

TIARA
MIRAMAR
BEACH RESORT



Nous sommes ravis de vous accueillir de **12h00 à 14h30** et de **19h00 à 22h00**
We are delighted to welcome you from 12:00 to 2:30 pm and from 7:00 to 10:00 pm

Le Menu du Chef - 79€ en 3 Services au choix de notre Chef
Alain Montigny, uniquement le soir.

3-course Menu Curated by our Chef Alain Montigny, only
served in the evening.

M
O
Y
a

LES ENTRÉES ET LES SALADES // STARTERS & SALADS

Foie Gras de Canard Mariné au Vin Doux, Condiment Poire Comice, Noisettes Torréfiées Marinated Duck Foie Gras in Sweet Wine, Pear Condiment, Roasted Hazelnuts	35€
Le Crabe Chair Assaisonnée, Lait de Coco, Ciboulette, Boulgour, Mangue Crab Meat, Coconut Milk, Chives, Bulgur, Mango	32€
Salade Tiara Gambas, Mesclun, Avocat, Oignons Pickles, Tomates Cerises, Boulgour, Huile de Sésame Prawns, Mixed Leaves, Avocado, Onion Pickles, Cherry Tomatoes, Bulgur, Sesame Oil	35€
Ceviche de Daurade Avocat, Oignon Rouge, Cébette, Orange Seabream Ceviche, Avocado, Red Onion, Spring Onion, Orange	26€
Huîtres Spéciales Roumegous n°5 Assiette de 6 Huîtres Spéciales n°5 Plate of 6 Special Oysters no.5	29€
Homard Bleu MoYa ½ Homard Mariné au Yuzu, Salade de Betterave Rouge, Avocat, Framboise, Balsamique ½ Marinated Lobster with Yuzu, Beetroot Salad, Avocado, Raspberry, Balsamic	49€

RISOTTO ET PÂTES// RISOTTO & PASTA

Risotto de Gambas

Risotto, Crème de Carapace, Gambas à la Plancha
Grilled Prawns, Shellfish Cream

42€

Penne Tomates et Basilic

Sauce Tomate, Basilic, Parmesan
Tomato & Basil Penne Pasta with Parmesan Cheese

23€

DE LA MER À LA TERRE // FROM SEA TO LAND

Daurade Royale

Rôtie Entière, Huile Basilic - 1 Garniture au Choix
Whole Roasted Seabream, Fresh Basil Oil - 1 Side of Your Choice

43€

Filet de Loup

Filet à la Plancha, Fenouil Confit, Jus de Poisson de Roche - 1 Garniture au Choix
Seabass Filet, Candied Fennel, Rockfish Broth - 1 Side of Your Choice

40€

Pêche du Jour

À la Plancha, Garniture du Moment - 1 Garniture au Choix
Fish of the Day à la Plancha, Seasonal Garnish - 1 Side of Your Choice

41€

Poisson Entier, sur Commande 24h

Demandez à Votre Serveur Favori - Garnitures Incluses
Full Fish Upon Order (24h minimum) - Sides Included - Ask your Favorite Waiter

19€/100gr

Le Boeuf Simmental

Rôti au Sautoir, Condiment Coriandre & Oignons Rouges, Jus de Viande - 1
Garniture au Choix
Roasted Dry aged Beef Tenderloin with Coriander & Red Onion Seasoning - 1 Side
of Your Choice

58€

Côte de Boeuf “Tomahawk”

Grillée au Jospier, 2 Garnitures au Choix
Dry aged Beef “Tomahawk” to Share - 2 Sides of Your Choice

2 personnes 140€

Entrecôte d'Argentine

Rôtie au Sautoir et Sauce Chimichurri - 1 Garniture au Choix
Roasted Argentinian Beef Rib Eye and Chimichurri Sauce - 1 Side of Your Choice

61€

Le Filet de Volaille Fermière

Crème d'Oignons Caramélisés, Jus Corse - 1 Garniture au Choix
Farm Poultry Filet, Caramelized Onion Cream, Chicken Stock - 1 Side of Your
Choice

41€

Burger de Boeuf

Viande de Boeuf Hachée, Cheddar, Tomate, Oignons, Laitue, Sauce Tartare Frites
Beef Burger, Cheddar Cheese, Tomatoes, Onion, Lettuce, Tartar Sauce, French
Fries

39€



NOS GARNITURES // OUR SELECTION OF SIDES - 9€

Pomme Frites - French Fries

Mesclun Niçois - Mixed Salad

Légumes de Saison - Seasonal Vegetables

Risotto au Parmesan - Parmesan Risotto

Mousseline de Pomme de Terre - Mashed Potatoes

DESSERTS & FROMAGES // DESERTS & CHEESES

Assiette de Fromages

Reblochon, Comté, Chèvre Cendré

Cheese Plate with Reblochon, Comté, Ash Coated Goat Cheese

17€

Chocolat Tonka

Dacquoise Noisette, Feuilletine Noisette, Crèmeux à la Fève de Tonka, Ganache
Chocolat

Hazelnut Dacquoise, Tonka Bean Cream, Chocolate Ganache

18€

Fraisier Pistache

Crème Mousseline Pistache, Génoise Vanillée, Sorbet Fraise

Pistachio Mousseline Cream, Vanilla Sponge Cake, Strawberry Sorbet

18€

Cheesecake Citron Yuzu

Mousse Philadelphia, Citron Confit, Ganache de Yuzu

Philadelphia Mousse, Candied Lemon, Yuzu Ganache

18€

Assiette de Fruits Frais

Fruits Frais Coupés

Fresh Cut Fruit

22€

Assiette de Pastèque Fraîchement Coupée

Freshly Cut Watermelon

22€

Glace ou Sorbet / Ice-cream or Sorbet

Vanille, Chocolat, Café, Mangue, Citron, Framboise, Fraise, Passion

Vanilla, Chocolate, Coffee, Mango, Lemon, Raspberry, Strawberry, Passion Fruit

6€/Boule

M
O
Y
a

Une cuisine de cœur, face à la mer

Des instants gourmands bercés par le bruit des vagues et la douceur du soleil

Heartfelt dishes, by the sea

Delightful moments carried by the sound of the waves and the warmth of the sun

ncetm.moya-restaurant@ihg.com

04 22 10 61 49