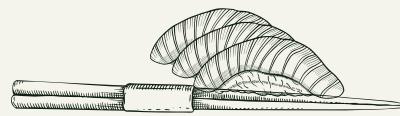


ENTRÉES

Sushis de bœuf flambés

Des sushis de bœuf flambés au chalumeau, pour une cuisson parfaite et une expérience culinaire sur mesure, juste devant vous.

23



Bœuf fumé au cheddar

Bœuf fumé, nappé de cheddar fondant, pour une expérience savoureuse et gourmande, au goût fumé et riche.

21

Burrata des Pouilles à la Betterave rôtie

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.

18



Carpaccio de bœuf maison

Finement tranché à la main, notre carpaccio de bœuf maison est préparé à partir du filet de bœuf 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

21

Tacos de bœuf effiloché

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

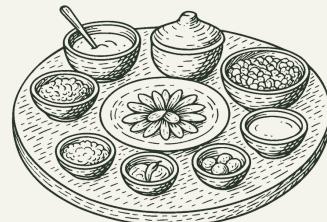
20

MEZZE

Crème de poivrons et noix

Crème de poivrons rouges grillés et noix, légèrement épicée, pour une explosion de saveurs méditerranéennes.

8



Moutabbal

Aubergines grillées onctueuses, rehaussées de tahini, sirop de grenade, un goût fumé et raffiné.

8

Tartinade crétoise au fromage et noix

Tartinade légère et crémeuse à base de fromage crétois, d'huile d'olive, infusée d'herbes fraîches et relevée de pistaches et de noix.

8

Atom

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.



8

Ratatouille méditerranéenne épicee

Légumes mijotés à la tomate, poivrons et aubergines, épices au paprika, une savoureuse expérience méditerranéenne.

8

Assortiment de Mezze

Dégustez un assortiment de mezze méditerranéens : crème de poivrons et noix, moutabbal, tartinade crétoise, atom et ratatouille épicee.

19

SALADES



Salade César

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

18

Salade à la crevette et avocat

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

19

Salade MIRA

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

17

LA MER



Saumon à la plancha

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

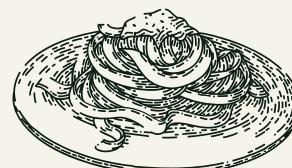
23

Crevettes sautées à la crème

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

19

PÂTES



Lasagnes maison

Lasagne Un grand classique revisité avec amour : de généreuses couches de pâte fraîche, une savoureuse sauce bolognaise mijotée longuement, une béchamel onctueuse et un délicieux gratin de fromage.

17

Fettuccine Alfredo

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

17

Penne Arrabbiata

Pâtes penne servies avec une sauce tomate épicee, parfaitement relevées, mais ajustable à vous de choisir le degré d'intensité pour un goût parfaitement adaptée à vos envies.

16

Fettucine au saumon

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

17

Accompagnements : *purée à la truffe.

7

Haricots verts, purée maison, salade mesclun, frites maison, pommes de terre grenaille.

4

Sauces : Poivre, champignon, roquefort et la sauce Mira.

2

VIANDES MATURÉES



Faux-filet

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

38

Côte de boeuf

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

48

T-bone

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

44

Entrecôte

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

42

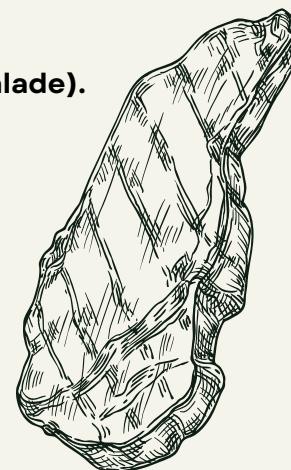
Picanha

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

35

VIANDES

Plats individuels (servi avec frites maison et salade).



Cheese Meatballs

Boulettes de viande savoureuses fourrées de fromage fondant.

23

Escalope de poulet

Escalope grillée accompagnée d'une sauce aux champignons.

19

Filet de boeuf

Filet de boeuf saisi au beurre noisette.

39

Côtelettes d'agneau

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

25

Assado Ribs

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

32

Lokkum

Tranches de filet de boeuf grillées, servies avec un accompagnement et une sauce au choix.

