



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



みどり - MIDORI : VERT

LE VOYAGE COMMENCE ICI, AU BOUT DE LA RUE FLORIAN. SE CACHE DERRIÈRE CETTE ADRESSE DISCRÈTE ET ÉLÉGANTE, UN LIEU CHALEUREUX, PLEIN DE VIE ET DE PARTAGE. UNE CUISINE NIKKEI AUX NOTES SUBTILES DU JAPON QUI SE MARIENT AUX ACCENTS AUDACIEUX DE L'AMÉRIQUE DU SUD.

UNE IMMERSION HORS DU TEMPS, COMME UN PARFUM D'AILLEURS QUI TRANSFORME CHAQUE INSTANT EN UN SOUVENIR AUSSI FAMILIER QUE PRÉCIEUX. UN LIEU QUI RÉSONNE COMME UNE ESCAPADE. AU MIDÔ ON NE VIENT PAS JUSTE DINER, ON VIT UNE EXPÉRIENCE.

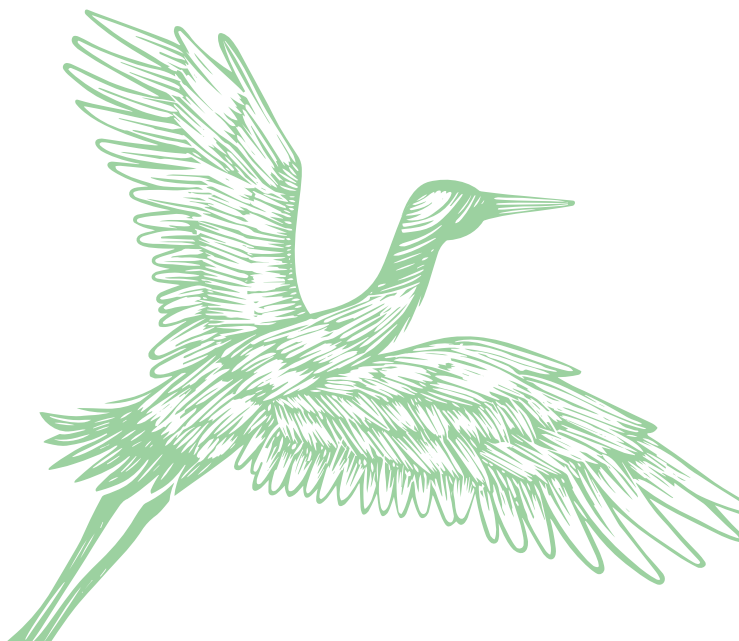
Évadez-vous, bienvenue au Midô.

Snacks

Edamame sauce miso truffe et sauce épicée 🌿 🌱	15€
<i>Edamame with miso truffle and spicy sauce</i>	
Padron 🌿 🌱	17€
<i>Grilled padrón peppers</i>	
Gyoza de volaille - 5 pièces	22€
<i>Poultry gyoza (5pcs)</i>	
Gyoza végétarien 🌱 - 5 pièces	22€
<i>Veggie gyoza (5pcs)</i>	
Guacamole « Mido style » 🌿 🌱	22€
<i>Mido style guacamole, gyoza crisps</i>	

Entrées

Soupe miso, shiitakés	16€
<i>Miso soup, shiitakés</i>	
Sucrine goma miso 🌱	16€
<i>Little gem lettuce with goma miso sauce</i>	
Carpaccio d'avocat, Goma Amarillo 🌿 🌱	17€
<i>Avocado carpaccio, Goma Amarillo</i>	
Salade d'épinards 🌱	22€
<i>Spinach salad</i>	

