





THE HARBOUR GRILL

SUSHI MENU

SUSHI Chef's Specials

Crunchy Spicy Tuna	27	Coral Reef	28
Thon épicé, avocat, concombre, ciboule, garni de thon, mangue, oignons croustillants et spicy mayo		Saumon cuit, avocat, concombre, garni de tempura de saumon, graines de sésame, sauce sucrée et spicy mayo	
Pink Dragon	26	Citrus Hamachi	29
Simili-crevette en tempura, avocat, concombre, garni de kani, graines de sésame et sauce sucrée		Hamachi, concombre, ciboule, garni de tartare de hamachi, zeste de citron vert frais, servi avec une sauce ponzu	
Samuraï	30	Impossible	29
Thon épicé, avocat, garni de saumon et d'un aïoli à la truffe noire		Thon, saumon, concombre, mangue, garni d'avocat, oignons croustillants et salsa de mangue	

The Sea Bass 32

Rouleau tempura légèrement frit, saumon, champignons shiitake, ciboule, garni de salade de faux crabe, bar du Chili braisé, sauce miso, aïoli à la coriandre

SUSHI Starters

Edamame	12	Spicy Tuna Crispy Rice	26
Edamame vapeur parsemé de gros sel		Bouchées de riz croustillant garnies de thon épicé et jalapeño	
Popcorn Shrimp	25	Hamachi Krudo	26
Bouchées de simili-crevette en tempura enrobées de sauce nitro, parsemées de graines de sésame		Fines tranches de Hamachi, sauce ponzu au yuzu, garnies de jalapeño et graines de sésame	
Tuna Tower	28	Tuna Tataki	27
Tartare de thon épicé, avocat, masago, oignons croustillants, champignons shiitake, garnis de spicy mayo, sauce sucrée et graines de sésame		Tataki de thon, relevé de ciboule et d'une délicate sauce ponzu	

MAKIMONO

Inside out with sesame seeds
8 pieces

Concombre	14	Saumon	17	Hamachi	19	Thon Avocat	21
Avocat	16	Avocat concombre	16	California	18	Thon Spicy	21
Kani	16	Thon (frais)	19	Saumon Avocat	19		

NIGIRI & SASHIMI

1 piece

Saumon	4	Hamachi	5	Thon	6	Ikura	12
--------	---	---------	---	------	---	-------	----

AVERTISSEMENT : la consommation de fruits de mer et/ou de viandes crus ou insuffisamment cuits peut accroître les risques de maladies d'origine alimentaire en cas de certaines affections ou conditions médicales. Pour votre commodité, des frais de service de 20% sont ajoutés à votre addition.



THE HARBOUR GRILL

OUR CHARCUTERIE AND SAUSAGES ARE HANDMADE AND SMOKED ON THE PREMISES USING
ONLY NATURAL INGREDIENTS

SOUPS

Soupe de poulet	15	Soup du Jour	MP
------------------------	-----------	---------------------	-----------

TO START

Smoked Duck Salad	32	Truffle Caesar Salad	24
Laitue romaine, chou rouge, betteraves, mandarines, tomate heirloom, magret de canard fumé, vinaigrette aux agrumes		Laitue romaine, croûtons de brioche, avocat, sauce César à la truffe	
Million Dollar Fries	29	Short Rib Flatbread	29
Frites garnies d'effiloché de short rib en demi-glace à la truffe, éclats de bacon de bœuf fumé, ciboule et notre smoked sauce signature		Focaccia maison garnie de short rib braisé, champignons, oignons caramélisés, roquette et notre smoked sauce signature	
Beef Carpaccio	28	Charcuterie Platter	32
Filet de bœuf maturé en croûte de poivre, confit d'artichaut, huile d'olive et jus de citron frais		Assortiment de charcuteries maison, mousse de foie au cognac, cornichons et crostinis	
Arayes Lollipops	25	Pickle Tongue Sando	34
Arayes d'agneau en brochettes sur une purée de tomate fraîche, finis d'un filet de tahini		Langue de bœuf marinée et saumurée maison, moutarde à l'ancienne et cornichons, sur brioche moelleuse	
Nitro Chicken	26	Smoked Spare Ribs	29
Poulet popcorn pané enrobé de notre sauce nitro, parsemé de graines de sésame		Travers de bœuf braisés lentement et fumés à notre mélange d'épices signature, glacés au barbecue	

SURF

Miso Glazed Salmon	44	Mediterranean Branzino	55
Filet de saumon des îles Féroé grillé, caramélisé au glaçage miso, servi avec un slaw asiatique		Bar entier grillé, sauce vierge, salade composée	

SIDES

Frites	12	Salade Composée	12
Frites de patates douces	14	Coleslaw	12
Frites à la truffe	18	Riz	12
Potatoes Sautées	13	Haricots verts sautés à l'ail	16
Purée de pomme de terre	13	Champignons sautés à l'ail	15
Onion Rings	18	Légumes Sautés	13
Cornbread	16	Gnocchi sauce forestière	18



THE HARBOUR GRILL

SERVIS AVEC AU CHOIX :

RIZ, POTATOES SAUTÉS, FRITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE OU SALADE MAISON.

