MIRO

Je n'ai jamais voulu que ma cuisine appartienne à un seul endroit.
Elle s'est construite au fil des kilomètres, des rencontres, des cuisines dans lesquelles j'ai travaillé et de celles dans lesquelles on m'a simplement invité à m'asseoir.

J'ai appris qu'un goût pouvait faire ressurgir un paysage, qu'une odeur pouvait ramener à l'autre bout du monde et qu'un geste transmis en quelques minutes pouvait rester toute une vie.
C'est de cette idée qu'est né MIRO.

Ici, je cuisine mes souvenirs sans chercher à les reproduire. Le Japon peut rencontrer l'Alsace, l'Amérique du Sud croiser le Québec, une technique découverte à des milliers de kilomètres s'appliquer à un produit cultivé à quelques pas du restaurant.

Les frontières m'intéressent moins que les émotions.
Ma cuisine évolue avec les saisons, les voyages, les rencontres et les envies. Elle n'a pas vocation à rester immobile.
Mais où qu'elle m'emmène, elle revient toujours ici.
En Alsace.
C'est mon point de départ, mon ancrage et le territoire sur lequel j'ai choisi de construire MIRO.

Alors plutôt que de vous expliquer davantage ma cuisine, je préfère vous laisser la découvrir.

Bienvenue dans mon voyage.

Robin Dorgler
Chef et propriétaire

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

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 .-

Juste l'Accord
3 verres 12 cl 28 .-
4 verres 12 cl 37 .-

Accord Gourmet
3 verres 12 cl 42 .-
4 verres 12 cl 55 .-

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 .-



Selon disponibilité / Prix nets en euro, service compris

MENU



SURF & TURF

78.- par personne
Disponible pour 2, 4 et 6 personnes

LA SOUPE MISO REVISITÉE
Émulsion miso, tofu frit & katsuobushi

—

CEVICHE DE POULPE
Sauce yuxiang 鱼香酱
Avocat & pickles d'oignons rouge
Spaghettis de radis daikon

—

TOMAHAWK BLACK ANGUS D'IRLANDE
Une côte de bœuf d'exception pour deux
Environ 1kg
Découpée sous vos yeux

—

LA CRÉATION DU MOMENT
Laissez-vous surprendre par l'univers gourmand et créatif de notre pâtissière



Accord Sans Alcool
3 verres 12 cl
24 .-

Accord Découverte
3 verres 12 cl
28 .-

Accord Prestige
3 verres 12 cl
39 .-

Dernière prise de commande à 20h15
Selon disponibilité / Prix nets en euro, service compris

MENU
DÉGUSTATION

88.-

LA SOUPE MISO REVISITÉE
Émulsion miso, tofu frit & katsuobushi

CEVICHE DE POULPE
Sauce yuxiang 鱼香酱
Avocat & pickles d'oignons rouge
Spaghettis de radis daikon

COEUR DE RIS DE VEAU
En raviole ouverte
Champignons japonais & noisettes
Jus de viande

THON TONKATSU
Mousseline de brocoli au wasabi
Tsukemono

AGNEAU & SHISO
Mousseline topinambour & cresson
Légumes glacés
Jus d'agneau

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 .-

Selon disponibilité / 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 yuxiang 鱼香酱
Avocat & pickles d'oignons rouge
Spaghettis de radis daikon
20.-

COEUR DE RIS DE VEAU
En raviole ouverte
Champignons japonais & noisettes
Jus de viande
23.-

—

THON TONKATSU
Mousseline de brocoli au wasabi
Tsukemono
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.-

TOMAHAWK BLACK ANGUS D'IRLANDE
Une côte de bœuf d'exception pour deux
Environ 1kg - 40 min de cuisson
Découpée sous vos yeux
56.-/personne
Selon disponibilité / Dernière prise de commande à 20h15

Prix nets en euro, service compris

LES GOURMANDISES

LA TARTE AU YUZU DESTRUCTURÉE
Meringues en différentes textures
Crémeux Yuzu
Biscuit croquant
13.-

CHOCOLAT FUMÉ
Par nos soins
Crème glacée à la vanille grillée
Mousse au chocolat & noix de pécan
15.-

CHOCOLAT, MATCHA & WASABI
Ganache chocolat noir
Sauce au matcha
Glace wasabi
15.-

LA CREATION DU MOMENT
13.-

SÉLECTION DE FROMAGES
De la maison Lorho
Confiture maison & noix
15.-

LES MINI GOURMETS
Jusqu'à 13 ans

Amuse-bouche
Viande ou poisson au choix
Dessert
39.-

Prix nets en euro, service compris

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 / diabolo 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 "Diabolicôt" 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



MIRO

PLUS QU'UN RESTAURANT

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives d'une même table
Pour le confort de votre expérience, le choix est limité à deux menus différents par table.
Ils ne peuvent être commandés après 20h30 en soirée,
Afin de préserver le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme ses portes à 23h30 les mardis, mercredis et jeudis, à 15h30 le samedi midi, ainsi qu'à 23h45 les vendredis et samedis
Merci de votre compréhension !