

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 Bissap / Citron vert / Yuzu / Agave

14,-

MIRO DAIQUIRI

Rhum / Citron vert / Falernum / Lavande

14,-

DAMAS

Gin / Citron vert / Liqueur de Yogourt / Gingerbeer

14,-

CINNAMON FIZZ

Gin / citron jaune / Ananas / Cannelle

14,-

SPICY SUREAU

Vodka / Citron vert / Sureau / Gingerbeer

14,-

VIRGIN CINNAMON FIZZ

(sans alcool)

Ananas / Citron jaune / Cannelle

11,-

VIRGIN SPICY SUREAU

(sans alcool)

Citron vert / Sureau / Gingerbeer

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 de campagne, tofu frit
Katsuobushi

AGUACHILE DE GAMBAS

Gaspacho verde
Avocat, grenade & copeaux croquants
Pickles d'oignons rouge

POULPE YU-XIANG 鱼香酱

Ail noir & guacamole à la pistache
Pickles de radis daikon

BAR 'AJI VERDE'

Polenta croustillante
Guacamole à la pistache
Sambal à la mangue

CHURRASCO CUBAIN

Patacoñas & suprême d'orange
Mille-feuille de pommes de terre
Jus de viande & petits légumes

Chicha Morada

Boisson andine ancestrale héritée des civilisations incas

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.-

AGUACHILE DE GAMBAS

Gaspacho verde

Avocat, grenade & copeaux croquants

Pickles d'oignons rouge

19.-

POULPE YU-XIANG 鱼香酱

Guacamole à la pistache

Emulsion à l'ail noir

Spaghettis de radis daikon

22.-

BAR 'AJI VERDE'

Polenta croustillante

Guacamole à la pistache

Sambal à la mangue

33.-

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€	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