



MIAMIAM-GLOUGLOU

- HERBST & WINTER 2017 -



MMGG SPECIALITÉS

Hamburger® du 28 au foie gras poêlé	13,90
100 % Rindfleisch mit gebratener Entenstopfleber Escalope & hausgemachter Zwiebelmarmelade, Rosabeeren-Pfeffer, selbstgemachte Pommes Frites und Béarnaise Soße, dazu Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
“Savoyard“ French Cheese Big Burger	14,20
100 % Rindfleisch, Kartoffelpuffer & Reblochonkäse, Bacon, Zwiebeln, Tomaten selbstgemachte Pommes Frites und hausgemachte Mayonnaise & Ketchup dazu Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
Carpaccio vom Rinderfilet	13,90
auf Rucola-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Kräutern der Provence & zwei Scheiben typischem Marseiller Knoblauchbrot	
Original Club Sandwich	14,90
mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Emmentaler, Tomaten, selbstgemachten Pommes Frites, Mayonnaise & Ketchup, dazu Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
Hausgemachte Quiche Lorraine	6,50
klassisch mit Speckwürfeln und Zwiebeln an einem kleinen Salat	
Bruschetta	8,50
mit foie gras, Chutney aus Feige und Rosabeeren - Pfeffer	
mit Entenbrustfilet & Birnenwürfeln, mit Ziegenkäse überbacken, Honig	
mit Speckwürfel & Lauch, Pommery Senf mit Raclette Käse überbacken	
mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	
8,50	8,50
6,50	6,50

NOS SALADES (VINAIGRETTE ET BAGUETTE)

Rote Beete Carpaccio & Ziegenkäse	11,90
mit hausgemachter Frühlingsrolle, gefüllt mit Ziegenkäse, Zitrone & Olivenöl	
Nizza Salat	10,90
Thunfisch, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, gekochtes Ei und Oliven	
Cévenol Salat	11,60
Roquefort-Käse, Apfelscheiben, gekochtes Ei und Walnüsse	
Savoyardischer Salat	11,80
Tomaten, warme Kartoffeln, gebratene Speckwürfel und Zwiebeln	
Bressanne Salat	12,70
Gebratener Geflügelleber, Kartoffeln & grünen Bohnen, Granny Smith, Schalotten	
Null-Bock Salat	12,90
Tomaten, warmer Ziegenkäse auf gegrilltem Baguette, Olivenöl, Kräuter der Provence	
Original Caesar Salat	9,90
mit Bacon, Kirschtomaten, Mini Croutons, frischem Parmesan, Kopfsalat und hausgemachter César Joghurt Soße	
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	13,90
mit gegrilltem Garnelen flambiert mit Pastis & Schnittlauch	16,90

GALETTES & FLAMMKU(HEN)

Galette	
Parisienne mit Schinken und Käse	9,20
Campagnarde mit Schinken, Käse, Champignons, Crème fraîche und Ei	9,90
Baltique mit Lachs, Tomaten, Crème fraîche, Zitrone & Sahnemeerrettich	10,90
Mr. Seguin mit Ziegenkäse, Honig, Crème fraîche, Kräuter der Provence und Tomaten	11,60
Flammkuchen mit Crème fraîche & Comté-Käse gratiniert	
La Gratinée mit gekochtem Schinken, Zwiebeln	8,90
La Chorizo mit Chorizo, Zwiebeln, Paprika, Tomaten	9,50
La Norvégienne mit geräuchertem Lachs, Lauch, Tomaten	9,90
La Périgord mit Winter-Trüffeln, Lardo di Colonnata & 24 Monate gereiftem Comté	13,90

L'ARDOISE FRANÇAISE

Burgunderschnecken / Cassolette d'escargots de Bourgogne	7,90
Gegrillte Froschschenkel in Persillade (Knoblauch, Petersilie, Butter)	13,50
Gratinée des Halles/ Original französische gratinierte Zwiebelsuppe	6,80
Ardoise de foie gras maison - Hausgemachte Gänsestopfleber mit Chutney aus Feige und Pfeffer, auf getoastetem Brioche	16,40
Papardelle mit gegrillten Entenbrustfilet & Steinpilz-Sahnesauce frisch geriebenem Comté Reserve 24 Monate gereift	15,90
Boeuf Bourguignon du Miamiam	16,90
zarte Fleischstücken vom Charolais - Rind in Burgunder Wein geschmort (Karotten, Speck, Perlzwiebeln, Champignons de Paris) Kartoffelgratin	
Ardoise de fromages de France - Französischer Käseteller	14,90
Reblochon, Tomme de Savoie, Comté, Camembert, Bûchette de Chèvre (Ziegenkäse), Roquefort, dazu Butter & Baguette	

NOS VIANDES GRILLÉES (MIT BEILAGE)

