



MIAMIAM-GLOUGLOU

- SOMMER 2017 -



MMGG SPECIALITÉS

Hamburger® du 28 au foie gras poêlé	15,90
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	
Bruschetta	
mit foie gras, Chutney aus Feige und Rosabeeren - Pfeffer	8,50
mit Entenbrustfilet & Birnenwürfeln, mit Ziegenkäse überbacken, Honig	8,50
mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	6,50

NOS SALADES (VINAIGRETTE ET BAGUETTE)

Rote Beete Carpaccio & Ziegenkäse	11,90
mit hausgemachter Frühlingssalate, gefüllt mit Ziegenkäse, Zitrone & Olivenöl	
Mozzarella di Bufala	13,60
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Tomaten Carpaccio, Mozzarella di Bufala an Balsamico Dressing	
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	
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 Lachs & Dill	16,90

GALETTES & FLAMMKUCHEN

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	16,40
mit Chutney aus Feige und Pfeffer, auf getoastetem Brioche	
Frische Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt & Grillgemüse nach Provenzalischer Art	14,80
(Fenchel, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Strauchtomaten, Kräuter der Provence) frisch geriebenem Parmesan Regiano	
L'assiette Surf & Turf	16,90
Kleiner Rinderfiletspieß mit schwarzer Pfeffersoße & Verrine von Scampi im Kartoffelnetz in Mango-Chilisoße, frischen hausgemachten großen Pommes Frites, hausgemachte Mayonnaise, Ketchup & Verrine vom Caesar-Salat	
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
Schweinemedallions vom Frankenwald Landschwein	
mit Pommery Senf - Sahnesauce	15,80
mit Pfifferling-Sahnesauce	18,50
Tajine de poulet & légumes de saison	14,40
Original marokanische Tajine mit Hähnchen & Gemüse (Zucchini, Kartoffeln, Karotten, Kichererbsen, Oliven) mit Couscous	
Beilage nach Wahl	
Pommes Frites, Kartoffelgratin, grüne Bohnen, Ratatouille, Gnocchi à la Nicoise, Salat der Saison	
Zusätzliche Beilage	3,50

FISCH & CO

Lachs Carpaccio in Olivenöl mit Limettensaft und Rosabeeren-Pfeffer	13,90
Taboulé Marocain & zwei Scheiben typischem Marseiller Knoblauchbrot mit Pastis 51	
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	19,50
auf mediterranem Gemüsebett	
1 Pfund geröstete Garnelen mit Aioli & Cocktail Sauce, dazu Knoblauchbrot	18,50



MIAMIAM-GLOUGLOU

- SOMMER 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 Toblerone	9,20
Crêpe mit Nutella	4,50	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		
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis & Erdbeerfruchtsauce und Schlagsahne	6,90		



VINOOTHÈQUE TAPAS

Holzbrett mit Salami le Galet Planche de baguette le Salami le Galet (Beurre Praline A.O.C, Cornichons, Confiture d'oignons, baguette)	9,00	Holzbrett mit Brie, gefüllt mit frischen Sommer-Trüffel Planche de brie au lait cru à la truffe (Beurre Praline A.O.C, moutarde à la figue, baguette)	12,00
Holzbrett mit Räucherschinken aus Frankreich Planche de Jambon de Bayonne (Beurre Praline A.O.C, Cornichons, Confiture d'oignons, baguette)	11,00	Holzbrett mit Ziegenrohmlchkäse Planche de crottin de chavignol AOP mons (Beurre Praline A.O.C, moutarde à la figue & huile d'olive, baguette)	8,00
Holzbrett mit Bauernpastete aus Frankreich Planche de paté de Campagne (Beurre Praline A.O.C, Cornichons, Confiture d'oignons, baguette)	8,00	Oliven aus der Provence / Verinne d'olive de Provence	5,00
Holzbrett mit Gänseschmalzfleisch aus Frankreich Planche de rilette d'oie (Beurre Praline A.O.C, Cornichons, Confiture d'oignons, baguette)	8,00		

ASSOCIER LES VINS ET LES TAPAS POUR UN BEL APÉRITIF DINATOIRE

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 français • 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