

MIRO

Bienvenue, Bienvenidos, Welcome, ようこそ, Willkommen,

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

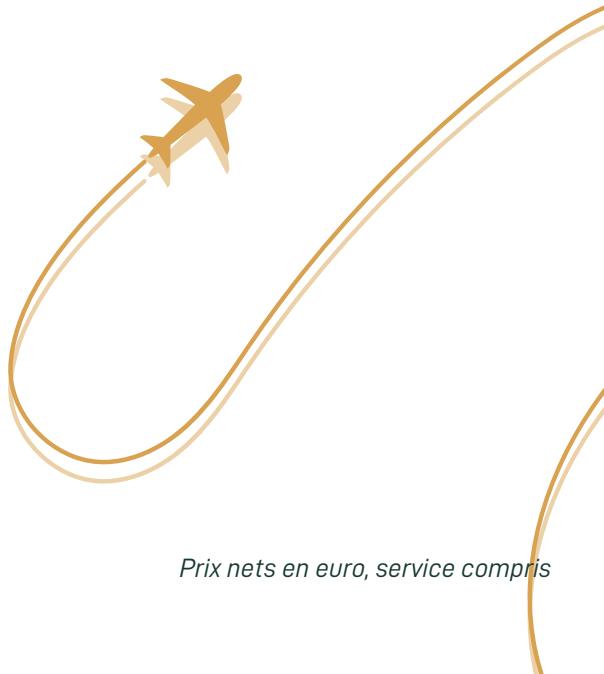
4 verres 10 cl

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

FOIE GRAS

Pain d'épices & chutney d'ananas

CANARD & ST-JACQUES

En yakitori au romarin

Kasha & crumble à la noisette

THON TONKATSU

Mousseline de petits pois au wasabi

Chou blanc et vinaigrette miso

LE VEAU

En croûte de noisette

Chou-fleur rôti

L'INSTANT MATÉ

Un aller-retour express en Argentine

CHOCOLAT & CACAHUÈTES

Caramel au kalamansi

Chouchou

OU

GRANNY SMITH & MATCHA

Biscuit parfumé au thé vert

Sorbet à la pomme

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

BOISSONS

Bières pressions	25cl/50cl	Apéritifs		Softs	
Fisher tradition	4€/7€	Martini blanc/ rouge/ Porto 6cl	6,50€	Coca Cola / Zéro 33cl	3,80€
Picon/ Cynar	4,20€/8€	Suze/ Campari 6cl	6,50€	Schweppes Tonic 33cl	3,80€
Bière du moment	4,30€/8€	Ricard 2cl	3€	Thé glacé maison 20cl	3,60€
		Kir vin blanc 12cl	8€	Sirop à l'eau Monin 20cl	3,20€
Bières bouteilles	33cl	Kir crémant 12cl	10,50€	Limonade / diabolo 20cl	3,60€
Cidre "La Mordue"	6€	Kir royal 12cl	17€	Perrier 33cl	3,80€
Heineken 00°	5,50€	Spritz alsacien 15cl	11€	Carola B/V/R 50cl	3,40€
		AOC Crémant d'Alsace 12cl	9,50€	Carola B/V/R 1L	5,80€
		Sélection du Moment		San Pellegrino 1L	6€
		AOC Champagne 12cl	16€	Notre sélection de jus	
		Sélection du Moment		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 "Diabolocôt" 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 Contient des sulfites	7€	14€	28€	39€
---	----	-----	-----	-----

BOISSONS CHAUDES

		4cl
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€	

		Eaux de vies	
Distillerie Lehmann	8€	Cognac VS Lhéraud	10€
Poire Williams	8€	Cognac XO Lhéraud	16€
Mirabelle	7,50€	Armagnac VSOP	10€
Marc de Gewurztraminer	8€	Chartreuse	9€
Framboise	8€	Bailey's	8€
Distillerie Spiral		Get 27	8€
Thym/citron	11€	Amaretto	8€
Fraise/ Sichuan	13€		
Abricot/ romarin	14€		

Prix TTC, service compris