



Chef Executif - *Executif Chef* : Christopher BRUGNAUX
Chef de Cuisine - *Head Chef* : Joseph RECLARD
Chef Sushi - *Sushi Chef* : Kevin MAELFAIT
Chef Pâtissier - *Pastry Chef* : Mathieu MARCHAND



COCKTAILS SIGNATURES - 26€

Mido Spritz

*Saké Heaven, Liqueur Saint-Germain, Saké Pétillant Mio,
Soda Pamplemousse*

Prickly Pear

Saké, Cognac, Sudachi, Purée de Poire, Jus d'Ananas, lait entier

Sakura

*Grey Goose Vodka, Sirop Thé Vert Sakura, Jus de Citron,
Aquafaba, Soda Cherry*

Who Killed Paloma

*Contraluz Mezcal, Saké Heaven, Sirop Epicé Maison, Jus de Citron,
Jus de Pamplemousse, Soda Pamplemousse*

NOS COCKTAILS CLASSIQUES - 24€

*Cosmopolitan | Margarita | New York Sour | Old Fashioned
Expresso Martini | Last Word | Moscow Mule | Manhattan
Boulevardier | Daiquiri | Vesper | Martini | Paloma*

SNACKS

Edamame sauce miso truffe et sauce épicée 🍷 🌿 <i>Edamame with miso truffle and spicy sauce</i>	13€
Guacamole « Mido style » 🍷 🌿 <i>Mido style guacamole, gyoza crisps</i>	19€
Gyoza de volaille - 5 pièces <i>Poultry gyoza (5pcs)</i>	20€
Gyoza végétarien 🌿 - 5 pièces <i>Veggie gyoza (5pcs)</i>	20€
Tsukemono de légumes 🌿 🌾 <i>Vegetables pickles</i>	14€
Padrón 🍷 🌿 🌾 <i>Grilled padrón peppers</i>	15€

ENTRÉES

Soupe miso <i>Miso soup</i>	12€
Salade d'épinards 🌿 <i>Spinach salad</i>	19€
Salade haricots vert crunchy 🌿 <i>Crunchy green bean salad</i>	22€
Ceviche de daurade, Osaka <i>Sea bream ceviche, Osaka sauce</i>	26€



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free

TIRADITOS - SASHIMIS

6 PIÈCES

Saumon « Mido style » <i>Salmon « Mido style »</i>	26€
Thon, miso truffe ponzu <i>Tuna, truffle miso ponzu</i>	29€
Homard aburi, aïoli épicé 🍤 <i>Lobster aburi, spicy aioli</i>	38€
Sérieole, jalapeños salsa 🍤🌿 <i>Yellowtail, jalapeños salsa</i>	28€
Otoro, jalapeños Osaka 🍤 <i>Otoro, jalapeños Osaka sauce</i>	38€

TEMPURAS

Crispy rice saumon 🍤 - 4 pièces <i>Crispy rice salmon (4 pcs)</i>	21€
Crevettes, aïoli épicé 🍤 <i>Schrimps, spicy aioli</i>	28€
Haricots vert 🌿 <i>Green bean</i>	22€



ROBATA GRILL

VIANDES

Volaille teriyaki - France	28€
<i>Organic chicken, teriyaki sesame sauce</i>	
Bavette de bœuf, spicy - Black Angus USA 🍴🍴	29€
<i>Beef flank, spicy - Black Angus USA</i>	
Côtelettes d'agneau goma panca 🍴	36€
<i>Lamb chop goma panca</i>	
Coquelet cajun et saté - France 🍴	39€
<i>Cajun and satay cockerel</i>	
Bœuf Wagyu - Japon 🍴🌿	100€/100g
<i>Wagyu beef</i>	

La pièce du boucher selon arrivage du jour
Meat of the day according to arrival

POISSONS

Crevette tiger	42€
<i>Tiger shrimps</i>	
Saumon, miso teriyaki	29€
<i>Salmon, miso teriyaki</i>	
Poulpe spicy garlic 🍴🍴	31€
<i>Spicy garlic octopus</i>	
Black cod, miso	49€
<i>Black cod, miso</i>	

Le retour du pêcheur selon arrivage du jour
Catch of the day, according to arrival

