

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

PROVENÇAL DAIQUIRI

*Rhum plantation Pineapple / Miel /
Citron vert / Lavande*

14,-

PINEAPPLE SMASH

*Gin Boxer / Basilic / Citron jaune /
Ananas*

14,-

YUZU MARGARITA

*Tequila Vencidad / Yuzu / Citron vert /
Agave / Hibiscus*

14,-

COLIBRI

*Blanche d'alambic Hérout / Fenouil & pomme /
Verveine / Verjus Lehmann / Ginger beer*

14,-

DARK & STORMY

*Rhum Dark / Citron vert / Ginger beer /
Angostura bitter / Feuilles de cola*

14,-

BELLINI

*Liqueur de pêche des vignes - Nusbaumer / Citron jaune /
Pêche / Crémant d'Alsace*

14,-

FENNEL CIDER

(sans alcool)

*Fenouil & pomme / Verjus Lehmann /
Vinaigre de cidre / Tonic water*

11,-

SPARKLING PEACH

(sans alcool)

Pêche / Orgeat / Citron jaune / Eau pétillante

11,-



Prix nets en euro, 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.*

Accord Découverte

3 verres 12 cl

28 .-

Accord Gourmet

4 verres 10 cl

34 .-

Accord Prestige

3 verres 12 cl

39 .-



Prix nets en euro, 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 sublimé par les accords mets et vins
proposés par Simon.*

Accord Découverte

3 verres 12 cl

28.-

Accord Gourmet

4 verres 10 cl

34.-

Accord Prestige

3 verres 12 cl

39.-



Prix nets en euro, 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

Accord Découverte

3 verres 12 cl
28.-

Accord Gourmet

4 verres 10 cl
34.-

Accord Prestige

3 verres 12 cl
39.-

Accord Dégustation

5 verres 10 cl
40.-

Prix nets en euro, service compris



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 MINI GOURMETS

Jusqu'à 13 ans

MENU EN 4 ÉTAPES

Amuse-bouche
Churrasco Cubano
Pré-dessert
Chocolat & Cacahuètes
32.-

LES GOURMANDISES

LA TARTE AU YUZU DESTRUCTURÉE

Meringues en différentes textures
Crèmeux Yuzu
Biscuit croquant
13.-

CHOCOLAT & CACAHUÈTES

Gel kalamansi & glace marbrée
14.-

LA CREATION DU MOMENT

13.-

SÉLECTION DE FROMAGES

De la maison Lorho
Confiture maison
Raisin & noix
15.-

Droit de couvert : 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 !

Prix nets en euro, service compris