL Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oeufs oignon rouge, parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, minced meat, eggs, red onion, parmesan</i>	25 €

À Partager

To Share

LA SOCCA	15 €
Fleur de sel et poivre du moulin	
<i>Chickpea pancake, hand harvest sea salt and pepper (local)</i>	
LA BRUSCHETTA	16 €
Tomates confites, stracciatella, olives Taggiasca, basilic	
<i>Candied Tomatoes, stracciatella, Taggiasca olives, basil</i>	
LA FOCACCIA	15 €
Huile d'olive, romarin, origan, fleur de sel	
<i>Olive oil, hand harvest sea salt, rosmmary, oregano</i>	
LA DÉGUSTATION "MUNEGÙ"	31 €
Socca, barbajuans, panisses, fleurs de courgettes	
<i>Monegasque specialties: with socca, barbajuans (swiss chard stuffed fritter), panisses (fried chickpea pancakes) and zucchini flowers tempura</i>	
HOUMOUS DE HARICOTS	18 €
Houmous de haricots rouges, crudités et tortilla chips	
<i>Red Beans hummus, raw vegetables and tortilla chips</i>	
TEMPURA DE CREVETTES avec sauce chili	19 €
<i>Shrimp Tempura with chili sauce</i>	
BARBAJUANS (5 PIÈCES)	20 €
<i>Swiss chard stuffed</i>	

Salades et Pokes

Salads and Poke

CRAB ROLL	29€
Mayonnaise « maison » épicée, sucrose, pommes granny smith, ciboulette et radis	
<i>Crab meat roll, spicy homemade mayonnaise, baby gem lettuce, granny smith apples, chives and radishes</i>	
ARTICHAUTS EN SALADE	23€
Artichauts crus, roquette, épinard, parmesan et tomates cerises	
<i>Chopped raw artichokes salad, parmesan shavings and cherry tomatoes</i>	
SALADE CESAR AU POULET RÔTI	24€
Salade, croûtons, copeaux de parmesan et bacon grillé (PORC)	
<i>Roast chicken cesar's salad, croutons, parmesan shavings and crispy bacon (PORK)</i>	
GRANDE SALADE NICOISE DU MIAMI	24€
Thon, œufs durs, salade, anchois, tomates, cébettes, céleri, poivrons, concombres, olives noires et basilic	
<i>Large Miami "Niçoise" salad, tuna fish, hard-boiled egg, salad, anchovies, tomatoes, spring onions, celery, peppers, cucumber, black olives and basil</i>	
POKE BOWL AU SAUMON FUMÉ	26€
Pousses d'épinard, sucrose, quinoa, pois chiche, betterave, tomates cerises, crudités, wakame, edamame et céréales	
<i>Smoked salmon poke, spinach shoots, sucrose salad, quinoa, raws vegetables, chickpea, beetroot, cherry tomatoes, cereals</i>	
BUFLA ET TOMATES	25€
Mozzarella Bufala, tomates, huile d'olive vierge et basilic	
<i>Bufala mozzarella, tomatoes, virgin olive oil and basil</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	23€
Roquette, parmesan, grenade	
<i>Arugula, parmesan, pomegranate</i>	

