



Chef Executif - *Executif Chef* : Christopher BRUGNAUX
Chef de Cuisine - *Head Chef* : Joseph RECLARD
Chef Sushi - *Sushi Chef* : Kevin MAELFAIT

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 🌿🍷	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 (5pcs)</i>	
Gyoza végétarien 🌿 - 5 pièces	20€
<i>Veggie gyoza (5pcs)</i>	
Tsukemono de légumes 🌿🍷	16€
<i>Preserved vegetables</i>	
Padrón 🌿🍷🌿	15€
<i>Grilled padrón peppers</i>	



Entrées

Soupe miso, shiitake Miso soup, shiitake	14€
Sucrine goma miso 🌱🌿 Little gem lettuce with goma miso sauce	14€
Salade d'épinards 🌱 Spinach salad	20€
Ceviche de thon 🐟 Tuna ceviche	29€

Tiraditos - Sashimis 6 pièces

Saumon « Mido style » Salmon « Mido style »	27€
Thon, miso truffé, ponzu Tuna, truffled miso, ponzu	31€
Homard aburi, aïoli épicé 🐞 Lobster aburi, spicy aïoli	39€
Avocat shishimi, sauce ponzu 🌱🐞 Acocado shishimi, ponzu sauce	18€
Sérieole, sauce amarillo 🐞 Yellowtail, amarillo sauce	28€
Loup, mangue, framboise, ponzu Sea bass, mango, raspberry, ponzu	27€
Otoro, sauce jalapeños 🐞 Otoro, jalapeños sauce	38€

Tempuras

Crispy rice saumon - 4 pièces 🐟 Salmon crispy rice (4 pcs)	22€
Crevettes, aïoli épicé 🐞 Schrimps, spicy aïoli	28€
Patate douce 🌱🐞 Sweet potato	22€



Caviar Petrossian

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

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>	
Magret de canard - France 🍗	49€
<i>Duck breast fillet</i>	
Bœuf Wagyu - Japon 🍗🌿	110€/100g
<i>Wagyu beef</i>	
La pièce du boucher selon arrivage du jour	
<i>Special butcher's cut</i>	

Poissons

Crevette tiger	42€
<i>Tiger shrimps</i>	
Saumon, miso teriyaki	31€
<i>Salmon, miso teriyaki</i>	
Tataki de thon 🍗	42€
<i>Tuna tataki</i>	
Black cod, miso	49€
<i>Miso black cod</i>	
Le retour du pêcheur selon arrivage du jour	
<i>Catch of the day</i>	

Accompagnement

Cébettes teriyaki	9€
<i>Spring onions teriyaki</i>	
Aubergine miso 🌿	10€
<i>Eggplant miso</i>	
Sucrine, goma-miso 🌿	14€
<i>Baby gem lettuce, goma-miso</i>	
Riz vinaigré 🌿🌿	10€
<i>Vinegared rice</i>	
Riz blanc 🌿🌿	10€
<i>White rice</i>	
Champignon, sauce black bean 🌿	14€
<i>Mushroom, black bean sauce</i>	



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free

Sushi Bar

Sashimis 2 pièces

Saumon - Sake
Salmon

12€

Sériole - Hamachi
Yellowtail

16€

Thon - Maguro
Tuna

14€

Wagyu - Japon
Wagyu - Japon

24€

Loup
Sea bass

13€

Otoro
Otoro

25€

Nigiris 2 pièces

Avocat 🍌
Avocado

9€

Sériole - Hamachi
Yellowtail

16€

Saumon - Sake
Salmon

13€

Wagyu - Japon
Wagyu - Japon

24€

Thon - Maguro
Tuna

14€

Otoro
Otoro

25€

Loup
Sea bass

14€

Gunkans 2 pièces

Ikura
Ikura

18€

Otoro
Otoro

25€

Wagyu - Japon
Wagyu - Japon

24€

Makis 6 pièces

Concombre 🍌 🌿
Cucumber

12€

Thon - Maguro 🌿
Tuna

19€

Avocat 🍌 🌿
Avocado

12€

Loup, shiso vert
Sea bass, green shiso

19€

Saumon - Sake 🌿
Salmon

16€

Otoro 🌿
Otoro

36€

Sériole - Hamachi 🌿
Yellowtail

19€

Sushi Bar

Rolls Signature 8 pièces

Saumon, avocat 25€

Saumon, avocat, ikura
Salmon, avocado, ikura

Futomaki végétarien - 6 pièces  22€

Pickles de légumes, avocat, concombre, shiso vert
Preserved vegetables, avocado, cucumber, green shiso (6 pcs)

Sériole, miso truffé 29€

Sériole, concombre, miso truffé, parmesan, perles de ponzu
Yellowtail, cucumber, truffled miso, parmesan, ponzu pearls

Thon épicé  28€

Thon, avocat, concombre, shiso vert, aïoli cajun
Tuna, avocado, cucumber, green shiso, cajun aioli

Rolls Nikkei 8 pièces

Royal Dragon  28€

Tempura de crevettes, avocat, saumon snacké, aïoli épicé
Shrimps tempura, avocado, snacked salmon, spicy aioli

Spring homard  39€

Feuille de riz, homard, concombre, avocat, sucrine, mangue,
spicy aïoli, shiso
Rice paper, lobster, cucumber, avocado, baby gem lettuce, mango,
spicy aioli, shiso

Royal black cod  31€

Black cod, saumon, concombre, cream cheese, sauce yakiniku
Black cod, salmon, cucumber, cream cheese, yakiniku sauce

Royal loup, amarillo  27€

Loup, avocat, coriandre, mangue, pickles de carotte, sauce amarillo
Sea bass, avocado, coriander, mango, pickled carrots, amarillo sauce



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free

Desserts

- Mochi crème glacée - 3 pièces** 🍃 16€
Vanille, passion, thé vert, chocolat coco, yuzu, sakura, sésame
Vanilla, passion fruit, green tea, coconut chocolate, yuzu, sakura, sesame (3 pcs)
- Yuzu givré, citron caviar et shiso** 🍃🌿 18€
Glazed yuzu, finger lime and shiso
- Cookie pistache et agrumes, pépites de chocolat blanc** 🍃 18€
Cookie aromatisé à la pistache aux éclats de chocolat blanc, segment d'agrumes et glace pistache
Pistachio-flavored cookie with white chocolate chunks, citrus segments, and pistachio ice cream
- La poire belle Hélène** 18€
Poires pochées à la vanille, ganache et crumble chocolat, glace vanille et sauce chocolat
Vanilla poached pears, chocolate ganache and crumble, vanilla ice cream, and chocolate sauce
- La tarte aux fruits de saison** 🍃 18€
Fond moelleux aux amandes et fruits de saison
Soft almond biscuit with seasonal fruits
- L'assiette de fruits frais à partager** 🍃 35€
Fresh fruit plate to share

Pour accompagner votre dessert...

- Umenoyado yuzu shu (verre 6cl)** 8€
Liqueur de yuzu
Yuzu liquor
- Umeshu (verre 6cl)** 8€
Liqueur de prune
Plum liquor



MIDO CANNES

5, rue Florian - 06400 Cannes

Tél. : 04.93.39.39.38 - mido@lamomegroupe.com

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