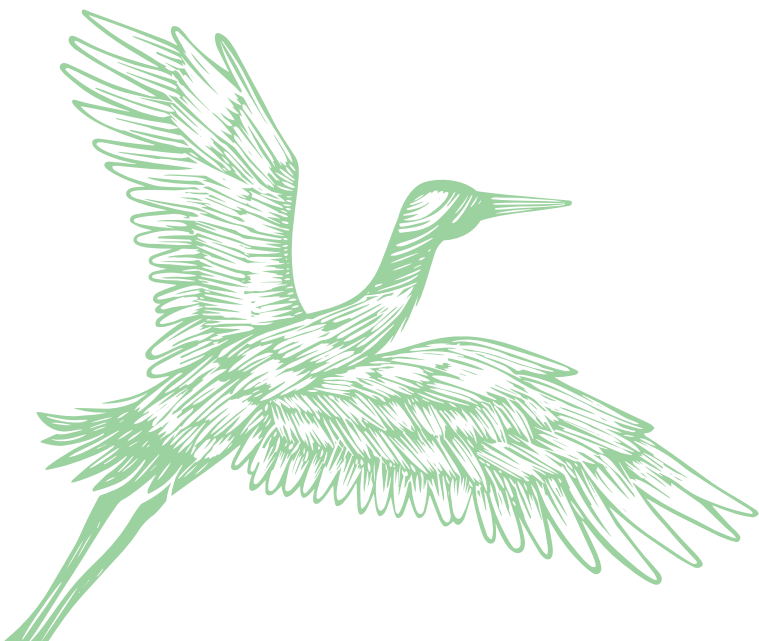


Tiraditos - Sashimis 6 pièces

Saumon « Mido style » <i>Salmon « Mido style »</i>	29€
Thon osaka truffe <i>Osaka tuna with truffle</i>	33€
Otoro, sauce jalapeños 🍴	39€
<i>Otoro, jalapeño sauce</i>	
Homard, Amayuzu 🍴	44€
<i>Lobster, Amayuzu</i>	
Seriole, Goma Amarillo 🍴	30€
<i>Yellowtail, Goma Amarillo</i>	

Tempuras

Crevettes, aïoli épicé 🍴	30€
<i>Shrimps, spicy aioli</i>	
Crispy rice avocat - 4 pièces 🍴	21€
<i>Avocado crispy rice</i>	
Crispy rice saumon - 4 pièces 🍴	24€
<i>Salmon crispy rice (4 pcs)</i>	
Crispy rice thon - 4 pièces 🍴	24€
<i>Tuna crispy rice (4 pcs)</i>	



Robata Grill

Viandes

Volaille teriyaki - France	35€
<i>Organic chicken, teriyaki sesame sauce</i>	
Coquelet cajun et saté - France 🍗	55€
<i>Cajun and satay cockerel</i>	
Bavette de bœuf, spicy - Black Angus USA 🍗🍗	39€
<i>Beef flank, spicy - Black Angus USA</i>	
Wagyu du moment - Japon	120€/100g
<i>Wagyu selection of the day - Japan</i>	

Poissons

Saumon, miso teriyaki	36€
<i>Salmon, miso teriyaki</i>	
Filet de loup 🍗	38€
<i>Seabass filet</i>	
Black cod, miso 🌿	51€
<i>Miso black cod</i>	

Accompagnements

Riz vinaigré 🍴🌿	12€
<i>Vinegared rice</i>	
Riz blanc furikake 🍴🌿	12€
<i>White rice</i>	
Cébette teriyaki	14€
<i>Spring onions teriyaki</i>	
Aubergine Miso 🌿🍴	14€
<i>Eggplant miso</i>	
Padron 🍗🍴🌿	17€
<i>Grilled padrón peppers</i>	
Sucrine goma miso 🍴	16€
<i>Little gem lettuce with goma miso sauce</i>	
Légumes verts 🍴	14€
<i>Green vegetables</i>	



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free

Sushi Bar

Sashimis 2 pièces

Saumon - Sake
Salmon

14€

Thon - Maguro
Tuna

16€

Sériole - Hamachi
Yellowtail

18€

Wagyu - Japon
Wagyu - Japon

26€

Thon gras - Otoro
Otoro

27€

Nigiris 2 pièces

Saumon - Sake
Salmon

15€

Thon - Maguro
Tuna

16€

Sériole - Hamachi
Yellowtail

18€

Wagyu - Japon
Wagyu - Japon

26€

Thon gras - Otoro
Otoro

27€

Makis 6 pièces

Concombre - Kyuri 🍆 🌿
Cucumber

14€

Avocat - Abokado 🥑 🌿
Avocado

14€

Saumon - Sake 🌿
Salmon

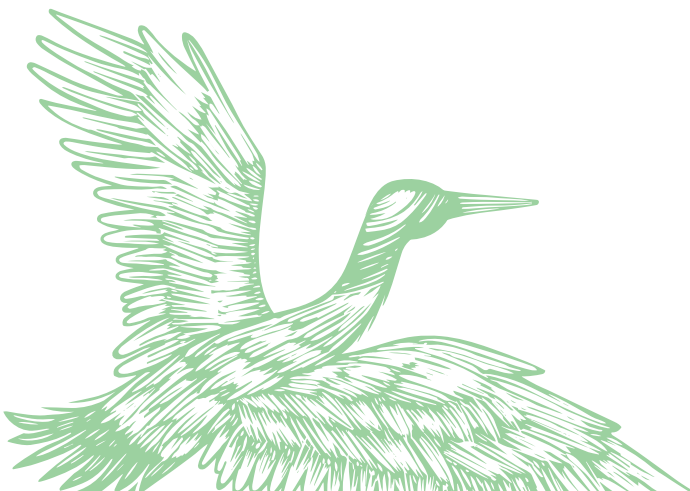
18€

Thon - Maguro 🌿
Tuna

18€

Sériole - Hamachi 🌿
Yellowtail

21€



Sushi Bar

Rolls Signature 8 pièces

Saumon, avocat 27€
Saumon, avocat
Salmon, avocado

Thon épicé 🍣 29€
Thon, concombre, avocat, aïoli épicé, shichimi
Tuna, cucumber, avocado, spicy aioli, shichimi

