



Chef Executif - *Executive Chef* : Christopher BRUGNAUX  
Chef de Cuisine - *Head Chef* : Fabien THERETZ  
Chef Sushi - *Sushi Chef* : Clément KRAJENSKA

## Snacks

|  |     |
|--|-----|
| <b>Edamame sauce miso truffe et sauce épicée</b> 🌿🌿<br>Edamame with miso truffle and spicy sauce | 13€ |
| <b>Guacamole « Mido style »</b> 🌿🌿<br>Mido style guacamole, gyoza crisps                         | 19€ |
| <b>Gyoza de volaille - 5 pièces</b><br>Poultry gyoza - 5 pcs                                     | 20€ |
| <b>Gyoza végétarien - 5 pièces</b> 🌿<br>Veggie gyoza - 5 pcs                                     | 20€ |
| <b>Padrón</b> 🌿🌿🌿<br>Grilled padrón peppers  | 15€ |

## Entrées

|  |     |
|--|-----|
| <b>Soupe miso</b><br>Miso soup                             | 12€ |
| <b>Tsukemono de légumes</b> 🌿🌿<br>Preserved vegetables     | 14€ |
| <b>Sucrine, goma-miso</b> 🌿<br>Baby gem lettuce, goma-miso | 14€ |
| <b>Salade d'épinards</b> 🌿<br>Spinach salad                | 19€ |
| <b>Tataki de saumon</b><br>Salmon tataki                   | 28€ |

## Tiraditos - Sashimis 6 pièces

|  |     |
|--|-----|
| <b>Saumon « Mido style »</b><br>Salmon « Mido style »      | 26€ |
| <b>Thon, miso truffe ponzu</b><br>Tuna, truffle miso ponzu | 29€ |
| <b>Sériole, sauce Osaka</b> 🌿<br>Yellowtail, Osaka sauce   | 28€ |
| <b>Otoro, jalapeños salsa</b> 🌿<br>Otoro, jalapeños sauce  | 33€ |

## Tempuras

|  |     |
|--|-----|
| <b>Crispy rice saumon - 4 pièces</b> 🌿<br>Salmon crispy rice - 4 pcs | 21€ |
| <b>Crevettes, aïoli épicé</b> 🌿<br>Shrimps, spicy aïoli              | 28€ |
| <b>Patates douces</b> 🌿<br>Sweet potatoes                            | 23€ |

# Robata Grill

## Viandes

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Volaille teriyaki - France</b>                  | 28€       |
| <i>Organic chicken, teriyaki sesame sauce</i>      |           |
| <b>Bavette de bœuf, spicy - Black Angus USA</b> 🍌🍌 | 29€       |
| <i>Beef flank, spicy - Black Angus USA</i>         |           |
| <b>Coquelet cajun et saté - France</b> 🍌           | 39€       |
| <i>Cajun and satay cockerel</i>                    |           |
| <b>Bœuf Wagyu - Japon</b>                          | 100€/100g |
| <i>Wagyu beef</i>                                  |           |
| <b>La pièce du boucher selon arrivage</b>          |           |
| <i>Meat of the day</i>                             |           |

## Poissons

|  |     |
|--|-----|
| <b>Saumon, miso teriyaki</b>           | 29€ |
| <i>Salmon, miso teriyaki</i>           |     |
| <b>Poulpe spicy garlic</b> 🍌🍌          | 31€ |
| <i>Spicy garlic octopus</i>            |     |
| <b>Black cod, miso</b>                 | 49€ |
| <i>Miso black cod</i>                  |     |
| <b>La pêche du jour selon arrivage</b> |     |
| <i>Catch of the day</i>                |     |

## Légumes Signatures

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>Cébettes teriyaki</b>           | 11€ |
| <i>Spring onions teriyaki</i>      |     |
| <b>Sucrine, goma-miso</b> 🌿        | 14€ |
| <i>Baby gem lettuce, goma-miso</i> |     |
| <b>Riz vinaigré</b> 🌿🌿             | 10€ |
| <i>Vinegrated rice</i>             |     |
| <b>Riz blanc</b> 🌿🌿                | 10€ |
| <i>White rice</i>                  |     |
| <b>Aubergine miso</b> 🌿🌿           | 14€ |
| <i>Eggplant miso</i>               |     |
| <b>Padrón</b> 🍌🌿🌿                  | 15€ |
| <i>Grilled padrón peppers</i>      |     |



\*Soft



\*Strong



Végétarien



Gluten Free

# Sushi Bar

## Sashimis 2 pièces

|   |     |                                       |     |
|---|-----|---------------------------------------|-----|
| <b>Saumon - Sake</b><br>Salmon          | 11€ | <b>Otoro</b><br>Otoro                 | 24€ |
| <b>Thon - Maguro</b><br>Tuna            | 12€ | <b>Wagyu - Japon</b><br>Wagyu - Japon | 22€ |
| <b>Sérieole - Hamachi</b><br>Yellowtail | 14€ |                                       |     |

## Nigiris 2 pièces

|                                |     |   |     |
|--------------------------------|-----|---|-----|
| <b>Avocat</b> 🥑<br>Avocado     | 9€  | <b>Sérieole - Hamachi</b><br>Yellowtail | 14€ |
| <b>Saumon - Sake</b><br>Salmon | 11€ | <b>Otoro</b><br>Otoro                   | 24€ |
| <b>Thon - Maguro</b><br>Tuna   | 12€ | <b>Wagyu - Japon</b><br>Wagyu - Japon   | 22€ |



# Sushi Bar

## Makis 6 pièces

|  |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| <b>Concombre</b> <br>Cucumber | 12€ | <b>Sériole - Hamachi</b><br>Yellowtail | 16€ |
| <b>Avocat</b> <br>Avocado     | 12€ | <b>Thon - Maguro</b><br>Tuna           | 16€ |
| <b>Saumon - Sake</b><br>Salmon   | 13€ | <b>Otoro</b><br>Otoro                  | 42€ |

## Rolls 8 pièces

|  |     |
|--|-----|
| <b>Saumon, avocat</b><br>Salmon, avocado   | 25€ |
| <b>Royal Dragon</b> <br>Royal dragon                | 28€ |
| <b>Thon épice</b> <br>Spicy tuna                  | 26€ |
| <b>Sériole jalapeños</b> <br>Yellowtail jalapeños | 28€ |
| <b>Black Cod</b><br>Black cod  | 29€ |
| <b>Végétarien</b> <br>Vegetarian                  | 23€ |



\*Soft



\*Strong



Végétarien



Gluten Free

## Desserts

### Mochis glacés (à la pièce)

4€

*Coco choco, yuzu, vanille, thé vert, passion, sésame noir, sakura*

## Créations Sucrées

### Tarte citron yuzu, huile d'olive et basilic

15€

*Tarte sablée aux noisettes, crémeux et cœur citron vert, ganache citron vert et yuzu*

*Hazelnut shortcrust tart with a creamy lime heart, lime-yuzu ganache*

### Flan

15€

*Une version régressive du traditionnel flan parisien*

*A nostalgic take on the classic Parisian flan*

### Éclair chocolat, citronnelle et shiso

15€

*Eclair au chocolat, cœur citron et shiso, infusion citronnelle*

*Chocolate éclair with lemon-shiso heart, lemongrass infusion*

JEFFREY  
**CAGNES.**  
PARIS



\*Soft



\*Strong



Végétarien



Gluten Free





Intercontinental Champs-Elysées Etoile  
64 avenue Marceau - 75008 Paris  
[www.midoparis.com](http://www.midoparis.com) | [midoparis@lamomegroupe.com](mailto:midoparis@lamomegroupe.com)