



## LE MIRAGE

### Fraîcheur & Équilibre – Menu Du Chef Anthony Denon

Le midi de 12h à 14h00

LE POKE DU CHEF	_ 18 €
Saumon marinée / quinoa / agrumes / avocat / radis	
Vinaigrette agrumes et fruit de saison	
<i>Marinated salmon / quinoa / citrus / avocado / radish</i>	
<i>Citrus vinaigrette with seasonal fruit</i>	
LE CLASSIC	_ 24 €
Thon / riz rond / concombre / carotte / radis / oignons / sésame	
Vinaigrette iodée et herbes	
<i>Tuna / round rice / cucumber / carrot / radish / onion / sesame</i>	
<i>Herb and iodine vinaigrette</i>	
LE SPICY	_ 22 €
Poulet spicy / riz rond / cacahuète / avocat / edaname / grenade / chou rouge	
Condiment spicy / coriandre	
<i>Spicy chicken / round rice / peanut / avocado / edaname / pomegranate / red cabbage</i>	
<i>Spicy condiment / coriander</i>	
SALADE CESAR	_ 18 €
Romaine / croûtons / parmesan / filet de dinde mariné	
Sauce César	
<i>Romaine / croutons / parmesan / marinated turkey fillet</i>	
<i>Caesar sauce</i>	
NOTRE VERSION DU CLUB SANDWICH	_ 26 €
<i>Our version on the club sandwich</i>	
CROQUE JAMBON FUMÉ ET VIEUX COMTÉ	_ 22 €
<i>Croque Monsieur with smoked ham and aged Comté</i>	
DESSERT	
Le fameux gâteau au chocolat / glace vanille / gruë de cacao	
<i>The famous chocolate cake / vanilla ice cream / cocoa nibs</i>	_ 16 €
Fruit de saison / Granité	
<i>Seasonal fruit / granité</i>	_ 12 €
Coupé glacé	
<i>Ice cream Sunday</i>	_ 16 €

Pour toute allergie ou régime spécifique, n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe.

Nous adapterons nos plats avec plaisir.

Prix TTC - Service compris - Fait Maison  - Origine des viandes : France

Réservations - +33 428 708 708 - [restaurant@lemirage-hotel.com](mailto:restaurant@lemirage-hotel.com) - [www.lemirage-hotel.com](http://www.lemirage-hotel.com)