

# 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 grenadine, 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 épicée

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 épicée.

19

## 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 secrète maison.

### Salade MIRA

17

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

## LA MER



### Saumon à la plancha

23

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

### Crevettes sautées à la crème

19

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 assaisonnés.

## PÂTES



### Lasagnes maison

17

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.

### Fettuccine Alfredo

17

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

### Penne Arrabbiata

16

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

### Fettucine au saumon

17

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.

*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. Servi avec une garniture et sauce au choix.

38

## Côte de boeuf

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

48

## T-bone

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

44

## Entrecôte

Entrecôte d'environ 300 g, grillée pour une croûte parfaite et une chair juteuse. Servi 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. Servi 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 personne : Côtelettes d'agneau, filet de boeuf, escalope de poulet, cheese meatball.

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

25

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

115

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

### Assado

100

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

### Carré d'agneau

99

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

### Tranches de filet de boeuf au beurre

Pour 2 personnes : Environ 500 g

Pour 3 personnes : Environ 750 g

Pour 4 personnes : Environ 1 kg

90

130

165



### Poterhouse

99

Viande à partager environ 900 g.

### La Planche Signature

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

Pour 6 personnes

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).

149

249

## 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

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

## EAUX

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

## SOFTS

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



## BOISSON CHAUDE

<b>Expresso</b>	2,50	<b>Café noisette</b>	3
<b>Double expresso</b>	3,50	<b>Capuccino</b>	4
<b>Café allongé</b>	3	<b>Thés, infusions</b>	4
<b>Café crème</b>	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

### 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.



## COCKTAILS

13

### 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, espresso 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, apéritif et eau gazeuse.  
Variante du Spritz possible avec du Campari.

### SAINT 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)
VOLLEREAUX BRUT	85	15
RUINART	110	
RUINART BLANC DE BLANC	180	

### LES VINS BLANCS

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

### LES VINS ROUGES - LE BORDELAIS

B by Maucaillou 2020 -	28	7
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**