



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

Cocktails Signatures - 21€

Mido Spritz

Saint Germain, Saké pétillant, Soda pamplemousse

La Môme Moineau

Grey Goose Vodka, Chambord, Purée de framboise, Champagne

Japanese Pornstar Martini

Grey Goose Vodka infusée au gingembre, Fruit de la passion, Yuzu, Vanille et Champagne

Nikkei Spicy Margarita

Tequila Patron infusée aux jalapeños, Cointreau, Citron vert et sel noir Japonais

Pisco Sakura Sour

Pisco infusé à la fleur de cerisier, Citron vert et Shizo

Cocktail Éphémère - 21€

« La créativité, l'inspiration et la passion de notre équipe de Bar s'offrent à vous le temps d'une découverte... »



Snacks

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



Caviar Petrossian

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free



Entrées

Soupe miso shiitake	14€
<i>Miso soup, shiitake mushrooms</i>	
Tsukemono de légumes 🍅🌿	16€
<i>Preserved vegetables</i>	
Sucrine, goma-miso 🌿	14€
<i>Baby gem lettuce, goma-miso</i>	
Salade d'épinards 🌿	20€
<i>Spinach salad</i>	
Ceviche de thon 🐟	29€
<i>Tuna ceviche</i>	

Tiraditos - Sashimis

6 pièces

Saumon « Mido style »	26€
<i>Salmon « Mido style »</i>	
Thon, miso truffe, ponzu	29€
<i>Tuna, truffle, miso, ponzu</i>	
Seriole, sauce amarillo 🐟	29€
<i>Yellowtail, amarillo sauce</i>	
Daurade, mangue, framboise, ponzu	28€
<i>Sea bream, mango, raspberry, ponzu</i>	
Otoro, jalapeños salsa 🐟	33€
<i>Otoro, jalapeños sauce</i>	
Avocat aburi, sauce amarillo 🐟🌿	19€
<i>Avocado aburi, amarillo sauce</i>	

Tempuras

Crispy rice saumon - 4 pièces 🐟	22€
<i>Salmon crispy rice - 4 pcs</i>	
Crevettes, aïoli épicé 🐟	28€
<i>Schrimps, spicy aïoli</i>	
Patates douces 🌿	23€
<i>Sweet potatoes</i>	

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>	
Magret de canard 500g - France 🍌	60€
<i>Duck breast fillet</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>	
Portobello, sauce black bean	14€
<i>Portobello mushroom, black bean sauce</i>	
Padrón 🍌🌿🌿	15€
<i>Grilled padrón peppers</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€	Sérieole - Hamachi Yellowtail	16€
Daurade - Tai Sea bream	13€	Thon gras - Otoro Otoro	25€
Thon - Maguro Tuna	14€	Wagyu - Japon Wagyu - Japan	24€
Anguille - Unagi Eel	15€		

Nigiris 2 pièces

Avocat - Abokado  Avocado	9€	Anguille - Unagi Eel	15€
Saumon - Sake Salmon	13€	Sérieole - Hamachi Yellowtail	16€
Thon - Maguro Tuna	14€	Thon gras - Otoro Otoro	25€
Daurade - Tai Sea bream	14€	Wagyu - Japon Wagyu - Japan	24€

MAKis 6 pièces

Concombre - Kyūri  Cucumber	12€	Daurade, shiso vert Sea bream, green shiso	19€
Avocat - Abokado  Avocado	12€	Thon - Maguro Tuna	19€
Sérieole - Hamachi Yellowtail	19€	Saumon - Sake Salmon	16€
		Thon gras - Otoro Otoro	36€



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free

Sushi Bar

Rolls Signatures 8 pièces

Saumon, avocat Salmon, avocado	25€
Seriole, Miso yuzu Yellowtail, miso yuzu	29€
Thon épicé 🌶️ Spicy tuna	28€
Futomaki Otoro - 6 pièces Otoro futomaki	36€
Futomaki végétarien - 6 pièces 🌿 Vegetarian futomaki	23€

Rolls NiKKei 8 pièces

Royal Dragon 🌶️ Royal dragon	28€
Black Cod Black cod	29€



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

Pour accompagner votre dessert...

Kyoto yuzu (verre 6cl) 10€
Liqueur de yuzu
Yuzu liquor

Umeshu (verre 6cl) 10€
Liqueur de prune
Plum liquor

Alcools

TEQUILA

Clase Azul Plata 24€
Patrón Reposado 24€
Clase Azul Reposado 45€
Don Julio 1942 52€
Clase Azul Añejo 74€
Gran Padron Piedra, extra añejo 90€
Clase Azul Gold 100€
Gran Padron Burdeos, añejo 110€
Clase Azul Extra ultra añejo 280€

RHUM

Zacapa 23 ans, Guatemala 22€
Trois Rivières, Martinique 25€
Zacapa XO, Guatemala 27€
Diplomatico, Venezuela 19€

VODKA

Greygoose, France 18€
Belvedere, Pologne 18€
Stolichnaya Elit, Russie 30€
Beluga Gold line, Russie 39€

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich Solera 15 21€
Oban 14 25€
The Balvinie 15 Sherry Cask 35€
Nikka Coffey Grain (Japon) 38€
Yoichi Single Malt (Japon) 55€
Glennfidich 30 ans 150€
The Balvinie 25 David Steward 100€

GIN

Roku (Japon) 20€
Hendrick's (Ecosse) 21€
Monkey 47 (Allemagne) 23€
Tanqueray n°Ten (Ecosse) 23€

MEZCAL

Mahani Mezcal 21€
Contraluz Cristalino 25€
Clase Azul Durango 110€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Monkey Shoulder 18€
Nikka From The Barrel (Japon) 20€
Chivas 18 21€
Johnnie Walker Blue Label 45€
Hibiki Harmony (Japon) 50€

COGNAC

Hennessy XO 51€
Rémy Martin XO 38€
Hennessy Paradis 273€
Rémy Martin Louis XIII 290€



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