32

Boulettes de viande hachée maison

Boulettes de viande hachée maison saisies au grill, un accompagnement au choix.

20

Assortiment de viandes

1 personnes : Côtelettes d'agneau, filet de boeuf, escalope de poulet, cheese meatball.

25

2 personnes : Côtelettes d'agneau, filets de boeuf, escalopes de poulet, cheese meatballs.

48

Accompagnements : *purée à la truffe.

7

Haricots verts, purée maison, salade mesclun, frites maison, pommes de terre grenaille.

4

Sauces : Poivre, champignon, roquefort et la sauce Mira.

2



VIANDES À PARTAGER

À savourer à deux ou plus.

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

Tomahawk

Viande à partager d'environ 1,1 kg / 1,2 kg pour 2 personnes.

115

Assado

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

100

Carré d'agneau

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

99

Tranches de filet de boeuf au beurre

Pour 2 personnes : Environ 500 g

90

Pour 3 personnes : Environ 750 g

130

Pour 4 personnes : Environ 1 kg

165



Poterhouse

Viande à partager environ 900 g.

99

La Planche Signature

Pour 4 personnes (pas de T-bone ni d'entrecôte)

149

Pour 6 personnes

249

Tranches de filet de boeuf au beurre (environ 250 g), Faux-filet (environ 300 g),
Entrecôte (environ 300 g), T-bone (environ 500 g), Côte de boeuf (environ 500 g),
Côtelette d'agneau (environ 500 g).

BURGERS

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 truffe, le tout servi dans
du pain brioché.

Chicken Burger

17

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



Accompagnements : *purée à la truffe.

7

Haricots verts, purée maison, salade mesclun, frites maison, pommes de terre grenaille.

4

Sauces : Poivre, champignon, roquefort et la sauce Mira.

2

DESSERTS

Signature du chef	14
Fondant au chocolat revisité avec glace et coulis de chocolat, le tout fait par le chef.	
Millefeuille	13
Millefeuille classique fait maison à la fraise.	
Baklava	11
Pâtisserie croustillante servie tiède avec sa glace pour une touche fraîche et gourmande.	
Tiramisu	11
Glace 3 boules	8
Un trio glacé au choix : vanille, chocolat, fraise ou pistache.	
Assiette de fruits exotiques	9
Un assortiment frais et coloré de fruits de saison, pour une touche légère et sucrée.	

EAUX

Perrier (33cl)	5
Eau plate Evian (50cl)	5
Eau plate Evian (1L)	8
Eau pétillante San Pellegrino (50 cl)	5
Eau pétillante San Pellegrino (1L)	8

SOFTS

Coca-cola (33cl)	5
Coca-cola Zéro (33cl)	5
Orangina (25cl)	5
Ice Tea (25 cl)	5
Sprite (25 cl)	5
Oasis (25 cl)	5
Redbull (25 cl)	6
Schweppes Tonic	5
Diabolo <i>Fraise, pomme, menthe, pêche, passion, violette, cassis, framboise, jasmin</i>	4
Jus de Pomme	5
Jus d'Ananas	5



BOISSON CHAUDE

Expresso	2,50	Café noisette	3
Double expresso	3,50	Capuccino	4
Café allongé	3	Thés, infusions	4
Café crème	4		



APÉRITIFS

Kir	6
Kir Royal	8
Apérol Spritz	10
Ricard	6
Raki	7
Campari	6
Martini (rouge ou blanc)	6
Porto	6
Americano	6



NOS WHISKYS

Chivas	12
Chivas 18	14
Jack Daniel's	7
Monki	9
Lagavulin	16
Jameson	8
Hibiki "Whisky Japonais"	18



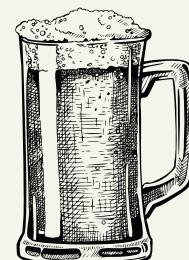
DIGESTIFS

Get 27	8
Get 31	8
Diplomatico	12
Don Papa	14
The Kraken	8
Hennessy	10
Limoncello	7
Calvados	7
Alto Tequila	8
Baileys	8



BIÈRES

Heineken (25cl)	7
Desperados (33cl)	8
Leffe (blonde) (25cl)	7
1664 (25cl)	7



MOCKTAILS

10

COCKTAILS

13

VIRGIN MOJITO

Citron vert, feuille de menthe fraîche, sucre de canne, sirop et limonade. Suppléments : fraise, passion etc...

