

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

FOIE GRAS & VANILLE

En terrine
Chutney ananas
Petite brioche

COEUR DE RIS DE VEAU

Dans une raviole ouverte
Shiitake, shimeji & enokii
Jus de poulet rôti

SAINT-JACQUES

Mousseline de céleri à la Tonka
Ecume au lait de coco
Chutney mangue & pak choï

PINTADE FRANÇAISE

Mole de la région de Oaxaca
Polenta Croustillante

L'INSTANT MATÉ

Un aller-retour express en Argentine

LA CRÉATION DU MOMENT

ou

CHOCOLAT & GINGEMBRE

Rose des sables & caramel passion
Crème glacée chocolat, gingembre et sorgho

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.-

FOIE GRAS & VANILLE

Chutney d'ananas aux baies sauvages Magao
Poudre de pain d'épices
Petite brioche
25.-

COEUR DE RIS DE VEAU

En raviole ouverte
Champignons japonais & noisettes
Jus de poulet rôti
22.-

SAINT-JACQUES

Mousseline de céleri à la Tonka
Ecume au lait de coco
Chutney mangue & Pak Choï
35.-

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
12.-

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.-

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

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€ |

4cl

| | |
|-------------------|-----|
| 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