LÉGUMES SIGNATURE

Cébettes teriyaki	11€
<i>Spring onions teriyaki</i>	
Aubergine miso 🌿	12€
<i>Eggplant miso</i>	
Sucrine, goma-miso 🌿	14€
<i>Baby lettuce, goma-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 <i>Salmon</i>	11€	Sérieole - Hamachi <i>Yellowtail</i>	14€
Thon - Maguro <i>Tuna</i>	12€	Otoro <i>Otoro</i>	24€
Daurade <i>Sea bream</i>	12€	Wagyu - Japon <i>Wagyu - Japon</i>	22€

NIGIRIS 2 PIÈCES

Avocat°  <i>Avocado</i>	9€	Sérieole - Hamachi <i>Yellowtail</i>	14€
Saumon - Sake <i>Salmon</i>	11€	Otoro <i>Otoro</i>	24€
Thon - Maguro <i>Tuna</i>	12€	Wagyu - Japon <i>Wagyu - Japon</i>	22€
Daurade <i>Sea bream</i>	13€		

GUNKANS 2 PIÈCES

Ikura <i>Ikura</i>	14€	Otoro <i>Otoro</i>	24€
Wagyu - Japon <i>Wagyu - Japon</i>	22€		

MAKIS 6 PIÈCES



Concombre   <i>Cucumber</i>	12€	Sérieole - Hamachi  <i>Yellowtail</i>	16€
Avocat   <i>Avocado</i>	12€	Thon - Maguro  <i>Spicy tuna</i>	16€
Saumon - Sake  <i>Salmon</i>	13€	Otoro  <i>Otoro</i>	42€

SUSHI BAR

ROLLS SIGNATURE 8 PIÈCES

- Saumon, avocat** 25€
Saumon, avocat, ikura
Salmon, avocado, ikura
- Sérieole, jalapeños**  28€
Yellowtail, jalapeños, cucumber
- Futomaki daurade - 6 pièces** 26€
Seabream, spinach (6 pcs)
- Futomaki végétarien - 6 pièces**  22€
Concombre, avocat, pickles de légumes, shiso vert, daikon,
tempura d'haricot vert
Cucumber, avocado, vegetables pickles, green shiso, daikon,
green bean tempura (6 pcs)
- Thon épicé**  26€
Thon rouge, concombre, aïoli épicé, cebette
Red tuna, cucumber, avocado, spicy aïoli

ROLLS NIKKEI 8 PIÈCES

- Royal Dragon**  28€
Tempura de crevettes, avocat, saumon snacké, aïoli épicé
Shrimps tempura, avocado, snacked salmon, spicy aïoli
- Black Cod** 29€
Black cod, takuwan, concombre, miso teriyaki
Black cod, takuwan, cucumber, miso teriyaki
- Spring homard**  38€
Feuille de riz, homard, concombre, avocat, sucrine, mangue,
spicy aïoli, shiso
Rice paper, lobster, cucumber, avocado, baby lettuce, mango,
spicy aïoli, shiso



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free

DESSERTS

- Mochi crème glacée - 3 pièces**  **14€**
Vanille, passion, thé vert, chocolat coco, yuzu, sakura
Vanilla, passion fruit, green tea, coconut chocolate, yuzu, sakura (3 pcs)
- Yuzu givré, citron caviar et shiso**  **16€**
Glazed yuzu, finger lime and shiso
- Tarte soufflée noisette chocolat** **16€**
Fond de tarte cacao, praliné noisette et biscuit moelleux,
mousse soufflée chocolat
Cocoa tart base, hazelnut praline and soft biscuit, chocolate mousse soufflé
- L'omelette Norvégienne** **16€**
Glace yaourt et sorbet de saison, meringue flambée
Yogurt ice cream and seasonal sorbet, flambéed meringue
- Le cookie « Mido Style » à partager** **28€**
Cookie matcha et chocolat, crémeux avocat et framboise fraîche
Matcha and chocolate cookie, creamy avocado and fresh raspberry
- L'assiette de fruits frais à partager**  **28 €**
Fruits plate to share

Pour accompagner votre dessert...

UMENOYADO YUZU SHU

Liqueur de yuzu - Yuzu liquor

Verre 6 cl : 8€

UMESHU

Liqueur de prune - Plum liquor

Verre 6 cl : 8€



MIDO CANNES

5, rue Florian - 06400 Cannes

Tél. : 04.93.39.39.38 | www.lamomegroupe.com | mido@lamomegroupe.com