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, jus de coco et crème de coco.

VIRGIN BORA BORA

Jus de citron, jus de passion, jus d'ananas et grenadine.

ROSALIA

Jus de pomme, jus de citron, purée de fraise et sirop de vanille.

VIRGIN PORNSTAR

Jus de maracuja, jus de citron, purée de passion et sirop de vanille.

MIRA

Recette secrète.



MOJITO

Rhum, citron vert, feuille de menthe fraîche, sucre de canne, sirop et limonade.

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, jus de coco et crème de coco.

PORNSTAR MARTINI

Vodka, jus de maracuja, jus de citron, purée de passion, sirop de vanille et prosecco.

MARGARITA

Tequila, jus de citron vert, triple sec.

EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, expresso et sirop de vanille.

TEQUILA SUNRISE

Tequila, triple sec, jus d'orange, jus de citron vert, grenadine / cassis.

OLD FASHIONED

Whisky, bourbon, bitters, sucre de canne et orange.

MIRA GIN

Gin, jus de citron et sucre de canne.

GIN TONIC

Gin, Schweppes Tonic.

SPRITZ

Prosecco, apérol et eau gazeuse. Variante du Spritz possible avec du Campari.

SAINTE GERMAIN

Liqueur Saint Germain, Prosecco et eau gazeuse.

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert et ginger beer.

CAPIRINHA

Cachaça, jus de citron vert et sucre.



CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

	Bouteille	Verre (14cl)
VOLLERAUX BRUT	85	15
RUINART	110	
RUINART BLANC DE BLANC	180	

LES VINS BLANCS

Pouilly Fumé "en Travertin" 2023 / Henri Bourgeois	55	
Sancerre "les belles vignes" 2023 / Maison Fournier	45	
Chardonnay "Gabriel" 2024 / Maison Meffre	26	7
Menetou BIO 2023 / Domaine Remortere AB	39	
Chablis 2023 / Domaine Verret	55	12

LES VINS ROUGES - LE BORDELAIS

B by Maucaillou 2020 –	28	
Margaux, Confidences de Prieuré Lichine 2020	55	
Margaux, 3ème cru Classé, Château Giscours 2020	120	
Saint-Julien, Connetenable de Talbot 2018	90	
Saint Emilion Grand Cru, Château Mignon 2020	45	
Saint-Julien, Esprit de Gloria 2019	45	



LA LOIRE

Chinon "Les Pierres Chaudes" BIO 2023 / Fabrice Gasnier AB	40
--	----

LE BOURGOGNE / LE BEAUJOLAIS

Pinot Noir 2023 / Maison André Goichot	42	10
Chorey "Les Beaune" 2023 / Domaine Arnoux	45	
Pommard 2022 / Château de Pommard BIO	110	
Gevrey Chambertin VV 2020 / David Duband	180	
Brouilly "Cret des Garanches" 2023 / Sylvie Duffaitre	35	8

LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône "Pentelines" BIO 2023 / Stéphane Kandler	35
Crozes Hermitage "Les Meysonniers" BIO 2020 / Michel Chapoutier	45
Chateauneuf du Pape "Oratoire des Papes" 2022 / OGIER	95

VINS ROSÉS

Côtes de Provence "Promise de Maime" 2024 / Sibran-Garcia	35	8
Château Minuty "Prestige"	45	

MENU MIDI DU CHEF

52€

Entrée

Un mezze au choix.

Plat

Picanha (viande maturée) ou Entrecôte (viande maturée) ou Côtelettes d'agneau.

Dessert

Tiramisu ou Assiette de fruits ou Sorbet.



MENU MIDI CLASSIQUE

25€

Du lundi au vendredi.

Entrée ou Dessert

Un mezze au choix / Tiramisu ou Assiette de fruits ou Sorbet

Plat

Salade César ou Saumon à la plancha ou Escalope de poulet.



MENU ENFANT

12€

Plat

Poulet pané ou Mini burgers ou Boulette de viande.
Accompagné par des frites maison.

+

Une boisson ou une boule de glace