

# MIRO

Bienvenue, Bienvenidos, Welcome, ようこそ, Willkomen,

Ces mots d'accueil me sont très chers. Lors de mes voyages, j'ai eu la chance et la joie de les entendre souvent et, accompagnés d'un geste, d'un sourire, ils nous permettent de nous sentir bien quelque part.

Avec toute l'équipe du Miro, nous essayons tous les jours d'appliquer ces principes d'accueil simples mais essentiels et nous espérons que vous vous sentirez ici chez vous.

De l'aventureux sashimi de fugu à Osaka, au choripan-chimichurri aux abords d'une Bombonera en feu, en passant par une surprenante papa rellena au Pérou, je vous raconte mon histoire à travers ma cuisine, faite de souvenirs et d'émotions que je prends plaisir à revisiter et à transposer dans vos assiettes.

Ma vie est composée de voyages et de partages. À défaut d'avoir pu vous emmener dans mes valises, je vous souhaite la bienvenue dans cette seconde partie de ma vie.

Robin.

# LES COCKTAILS

## KUDAMONO

Kaga Umeshu / Mirabelle Lehmann /  
Pomme / Verjus Lehmann / Soda  
14,-

## BRAMBLE

Mure Nusbaumer / Citron jaune /  
Gin Wendigo / Lavande  
15,-

## PENICILLIN

Miel / Citron jaune / Whisky Toki /  
Whisky Lagavulin 16 ans / Gingembre  
14,-

## SMOR

Aquavit Nusbaumer / Beurre /  
Citron jaune / Poivre vert / Crémant  
15,-

## CINNAMON FIZZ

Cannelle / Citron jaune / Gin Boxer /  
Ananas / Soda  
13,-

## HOLY MULE

Porto Tawny 10 ans / Cognac Rémy Martin VSOP /  
Pomme / Citron vert / Ginger beer  
13,-

## FREE CINNAMON

*(sans alcool)*

Cannelle / Citron jaune / Ananas / Soda  
11,-

## BIG APPLE

*(sans alcool)*

Verveine / Citron vert / Pomme / Bissap /  
Ginger beer  
11,-



Prix TTC, service compris

# MENU

## L'AVENTURE EN 5

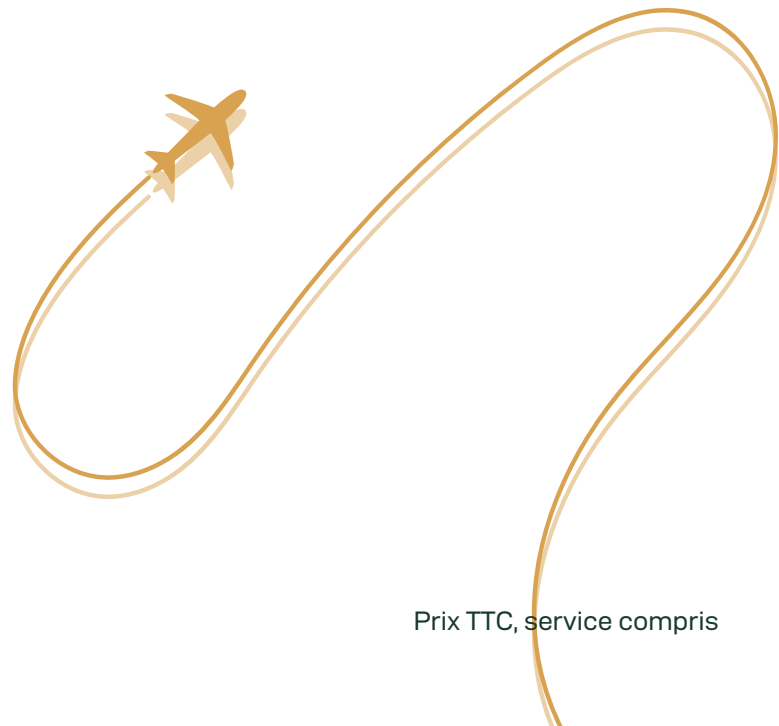
5 étapes  
69.-

Une invitation au voyage à travers le monde.  
De l'Asie à l'Amérique, le chef vous dévoile ses inspirations,  
tout en surprise !

Embarquez pour un tour du monde en 5 étapes !

Accordé à des vins sélectionnés avec soin pour amplifier les  
saveurs du voyage.

3 Accords mets/vins 27.-  
4 Accords mets/vins 33.-  
5 Accords mets/vins 39.-



Prix TTC, service compris

# MENU

## JARDIN

5 étapes  
58.-

Parcourez les inspirations végétariennes du chef :  
ses saveurs importées du Canada, du Japon, du Mexique  
ou encore du Pérou mêlées à ses expériences  
gastronomiques françaises et alsaciennes.

Un menu végétarien amplifié par les accords mets et vins  
proposés par Simon.

3 Accords mets/vins 27.-

4 Accords mets/vins 33.-

5 Accords mets/vins 39.-



Prix TTC, service compris

# MENU

## DÉGUSTATION

88.-

### La soupe miso revisitée

Émulsion miso, tofu frit & katsuobushi

---

### AGUACHILE DE GAMBAS

Gaspacho verde  
Copeaux croquants

---

### POULPE GRILLÉ YUXIANG 鱼香

Ail noir & guacamole à la pistache  
Pickles de fenouil

---

### THON ROUGE LAQUÉ À LA VANILLE

Au miel et sésame  
Spaghettis de radis daïkon

---

### CHURRASCO CUBANO

Mousseline de patate douce à la banane plantain  
Patacones, mille-feuille de pommes de terre &  
Jus de viande

---

### L'instant maté

Un aller-retour express en Argentine

---

### Chocolat, matcha & wasabi

3 Accords mets/vins 27.-  
4 Accords mets/vins 33.-  
5 Accords mets/vins 39.-



# LES INCONTOURNABLES DU MOMENT

## **LA SOUPE MISO REVISITÉE**

Émulsion miso de campagne, tofu frit  
Katsuobushi

5.-

—

## **AGUACHILE DE GAMBAS**

Gaspacho verde  
Copeaux croquants & avocat brûlé

21.-

## **POULPE GRILLÉ YUXIANG 鱼香**

Ail noir & guacamole à la pistache  
Pickles de fenouil

22.-

—

## **THON ROUGE LAQUÉ À LA VANILLE**

Au miel et au sésame  
Riz rouge de Camargue  
Légumes croquants et champignons

35.-

## **L'ENTRECÔTE DE BOEUF ARGENTIN (250gr)**

La cuisson spéciale du chef  
Mille-feuille de pommes de terre  
Jus de viande ,chimichurri & petits légumes

39.-

# LES GOURMANDISES

## **LA TARTE AU YUZU DESTRUCTURÉE**

Meringues en différentes textures

Crèmeux Yuzu

Biscuit croquant

*13.-*

## **CHOCOLAT & CACAHUÈTE**

Gel kalamansi & glace marbrée

*14.-*

## **LA CREATION DU MOMENT**

*13.-*

## **SÉLECTION DE FROMAGES**

De la maison Lorho

Confiture maison

Raisin & noix

*15.-*

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives d'une même table (le panachage est possible), ils ne peuvent être commandés après 20h45 en soirée, Pour le bien être de nos équipes, le restaurant ferme ses portes à 23h45.

Merci de votre compréhension !