

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

YUZU MARGARITA

Tequila / Citron vert / Yuzu / Bissap / Agave

14,-

PALOMA

Tequila / Citron vert / Soda pamplemousse

14,-

CAÏPI THAÏ

Cachaça / Citron vert / Coco / Citronnelle

14,-

GIMLET DES VIGNES

Gin / Verjus / Crémant / Gingembre

14,-

INDÉCIS

Vodka / Verjus / Tonka / Ginger beer

14,-

VIRGIN PALOMA

(sans alcool)

Gin sans alcool / Citron vert / Soda Pamplemousse

11,-

VIRGIN INDÉCIS

(sans alcool)

Verjus / Tonka / 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

24 .-

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
24.-

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

SAUMON DE NORVÈGE

En tiradito

Avocat, aji amarillo & passion

Pickles d'oignons rouges

CANARD & ST-JACQUES 焼き鳥

En yakitori au romarin

Chutney à la poire

Kasha & crumble à la noisette

THON-TONKATSU

Mousseline de petits pois au wasabi

Chou blanc et vinaigrette miso

PINTADE FRANÇAISE

Mole de la région de Oaxaca

Polenta Croustillante

L'INSTANT MATÉ

Un aller-retour express en Argentine

CHOCOLAT, MATCHA & WASABI

Ganache chocolat noir

Sauce au matcha

Glace wasabi

OU

LA CRÉATION DU MOMENT

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.-

—

SAUMON DE NORVÈGE

En tiradito
Avocat, aji amarillo & fruit de la passion
Pickles d'oignons rouges
19.-

CANARD & ST-JACQUES 焼き鳥

En yakitori au romarin
Chutney à la poire
Kasha & crumble à la noisette
21.-

—

THON-TONKATSU

Mousseline de petits pois au wasabi
Riz blanc & furikake aux légumes
Tsukemono, chou blanc & vinaigrette miso
32.-

L'ENTRECÔTE DE BŒUF ARGENTIN (250gr)

La cuisson spéciale du chef
Mille-feuilles de pommes de terre
Jus de viande, chimichurri & petits légumes
36.-

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.-

CHOCOLAT & GINGEMBRE

Rose des sables & caramel passion
Crème glacée chocolat, gingembre & sorgho
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 23h30 le Mardi - Mercredi - Jeudi,

23h45 le Vendredi et Samedi

Merci de votre compréhension !