

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

DINER DE NOËL

78.-

Bouchées apéritives

CAPPUCCINO DE PATATE DOUCE

Mousse coco & citronnelle

SAUMON DE NORVÈGE

*Mariné au miso blanc
Betterave, yuzu & sésame*

BAR GRILLÉ

*Vinaigrette chaude à la mandarine et au sumac
Tabbouleh de quinoa & citron confit*

FILET DE PINTADE

*Laqué au miel et à la noix de cajou
Mousseline de carotte parfumée au gingembre
Légumes wok*

CHOCOLAT & CACAHUÈTES

*Caramel au kalamansi, l'agrumes philippin
Chouchou*



MIRO

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

CEVICHE DE POULPE

Sauce Yu-Xiang

CANARD & ST-JACQUES

En yakitori au romarin

Chutney à la poire

Kasha & crumble à la noisette

THON SNACKÉ

Mousseline de petits pois au wasabi

Chou blanc et vinaigrette miso

FAUX-FILET D'URUGUAY

En churrasco

Mille-feuille de pomme de terre & patacônes

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.-

—

CEVICHE DE POULPE

Sauce yu-xiang 魚香
Haricots verts & chips de riz brulée
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.-

BOISSONS

Bières pressions 25cl/50cl

Fisher tradition	4€/7€
Picon/ Cynar	4,20€/8€
Bière du moment	4,30€/8€

Bières bouteilles 33cl

Cidre "La Mordue"	6€
Heineken 00°	5,50€

Apéritifs

Martini blanc/ rouge/ Porto 6cl	6,50€
Suze/ Campari 6cl	6,50€
Ricard 2cl	3€
Kir vin blanc 12cl	8€
Kir crémant 12cl	10,50€
Kir royal 12cl	17€
Spritz alsacien 15cl	11€
AOC Crémant d'Alsace 12cl Sélection du Moment	9,50€
AOC Champagne 12cl Sélection du Moment	16€

Softs

Coca Cola / Zéro 33cl	3,80€
Schweppes Tonic 33cl	3,80€
Thé glacé maison 20cl	3,60€
Sirop à l'eau Monin 20cl	3,20€
Limonade / diablo 20cl	3,60€
Perrier 33cl	3,80€
Carola B/V/R 50cl	3,40€
Carola B/V/R 1L	5,80€
San Pellegrino 1L	6€
Notre sélection de jus de fruits Alain Millat 25cl	6,50€

VINS AU VERRE & AU PICHETS

Pour un plus large choix de références en bouteilles et magnums, n'hésitez pas à demander le livre de cave auprès de notre équipe.

Blancs

	12cl	25cl	50cl	75cl
AOC Alsace Muscat " Chapelle" 2023 - R Muré	7€	14€	28€	39€
AOC Alsace Gewurztraminer Symbiose - Domaine Charles Frey	6,50€	13€	26€	36€
AOC Cairanne 2024 - Marcel Richaud	10,50€	21€	42€	62€
AOC Petit Chablis 2023 - Bernard Défaix	8,50€	17€	34€	49€

Rouges

AOC Alsace Pinot Noir 2022/2023 - Domaine Kleinknecht	7€	14€	28€	39€
AOC Côte du Rhône "Petit Ours" 2023 - Matthieu Barret	7,50€	15€	30€	43€
IGP Saint Guilhem le Désert "Bilbo" 2021 - Domaine la Réserve d'O	8,50€	17€	34€	48€
AOC Touraine "Diaboliçô" 2023 - Domaine Bonnigal-Bodet	7€	14€	28€	39€
Portugal - DOC Douro Tinto - Tinta Barroca 2023 - Muxagat	7€	14€	28€	39€

Rosé

AOC Alsace Pinot Gris " Rosé par Macéré " 2023 - Domaine J. Becker	7€	14€	28€	39€
--	----	-----	-----	-----

Contient des sulfites

BOISSONS CHAUDES

Expresso Mokxa	2,50€
Décaféiné	2,60€
Noisette	2,90€
Double expresso	4,90€
Café allongé	2,70€
Cappucino	4,30€
Chocolat chaud	4,50€
Thés & infusions Damman	4,10€
Irish Coffee	12,50€

DIGESTIFS

4cl

Eaux de vies

Distillerie Lehmann	8€
Poire Williams	8€
Mirabelle	7,50€
Marc de Gewurztraminer	8€
Framboise	8€
Distillerie Spiral	
Thym/citron	11€
Fraise/ Sichuan	13€
Abricot/ romarin	14€

Cognac VS Lhéraud	10€
Cognac XO Lhéraud	16€
Armagnac VSOP	10€
Chartreuse	9€
Bailey's	8€
Get 27	8€
Amaretto	8€

Prix TTC, service compris