



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

BUSINESS LUNCH
(du lundi au vendredi)

Plat - 24 € | Dessert - 10€



Bento Box Signature - 55€

Pour commencer : Soupe Miso & Salade d'épinards

BENTO BOX POISSON - FISH BENTO BOX

Sashimis de poisson (3 pièces), Gyozas végétariens (3 pièces), Roll saumon, Saumon miso teriyaki, Riz blanc

BENTO BOX VIANDE - MEAT BENTO BOX

Sashimis de poisson (3 pièces), Gyozas de volaille (3 pièces), Roll saumon, Volaille teriyaki, Riz blanc

BENTO BOX VEGGIE - VEGGIE BENTO BOX 

Pickles de légumes, Gyozas végétariens (3 pièces), Aubergine miso, Roll végétarien, Riz blanc

« Pour accompagner votre déjeuner... »

CHAMPAGNES AU VERRE

Coupe de Veuve Clicquot « Carte Jaune » - Brut	18€
Coupe de Veuve Clicquot Rosé - Brut rosé	20€
Coupe de Ruinart, Brut - Brut, Blanc de Blancs	38€

VINS AU VERRE

Blanc

Tasquier - Côtes de Provence	10€
Sancerre - Domaine Joseph Mellot	12€
Chablis - Domaine Jean-Marc Brocard	14€
Bourgogne Chardonnay « Les Cotilles » - Famille Roux	12€

Rosé

Tasquier - Côtes de Provence	10€
Château Minuty Cru Classé « Rosé et Or » 2023 - Côtes de Provence	15€

Rouge

Tasquier - Côtes de Provence	10€
Bourgogne Pinot Noir « Les Cotilles » - Famille Roux	12€
Second de Pez 2020 - Saint-Estèphe, Bordeaux	17€

Snacks

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

Entrées

- Soupe miso shiitake** 14€
Miso soup, shiitake mushrooms
- Sucrine, goma-miso** 🌿 14€
Baby gem lettuce, goma-miso
- Salade d'épinards** 🌿 20€
Spinach salad
- Ceviche de thon** 🍷 29€
Tuna ceviche

Tiraditos - Sashimis - 6 pièces

- Saumon « Mido style »** 26€
Salmon « Mido style »
- Thon, miso truffe, ponzu** 29€
Tuna, truffle, miso, ponzu
- Daurade, mangue, framboise, ponzu** 28€
Sea bream, mango, raspberry, ponzu

Tempuras

- Crispy rice saumon - 4 pièces** 🍷 22€
Salmon crispy rice - 4 pcs
- Crevettes, aïoli épicé** 🍷 28€
Shrimps, spicy aïoli
- Patates douces** 🌿 23€
Sweet potatoes



Caviar Petrossian

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

🍷
*Soft

🍷🍷
*Strong

🌿
Végétarien

🌾
Gluten Free

Robata Grill

Viandes

Volaille teriyaki - France	30€
<i>Organic chicken, teriyaki sesame sauce</i>	
Bavette de bœuf, spicy - Black Angus USA 🍴🍴	32€
<i>Beef flank, spicy - Black Angus USA</i>	
Coquelet cajun et saté - France 🍴	42€
<i>Cajun and satay cockerel</i>	
Bœuf Wagyu - Japon	100€/100g
<i>Wagyu beef</i>	

Poissons

Saumon, miso teriyaki	31€
<i>Salmon, miso teriyaki</i>	
Filet de daurade 🌿	29€
<i>Sea bream fillet</i>	
Black cod, miso 🌿	49€
<i>Miso black cod</i>	

Legumes Signatures

Cébettes teriyaki	11€
<i>Spring onions teriyaki</i>	
Sucrine, goma-miso 🌿	14€
<i>Baby gem lettuce, goma-miso</i>	
Aubergine miso 🌿🌿	14€
<i>Eggplant miso</i>	
Riz vinaigré 🌿🌿	10€
<i>Vinegrated rice</i>	
Riz blanc 🌿🌿	10€
<i>White rice</i>	



*Soft



*Strong



Végétarien




Gluten Free

Sushi Bar

Sashimis - 2 pièces

Saumon - Sake Salmon	12€	Thon - Maguro Tuna	14€
Daurade - Tai Sea bream	13€	Thon gras - Otoro Otoro	25€



Nigiris - 2 pièces

Avocat - Abokado  Avocado	9€	Daurade - Tai Sea bream	14€
Saumon - Sake Salmon	13€	Thon gras - Otoro Otoro	25€
Thon - Maguro Tuna	14€		

Makis - 6 pièces

Concombre - Kyūri  Cucumber	12€	Daurade, shiso vert Sea bream, green shiso	19€
Avocat - Abokado  Avocado	12€	Thon - Maguro Tuna	19€
Sériole - Hamachi Yellowtail	19€	Saumon - Sake Salmon	16€

Rolls Signatures - 8 pièces

Saumon, avocat Salmon, avocado	25€
Serirole, Miso yuzu Yellowtail, miso yuzu	29€
Thon épicé  Spicy tuna	28€
Roll végétarien  Vegetarian roll	23€

Rolls Nikkei - 8 pièces

Royal Dragon  Royal dragon	28€
---	-----

Desserts

Mochis glacés (à la pièce) <i>Coco choco, yuzu, vanille, thé vert, passion, sésame noir, sakura</i>	4€
Ananas, sirop de vanille et agrumes <i>Pineapple, vanilla syrup, citrus</i>	15€
Cookie du moment <i>Homemade cookie</i>	15€

Créations Sucrées

Tarte pistache, fleur d'oranger <i>Pistachio, orange blossom tart</i>	15€
Flan à la vanille <i>Vanilla flan</i>	15€
Cannelé chocolat, caramel <i>Chocolate, caramel canelé</i>	15€

JEFFREY
CAGNES.
PARIS



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free





InterContinental Champs-Elysées Etoile
64 avenue Marceau - 75008 Paris
www.midoparis.com | midoparis@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London