

# 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 Sans Alcool*

*3 verres 12 cl*

*28.-*

*Accord Découverte*

*3 verres 12 cl*

*28.-*

*Accord Gourmet*

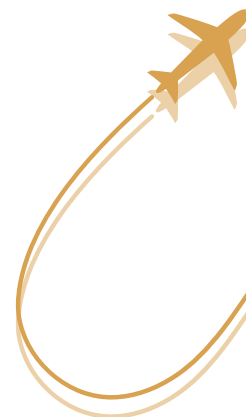
*4 verres 10 cl*

*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 Sans Alcool*  
3 verres 12 cl  
28.-

*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 & fruit de la passion  
Guacamole à la pistache

## CANARD & SAINT-JACQUES

Mousseline de céleri à la fève de tonka  
Poire pochée aux baies de timur

## POULPE YU-XIANG 鱼香酱

Carottes glacées au miel et gingembre confit  
Hummus aux poivrons rôtis & paprika fumé

## 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.-

---

## CANARD & SAINT-JACQUES

Mousseline de céleri à la fève de tonka  
Poire pochée aux baies de timur

22.-

---

## POULPE YU-XIANG 鱼香酱

Carottes glacées au miel et gingembre confit  
Hummus aux poivron rôti & paprika fumé

35.-

---

## 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*

Amuse-bouche  
Viande ou poisson au choix  
Dessert  
32.-

## LES GOURMANDISES

### LA TARTE AU YUZU DESTRUCTURÉE

Meringues en différentes textures  
Crèmeux Yuzu  
Biscuit croquant  
13.-

### POIRE, CHOCOLAT & CARDAMOME

*Sorbet poire Williams, riz soufflé caramélisé*  
14.-

### LA CREATION DU MOMENT

13.-

### SÉLECTION DE FROMAGES

De la maison Lorho  
Confiture maison & noix  
15.-



# MIRO

PLUS QU'UN RESTAURANT

*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 !*