

# 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.



# MENU WASHOKU

69€

**SUSHI NEW STYLE**  
ニュースタイル寿司

**KARAAGE**

揚げ

**YAKITORI**

焼き鳥

**TSUKUNE**

つくね

**SASHIMI**

刺身

**TEMPURA**

天ぷら

**SOUPE MISO**

味噌汁

**YAKINIKU**

焼肉

**KAKIGÖRI**

かき氷

**YATSUHASHI**

八ツ橋

**MATCHA**

抹茶



# 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 !*