

MIRA

PARIS

MEZZE

- Crème de poivrons et noix 8
Crème de poivrons rouges grillés et noix, légèrement épicée, pour une explosion de saveurs méditerranéennes.
- Moutabbal 8
Aubergines grillées onctueuses, rehaussées de tahini, sirop de grenadine, un goût fumé et raffiné.
- Tartinade crétoise au fromage et noix 8
Tartinade légère et crémeuse à base de fromage crétois, d'huile d'olive, infusée d'herbes fraîches et relevée de pistaches et de noix.
- Atom *🌀🌀🌀* 8
Yaourt épicé au piment et à l'aubergine grillée, relevé par une touche d'huile d'olive, pour une expérience à la fois crémeuse et intense.
- Ratatouille méditerranéenne épicée 8
Légumes mijotés à la tomate, poivrons et aubergines, épicés au paprika, une savoureuse expérience méditerranéenne.
- Assortiment de Mezze 19
Dégustez un assortiment de mezze méditerranéens : crème de poivrons et noix, moutabbal, tartinade crétoise, atom et ratatouille épicée.

ENTRÉES

- Sushi de bœuf flambé 23
Des sushis de bœuf flambés au chalumeau, pour une cuisson parfaite et une expérience culinaire sur mesure, juste devant vous.
- Bœuf fumé au cheddar 21
Bœuf fumé, nappé de cheddar fondant, pour une expérience savoureuse et gourmande, au goût fumé et riche.
- Burrata des Pouilles à la Betterave rôtie 18
Un duo de burrata fondante et de betteraves rôties, relevé par une touche d'huile d'olive, pour une entrée à la fois douce et raffinée.

Carpaccio de boeuf maison 21

Finement tranché à la main, notre carpaccio de boeuf maison est préparé à partir du filet de boeuf frais, accompagné d'huile d'olive, de roquette, de copeaux de parmesan et d'un zeste de citron pour une entrée pleine de finesse.

+ Supplément burrata (4)

Tacos de boeuf effiloché 20

Des tacos garnis de boeuf effiloché tendre, de poivrons sautés et d'une sauce maison. Servi avec guacamole en accompagnement.

SALADES

Salade César 18

Laitue, poulet croustillant, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce César maison.

Salade à la crevette et avocat 19

Crevettes fraîches grillées, avocat crémeux, agrémentée de segments d'orange et d'une sauce maison secrète.

Salade MIRA 17

Mesclun, grenade, fromage de chèvre, abricot sec, figue sèche, pommes vertes, groseilles, noix, sirop de grenadine, sauce maison secrète.

FRUITS DE MER

Saumon à la plancha 23

Saumon cuit à la perfection, servi avec une purée maison crémeuse et des haricots verts délicatement assaisonnés. Servi avec la sauce maison MIRA.

Crevettes sautées à la crème 19

Crevettes sautées, servies dans une petite poêle, baignées dans une sauce crème onctueuse et arrivant à table bien chaudes pour une expérience savoureuse. Servies avec une purée maison et des haricots verts assaisonnés.

LES VIANDES

VIANDES MATURÉES

Faux filet 38

*Pièce d'environ 300 g de faux-filet, grillé à la perfection.
Servie avec une garniture et une sauce au choix.*

Côte de bœuf 48

*Côte de bœuf d'environ 450/500 g, saisie au grill.
Servie avec une garniture et une sauce au choix.*

T-bone 44

*T-bone d'environ 450/500 g grillé.
Servie avec une garniture et une sauce au choix.*

Entrecôte 42

*Entrecôte d'environ 300 g, grillée pour une croûte parfaite et une chair juteuse.
Servie avec une garniture et une sauce au choix.*

Picanha 35

*Picanha grillée d'environ 300 g avec sa couche de gras pour une saveur authentique et juteuse.
Servie avec une garniture et une sauce au choix.*

VIANDES

Plats individuels (servi avec frites maison et salade).

Cheese Meatballs 23

Boulettes de viande savoureuses farcies de fromage fondant.

Escalope de poulet 19

Escalope grillée accompagnée d'une sauce aux champignons.

Filet de bœuf 39

Filet de bœuf saisi au beurre noisette.

Côtelettes d'agneau 25

Saisies au grill, servies avec une sauce chimichurri fraîche aux herbes.

Assado Ribs

32

Cuites lentement, servies avec une purée maison et une sauce barbecue maison.

VIANDES À PARTAGER

A savourer à deux ou plus.

Toutes nos pièces sont accompagnées, au choix, de jusqu'à trois garnitures et deux sauces.

Tomahawk

115

Viande à partager environ 1,1 kg à 1,2 kg pour 2 personnes.

Assado

100

Viande à partager environ 1,1 kg à 1,2 kg pour 3 personnes.

Carré d'agneau

99

Viande à partager environ 1,5 kg à 1,8 kg pour 2 ou 3 personnes.

Tranches de filet de bœuf au beurre

Pour 2 personnes : environ 500 g (90 EUR) | Pour 3 personnes : environ 750 g (130 EUR) | Pour 4 personnes : environ 1 kg (165 EUR)

Porterhouse

99

Viande à partager environ 900 g à 1 kg pour 2 personnes.

LA PLANCHE SIGNATURE (249)

(Entre 4 et 6 personnes).

Tranches de filet de bœuf au beurre (environ 250 g), Faux-filet (environ 300 g), Entrecôte (environ 300 g), T-Bone (environ 500 g), Côte de bœuf (environ 500 g), Côtelettes d'agneau (environ 300 g).

Toutes nos pièces sont accompagnées, au choix, de jusqu'à trois garnitures et deux sauces.

BURGER

Burger classique 19

Pain brioché, steak de boeuf, cheddar fondant, salade, tomates, oignons caramélisés, tranche de boeuf fumé et sauce burger maison.

Burger à la truffe 24

Steak de boeuf, oignons caramélisés, boeuf fumé et sauce à la truffe, le tout servi dans un pain brioché. Présenté tranché et nappé généreusement de sauce truffée.

Chicken burger 17

Pain brioché, poulet croustillant, tranche de cheddar, salade, tomates, oignons caramélisés, sauce burger maison.

PÂTES

Lasagnes maison 17

Fettuccine Alfredo 17

Pâtes fettuccine crémeuses accompagnées de morceaux de poulet, le tout nappé d'une sauce à base de beurre, de crème et de parmesan fondu.

Penne Arrabbiata 16

Pâtes penne servies avec une sauce tomate épicée, parfaitement relevée, mais ajustable selon vos préférences de piquant. À vous de choisir le degré d'intensité pour un goût parfaitement adapté à vos envies.

MENU ENFANT

ACCOMPAGNÉ PAR DES FRITES MAISON

Poulet pané 12

Mini burgers 12

Boulettes de viande 12

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots verts	4
Purée maison	4
Purée à la truffe	7
Salade mesclun	4
Frites maison	4
Pommes de terre grenaille	4

SAUCES

Poivre	2
Champignon	2
Roquefort	2
Mira	2

DESSERTS

Signature du chef	16
<i>Fondant au chocolat revisité avec glace et coulis de chocolat, le tout fait par le chef.</i>	
Tiramisu	11
Millefeuille	13
<i>Millefeuille classique fait maison à la fraise.</i>	
Baklava	11
<i>Servi à la glace.</i>	
Assiette de fruits exotiques	9
Glace	8
<i>Servie par 3 : Vanille, chocolat, fraise, pistache</i>	