THE GRILL Turf

Outlaw	98	Veal Chop	88
Côte de bœuf à l'os USDA Certified Prime, maturée à sec 6 semaines		Côte de veau poêlée, gnocchi de pomme de terre, légumes sautés et demi-glace au vin rouge	
Ribeye Steak	71	Baby Lamb Chops	88
Entrecôte désossée et maturée, USDA Certified Prime		3 côtelettes d'agneau grillées, haricots verts et purée de pomme de terre	
Wagyu Rib Eye <i>selon disponibilité</i>	160	Wagyu Burger	49
Entrecôte de Wagyu américain certifié, maturée à sec, désossée		Ribeye Wagyu haché, garni de bacon de bœuf fumé, et d'oignons caramélisés	
The King Reserve <i>selon disponibilité</i>	74	Supreme Burger	39
Aussi appelée la couronne d'entrecôte, la pièce la plus savoureuse et la plus tendre		Ribeye premium haché, bacon de bœuf à fumé, oignons caramélisés, rondelle d'oignon, avocat et coleslaw	
Peppered Châteaubriand	68	Grilled Chicken	45
Filet de boeuf en croûte de poivre noir fraîchement moulu, sauce au poivre		Blanc de poulet mariné	
The Harbour Grill Filet	69	Baby Chicken	46
Filet de boeuf enveloppé de bacon de bœuf fumé, demi-glace aux champignons portobello		Parguit de poulet, grillé, garni d'oignons caramélisés	

Chef's Special Sauces

Demi-glace à la moelle	8
Demi-glace aux champignons	8

The Harbour Grill ne recommande pas et refusera le retour des steaks bien cuits.

THE GRILL Chef's Specials

Lamb Shank	62	Veal Milanese	92
Souris d'agneau braisée, purée de pomme de terre et champignons sautés		Côte de veau panée et frite, salade printanière et légumes sautés	
Braised Short Rib	68	Smoked Dino Rib	PM
Short rib désossé braisé au vin rouge et aux herbes fraîches, gnocchi de pomme de terre en sauce forestière		Asado fumé maison, servi avec cornbread, potatoes sautées, et coleslaw	



Our Story



RARE/ SAIGNANT

120°-125°F / Cœur rouge foncé et frais

MEDIUM RARE/ SAIGNANT +

130°-135°F / Cœur rouge et tiède

MEDIUM/ À POINT

140°-145°F / Cœur rose clair et chaud

MEDIUM WELL / CUIT

150°- 155°F / Légèrement rosé et chaud

WELL DONE/ BIEN CUIT

160°F / / Brun et gris, sans jus, et triste

The Harbour Grill ne recommande pas et refusera le retour des steaks bien cuits.

Gilbert Amsellem est venu à Miami depuis Lyon, en France, en quête d'une meilleure vie juive. En s'installant avec sa famille, il a constaté qu'une niche culinaire casher/française restait à combler et a saisi l'occasion en ouvrant The Harbour Grill en 2006. Depuis, The Harbour Grill sert à ses clients des viandes maturées de première qualité, un large éventail de rouleaux de sushi et de plats japonais, ce qui l'a fait grandir jusqu'à devenir ce que beaucoup considèrent comme « l'un des meilleurs steakhouses cashers des États-Unis ». La passion de Gilbert ne s'est pas arrêtée là : ne trouvant pas de charcuterie casher et ne pouvant en importer, son palais l'a poussé à innover et à apprendre à confectionner des charcuteries cashers artisanales, telles que saucissons, pastramis, pâtés, terrines, saucisses, viandes fumées et bien plus encore. Face à la forte demande pour ces produits innovants est né « Harbour Gourmet », créé en 2015.



Let Our Catering Service Make
Your Events Memorable!

SHABBAT DINNERS / DINNER PARTIES



THE HARBOUR GRILL



**HARBOUR
GOURMET**

Lunch - Charcuterie - Butcher shop