Banc de l'Écailler

Oyster Bar

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N° 3				
N°3 oysters				
6pcs.	24 €	9pcs.	35 €	12pcs. 44 €
CREVETTES DE MALAISIE				
6pcs.	25 €	9pcs.	32 €	12pcs. 46 €
Crudités, coriandre et mayonnaise "maison"				
<i>Malaysia prawns, raw vegetables, coriander and homemade mayonnaise</i>				
PLATEAU DU MAREYEUR (1 pers.)				
6 Huîtres fines de claire n°3, 6 crevettes de malaisie, 5 bulots, 50g crevettes grises				66 €
6 N°3 oysters, 6 malaysia prawns, 5 whelks, grey shrimps				
PLATEAU DÉGUSTATION (2 pers.)				
12 Huîtres fines de claire n°3, 12 crevettes de malaisie, 10 bulots, 100g crevettes grises				125 €
12 N°3 oysters, 12 malaysia prawns, 10 whelks, grey shrimps				
 Poissons				
<i>Fish</i>				
 TATAKI DE THON				
Haricots verts, courgettes fleurs, amandes et caramel de soja				34 €
<i>Tuna tataki, green beans, zucchini blossoms, almonds and soy caramel</i>				
 TEMPURA DE CREVETTES avec sauce chili				
<i>Shrimps tempura with chili sauce</i>				19 €
 LA PETITE FRITURE DU PÊCHEUR				
Éperlans, calamars et anchois				23 €
<i>The Fisherman's Small Fried Seafood Platter with Smelts, squid and anchovies.</i>				
 DUO DE GAMBAS ET SAUMON A LA PLANCHA				
Pommes grenailles rôties au romarin, trévisse et petits pois				35 €
<i>Plancha-grilled prawns and salmon duo, roasted baby potatoes with rosemary, treviso</i>				
<i>radicchio and green peas, virgin sauce</i>				
 MOULES MARINIÈRES et ses frites				
<i>Marinières mussels with french fries</i>				31 €
 SOLE "BELLE MEUNIÈRE" (1 pers.) et ses légumes de saison				
<i>Sole "belle meunière" and its seasonal vegetables</i>				78 €
 LOUP AU FOUR (2 pers.) et ses légumes de saison				
<i>Baked sea bass and its seasonal vegetables</i>				120 €
 DAURADE AU FOUR (1 pers.) et ses légumes de saison				
<i>Baked sea bream and its seasonal vegetables</i>				48 €

Menu Enfants 19 €

Kids Menus

SAUMON À LA PLANCHA / LÉGUMES OU RIZ / GLACE / SODA
Organic Salmon / Vegetables Of Steamed Rice / Ice Cream / Soda

Ou/or

STEACK HACHE / FRITES / GLACE / SODA
Beef Pattie / French Fries / Ice Cream / Soda

Ou/or

POULET FACON NUGGETS / FRITES / GLACE / SODA
Chicken Nuggets / French Fries / Ice Cream / Soda

Viandes

Meats

SOURIS D'AGNEAU CONFITE	32 €
Pomme purée "maison" et petits légumes, jus au romarin	
<i>Confit Lamb Shanks with Homemade Mashed Potatoes and Vegetables, Rosmary</i>	
MIAMI BURGER	29 €
Fromage et bacon grillé (PORC)	
<i>Miami burger, cheese and grilled bacon (PORK)</i>	
TAGLIATA DE BŒUF	32 €
Roquette et parmesan	
<i>Beef tagliata with arugula and parmesan</i>	
TARTARE DE BŒUF TRADITION et ses frites	26 €
<i>Traditional beef tartar served with french fries</i>	
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	26 €
Basilic, pignons de pins, olives Taggiasca et ses frites	
<i>Italian-style beef tartare with basil and pine nuts, Taggiasca olives served with french fries</i>	
CÔTE DE BOEUF À LA PLANCHA, FLEUR DE SEL (500G)	48 €
<i>Grilled rib of beef on the plancha, fleur de sel (500g)</i>	
MILANAISE DE VEAU À L'OS et ses frites	36 €
<i>Milanese breaded veal escalope with french fries</i>	

Pâtes et Risotto

Pasta and Risotto

RISOTTO AU POULET RÔTI	25 €
Mais et petits pois, jus de truffe	
<i>Roast chicken risotto with corn and green peas, truffle juice</i>	
LINGUINE, BOLOGNAISE DE CALAMARS	26 €
Roquette et tomates cerises	
<i>linguine with squid Bolognese, arugula and cherry tomatoes</i>	
RAVIOLES AUX ARTICHAUTS	23 €
Jus de viande à la sauge, courgettes pays, copeaux de parmesan	
<i>Artichoke ravioli, sage infused meat juice, zucchini country, parmesan shavings</i>	
TAGLIOLINI VONGOLE	28 €
Tomates cerises et jus de cuisson à l'huile d'olive	
<i>Tagliolini clams, cherry tomatoes and olive oil cooking juice</i>	
RIGATONI A LA TOMATE ET BURRATA	25 €
<i>Rigatoni with tomato, burrata and basil</i>	

Garnitures

Side dishes

LÉGUMES DE SAISON (seasonal vegetables)	8 €
SALADE MIXTE/ SALADE DE CRUDITÉS (Mixed salad/ raw vegetables)	8 €
CORNET DE FRITES (french fries)	8 €
PURÉE DE POMME DE TERRE (mashed potatoes)	8 €
PURÉE TRUFFE (truffle mashed potatoes)	10 €