Royal Dragon 🍣 30€
Tempura de crevettes, avocat, saumon snacké, aïoli épicé
Shrimps tempura, avocado, snacked salmon, spicy aioli

Royal Black Cod 🍣 31€
Saumon, black cod, concombre, chou rouge, yakiniku, sésame kimchee
Salmon, black cod, cucumber, red cabbage, yakiniku, sesame kimchee

Royal Wagyu 🍣 44€
Concombre, takuan, gomachang, shiso vert, sésame kimchee
Cucumber, takuan, gomachang, green shiso, sesame kimchee

Sériole Goma Amarillo 🍣 31€
Concombre, avocat, chou rouge, goma amarillo, sésame yuzu
Cucumber, avocado, red cabbage, goma amarillo, sesame yuzu

Futomaki Signatures 6 pièces

Otoro 36€
Concombre, shiso vert, cébette, takuan, zuke, sésame yuzu
Cucumber, green shiso, spring onion, takuan, zuke, sesame yuzu

Végétarien 🌱 24€
Avocat, concombre, pickles de légumes, soja sucrée, shiso vert, sésame wasabi
Avocado, cucumber, pickled vegetables, soy sauce, green shiso, wasabi sesame



*Soft



*Strong



Végétarien



Gluten Free

Desserts

Mochi crème glacée - 3 pièces	16€
Vanille, passion, thé vert, chocolat coco, yuzu, sakura <i>Vanilla, passion fruit, green tea, coconut chocolate, yuzu, sakura</i>	
La gaufre 🍷	22€
Gaufre maison, chantilly vanille, Nutella et caramel salé <i>Homemade waffle with salted caramel, tonka vanilla whipped cream, Nutella</i>	
Le cookie - à partager 🍷	33€
Cookie aux noix de pécan et chocolat, glace vanille, sauce caramel au beurre salé <i>Chocolate chip and pecan cookie and chocolate, with ice cream vanilla and salted caramel sauce</i>	
Le Sundae - à partager 🍷🌿	33€
Glace fleur de lait, pop-corn caramélisés, sauces caramel au beurre salé et chocolat, noisettes caramélisées <i>Fior di latte ice cream, caramelised popcorn, salted caramel sauce, chocolate sauce, caramelised hazelnuts</i>	
Douceur fromage blanc et framboise 🍷	19€
Pâte sablée croustillante, mousse de fromage blanc vanillé et tuile croustillante <i>Crispy shortcrust pastry, vanilla fromage blanc mousse, and crispy tuile</i>	
Pavlova de chocolat et noisette 🍷	19€
Meringue croustillante cacao, mousse de chocolat et praliné noisette, noisettes caramélisées <i>Crispy cocoa meringue, chocolate mousse with hazelnut praline, and caramelized hazelnuts</i>	
Le Biscuit moelleux au citron meringué 🍷	19€
Biscuit de Savoie, confit de citron, crème légère au citron et meringue flambée <i>Savoie sponge cake, lemon confit, light lemon cream, and flambéed meringue</i>	
Affogato 🌿	12€
Coffee, vanilla/coffee ice-cream	
Les churros - à partager 🍷	33€
Nutella, sauce caramel au beurre salé, noisettes chocolatées, billes chocolat, chantilly vanillée, sauce aux fruits rouges <i>Churros to share, salted caramel sauce, chocolate-coated hazelnuts, vanilla whipped cream, chocolate balls, berry sauce</i>	
Yuzu givré, citron caviar et shiso 🍷🌿	18€
Glazed yuzu, finger lime and shiso	
L'assiette de fruits frais - à partager 🍷🌿	35€
Fresh fruits platter to share	
Assortiment de glaces et sorbets 🍷	14€
Assortment of ice creams and sorbets	
Sélection de fromages Mons fromager - Affineur 🍷🌿	28€
Cheese selection from MONS cheese cellar	



Celebration Platter

A festive selection of seasonal delights, perfect for sharing
For 3/4 people - 75€