# Maris

64 avenue Marceau, InterContinental Paris - Champs-Elysées Etoile, Paris 8



# Mido Paris

#### EXPERIENCE NIKKEI

La Môme Groupe dévoile Mido Paris, son concept Nikkei niché au coeur de l'élégante Avenue Marceau.

Une expérience culinaire mémorable vous attend, où les saveurs subtiles du Japon rencontrent l'audace de la gastronomie sud-américaine.

Plongez dans un décor raffiné et intemporel, où le marbre vert emblématique et les détails cuivrés se mêlent à des touches organiques comme le bambou.

Avec un extérieur unique, sa terrasse modulable vous accueille toute l'année dans son écrin de verdure, pour déjeuner au soleil ou partager des cocktails en fin de journée sous le ciel parisien.

Mido Paris est plus qu'un restaurant, c'est une invitation au voyage.

Midi & Soir Intercontinental Champs-Elysées Etoile 64 avenue Marceau 75008 Paris www.midoparis.com | midoparis@lamomegroupe.com









# INSPIRATION JAPONAISE

Orné de vert et d'or, ce restaurant est le joyau asiatique de La Môme Groupe.

Mido trouve son origine dans le mot japonais « Midori », qui représente la couleur verte. Avec le voyage comme thème fondateur, Mido Paris est une invitation à l'évasion.

À deux pas des Champs-Elysées, l'expérience Mido Paris célèbre la rencontre des cultures et des saveurs au coeur de Paris. Du déjeuner au dîner, laissez vous transporter entre Japon et Amérique latine pour un dépaysement total.

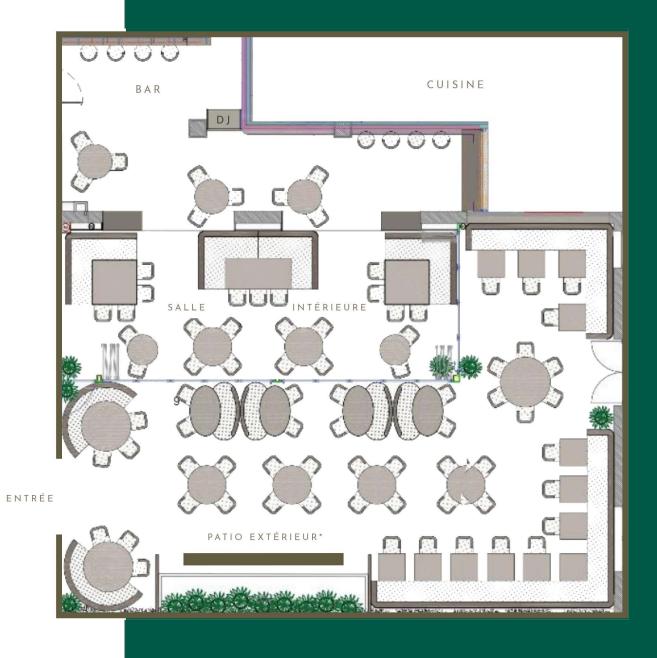
Alliant excellence culinaire et service de qualité, l'atmosphère de Mido Paris est chaleureuse, répondant aux normes internationales tout en proposant une expérience sur-mesure à chacun de ses convives.

Mido Paris vous ouvre également ses portes pour accueillir vos événements privés. Célébrez des moments inoubliables dans un cadre où la localisation, l'accueil d'exception et l'expérience culinaire unique s'unissent autour d'une approche personnalisée pour vous offrir un événement unique.



CAPACITÉ

100 places assises



# Menu Business Lunch- 36€

# Business Lunch Menu - 36€

## Du Lundi Au Vendredi - Uniquement le Midi

#### Entrée

Gyozas de volaille haricots noirs Ou Salade Sashimi

# Plat principal- unique choix en amont

Volaille sauce teriyaki, riz blanc Ou Saumon miso teriyaki, riz blanc

#### Dessert 🗸

Mocchis - 3 pièces Ou Le dessert du jour

#### From Monday to Friday – lunch only

#### Starter

Chicken gyoza with black beans
Or
Sashimi salad

#### Main Course - unique choice in advance

Chicken with teriyaki sauce, white rice

Or

Salmon with miso teriyaki sauce, white rice

#### Dessert /

Mocchis - 3 pieces Or Dessert of the day









# Entrée - unique choix en amont

Gyozas de volaille ou Gyozas végétariens - 3 pièces

Oι

Salade de pousses d'épinards "Mido Style" 🥒

# Plat principal - unique choix en amont

Volaille fermière, sauce teriyaki, riz blanc

Ou

Saumon laqué, miso teriyaki Garnitures au choix

Desserts à partager

Assortiments de desserts et mochis

# Starter - unique choice in advance

Poultry gyoza or Vegetarian gyoza - 3 pieces

)r

"Mido Style" baby spinach salad 🕖

# Main Course - unique choice in advance

Organic chicken with teriyaki sauce, white rice

Oı

Lacquered salmon, miso teriyaki Side dishes of your choice

Desserts to share

Mix of mochi ice cream and desserts





# Menu Exception - 79€

## Snacks à partager

Edamame Nature, épicé, truffe

#### Entrées à partager

Salade de pousses d'épinards "Mido Style" / Crispy saumon - 4 pièces

## Robata Grill à partager

Volaille fermière, sauce teriyaki sésame, France Saumon laqué, miso teriyaki Assortiment de garnitures

# Sushis à partager

Roll saumon avocat

# Desserts à partager

Assortiment de mochis et desserts



# Exception Menu - 79€

#### Snacks to share

Salty, Spicy, Truffle Edamame

Guacamole

#### Starters to share

"Mido Style" baby spinach salad Salmon crispy rice - 4 pieces

#### Robata Grill to share

Organic chicken, teriyaki sesame sauce
Lacquered salmon, miso teriyaki
Assortment of side dishes

#### Sushis to share

Salmon avocado roll

Vegetarian roll

#### Desserts to share

Mix of mochi ice cream and desserts





# Menu Excellence - 120€

# Snacks à partager

Edamame Nature, épicé, truffe Padron Gyozas volaille

## Entrées à partager

Salade de pousses d'épinards "Mido Style" Tempura de crettes aïoli épicé Ceviche "Mido Style"

## Robata Grill à partager

Boeuf Wagyu, Japon - 100gr Black Cod "Mido Style" Mix de garnitures

#### Sushis à partager

Roll Dragon Roll sériole

#### Desserts à partager

Assortiment de mochis et desserts





#### Snacks to share

Salty, Spicy, Truffle Edamame

Grilled padron peppers

Poultry gyoza

#### Starters to share

"Mido Style" baby spinach salad Schrimps tempura, spicy aoïli
"Mido Style" ceviche

#### Robata Grill to share

Wagyu beef, Japan - 100gr Black Cod "Mido Style" Mix of side dishes

#### Sushis to share

Dragon roll Vellowtail roll

#### Desserts to share

Mix of mochi ice cream and desserts



