

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

CLEAR MILK PUNCH

Rhum / Martini ambrato / Lait de coco / Ananas

Lait entier clarifié / massala / épices

14,-

PERA PALOMA

Poire / Mezcal / Lime / Beurre noisette /

Soda Pamplemousse

14,-

EL DIA DE LOS MUERTOS

Tequila / Cacao / Paprika fumé / Lime / Chipotle

14,-

COTTON CLOUD

Vodka / Verjus / Litchi / Thym citron/ oeuf

14,-

JAPANESE SAZENAC

Absinthe / Bourbon / Peychaud Bitter / Kasha / Sucre / Genmaïcha

14,-

SUMMER MEMORIES

Gin Boxer / Crème de pêche / Framboise / Thé au jasmin /

Verjus / Perrier

14,-

SECRET GARDEN

(sans alcool)

Thé Jasmin / Verjus / Framboise / Perrier

11,-

CACAO ACIDE

(sans alcool)

Cacao / Paprika fumé / Citron / Ginger beer

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 !

Un menu 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.



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

TIRADITO DE SAUMON

Aji amarillo & gremolata passion
Guacamole aux jalapeños fumés

SAINT-JACQUES CROUSTILLANTE

Mousseline de céleri à la fève de tonka
Écume aux amandes torréfiées

TOM KHA PLA

Coco, galanga & citronnelle
Champignons japonais

ÔDE AU JAPON

Yakitori mille-feuille de bœuf
Sushi New style
Daikon confit

L'instant maté

Un aller-retour express en Argentine

CHOCOLAT, MATCHA & WASABI

Ganache chocolat noir
Sauce au matcha
Glace 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.-

TIRADITO DE SAUMON

Aji amarillo & gremolata passion
Guacamole aux jalapeños fumés

18.-

SAINT-JACQUES CROUSTILLANTES

Mousseline de céleri à la fève de tonka
Écume aux amandes torréfiées

22.-

TOM KHA PLA

Coco, galanga & citronnelle
Champignons japonais

31.-

L'ENTRECÔTE DE BŒUF 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
Dessert
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