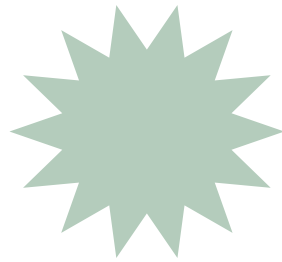


# MIRAE

BY MAURO COLAGRECO

CARTE SNACKING  
*AFTERNOON SNACKING MENU*





# ENTRÉES | STARTERS

---

## **Calamars frits, ail et paprika**

Mayonnaise et citron vert

*Fried calamari with garlic and paprika*

*Mayonnaise sauce and lime*

24

## **Salade César**

Laitue croquante, filet de poulet grillé, croûtons dorés, parmesan râpé et sauce César

*Caesar salad*

*Crisp lettuce, grilled chicken fillet, golden croutons, grated Parmesan and Caesar dressing*

29

## **Salade de quinoa à la grecque**

Feta, concombre, poivron rouge, olives, menthe et coriandre

*Greek-style quinoa salad*

*Feta cheese, cucumber, red bell pepper, olives, mint, coriander*

25

## **Zeppola à l'ail et herbes de Provence**

Beignets de pizza, sauce poivron rôti

*Zeppola with garlic and provençal herbs*

*Pizza beignet with roasted bell pepper sauce*

22

# SALÉS | SAVORY

---

## **Guédilles de homard**

Sauce tartare à l'estragon

*Lobster rolls*

*Tartar sauce with tarragon*

36

## **Pâtes fraîches**

Sauce tomate basilic

*Fresh pasta*

*Tomato and basil sauce*

26

## **Cheeseburger**

Salade, tomates, oignons, fromage, cornichons et frites maison

*Cheeseburger*

*Lettuce, tomatoes, onions, cheese, pickles and homemade fries*

30

## **Portion de frites maison**

*Homemade French fries*

8

# SUCRÉS | SWEETS

---

## **Coupe de fruits rouges**

*Red berries*

24

## **Crêpes maison**

Confiture de framboise ou pâte à tartiner à la noisette

*Homemade crepe*

*Raspberry jam or hazelnut chocolate spread*

12

## **Café affogato, glace vanille**

*Affogato coffee, vanilla ice cream*

14

## **Mousse au chocolat, prâliné noisette**

Glace aux parfums de Garrigue

*Hazelnut praline chocolate mousse*

*Aromas of Provence « Garrigue » ice cream*

16

## **Pot de glace maison: vanille, chocolat, fraise, citron, framboise**

*Homemade ice cream cup : Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, raspberry*

12