Rinderfilet Charolais France	
mit hausgemachter weißer Trüffelbutter	25,90
mit Sauce Béarnaise	26,40
mit schwarzem Madagaskar-Pfeffer, Sahne und Cognac	27,40
Entrecôte Charolais France	
mit hausgemachter Kräuterbutter Maître d'hôtel	19,20
mit schwarzem Madagaskar-Pfeffer, Sahne und Cognac	20,10
mit Roquefort-Sahnesauce	22,70
Lammkrone dry aged	
mit Kräutern der Provence	24,90
mit Ziegenkäse & Honig	26,80
Tomahawk Steak vom Frankenwald Landschwein	
mit Pommery Senf - Sahnesauce	16,80
mit Pfifferling-Sahnesauce	18,80
Miamiam Spieß (ohne Käse)	15,50
Miamiam Spieß mit Raclettekäse überbacken & Preiselbeeren	18,50
Marinierter Hähnchen - Puten - Schweinespieß mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Pellkartoffeln und Kräuter Quark & Schalotten, Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
Beilage nach Wahl	
Pommes Frites, Kartoffelgratin, grüne Bohnen, Ratatouille, Gnocchi à la Nicoise, Salat der Saison	
Zusätzliche Beilage	3,50

FISCH & CO

Frische Miesmuscheln nach Indischer Art	12,00
Weisswein & Curry Sahnesoße, frische Pommes Frites	
Marseiller Fischsuppe, Rouille-Mayonnaise, Croûtons, Emmentaler	10,50
Gegrilltes Doradenfilet mit Kräutern der Provence auf Rucola Salat	14,90
getrocknete Tomaten, Zitrone & frisch geriebenem Parmesan Regiano	
Gegrillte Gambas	15,90
mit Pastis flambiert und Gnocchi à la Nicoise oder frischem Salat	
Gegrilltes frisches Lachsfilet mit Zitrone & Butter	20,50
auf mediterranem Gemüsebett	
1 Pfund geröstete Garnelen mit Aioli & Cocktail Sauce, dazu Knoblauchbrot	19,50



MIAMIAM-GLOUGLOU

- HERBST & WINTER 2017 -



DESSERT MMGG

Crêpe		Fondue au chocolat maison pour 1 personne	
Crêpe mit Marmelade Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- oder Aprikosenmarmelade	4,20	Schokoladenfondue & Obst der Saison, Marshmallow, Madeleine française	
Crêpe mit Nutella	4,50	Toblerone	9,20
Crêpe mit Apfelmuß & Crème Fraîche	5,00	Nutella	8,20
Crêpe mit Maronencreme	5,50	Milka dunkle Alpenmilch Schokolade	8,20
Crêpe mit Vanilleeis & flambiert mit Grand Marnier	6,90		
Crêpe mit Banane, Schokoladeneis, Schokoladen-Sauce und Schlagsahne	7,20		
<hr/>			
Desservariation			
Crème brûlée maison	6,00		
Mousse au chocolat maison	6,00		
Lauwarme Tarte tatin mit Vanilleeis und Sahne	6,90		
Schokoladen - Fondant maison mit Vanillecreme	6,90		



ORIGINAL RACLETTE & FONDUE & TARTIFLETTE MMGG

Original französisches Raclette

gekochter Schinken, geräucherter Schinken, französischer Salami, kleine Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, frische gebratene Champignons, kleiner Salat mit Walnüssen, Baguette

21,80

Original französisches Raclette & Fleischspieß

Marinierter Hähnchen-Puten-Schweinespieß mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini gekochter Schinken, geräucherter Schinken, französischer Salami, kleine Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, frische gebratene Champignons, kleiner Salat mit Walnüssen, Baguette

26,80

Fondue Savoyarde aux 3 Fromages

(Emmentaler, Comté, Appenzeller)

gekochter Schinken, geräucherter Schinken, französischer Salami, kleine Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, kleiner Salat mit Walnüssen

18,80

Tartiflette de Savoie à l'ancienne

Bratkartoffeln, Speckwürfeln, geröstete Zwiebeln, Crème fraîche, Weißwein, mit Reblochon überbacken dazu Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette

14,80

Für Raclette und Fondue bitten wir um Vorbestellung unter 0921 - 65 666 oder 0176 - 40 23 73 57

LIEBE GÄSTE

Unser Anspruch ist es, Sie mit frisch zubereiteten Gerichten zu verwöhnen. Daher bitten wir um Verständnis, wenn die Zubereitung etwas länger in Anspruch nehmen sollte. Bon Appetit wünscht Ihnen das MMGG Team.

MIAMIAM GLOUGLOU bar à vin - restaurant francais • Von-Römer-Straße 28 • 95444 Bayreuth
Telefon 0921/65666 oder 0176/40237357 • www.miamiam-glouglou.de • www.mmgg.eu

Öffnungszeiten: Montag - Freitag von 16.00 - 01.00 Uhr Samstag - Sonntag von 10:00 - 01:00 Uhr