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

Cocktails Signatures – 26€

Silken Sun
Rhum bacardi carta oro, jus de Mangue, jus de yuzu, sucre

Crystal Bay
Rhum Bacardi carta Blanca, sirop eau de coco infusé citronnelle & Solution acide

Shiso Mist
Saké Heavensake, Lillet blanc, Cordial shiso, solution acide & soda

Cherry Bloom
Ruku Gin, St germain, sirop de lavande, jus citron, aquafaba & soda cherry

Louis Julian
Vodka Grey Goose, sirop de rose, crème de pêche, feuille d'or, champagne

Nos Cocktails Classiques – 24€

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

Snacks

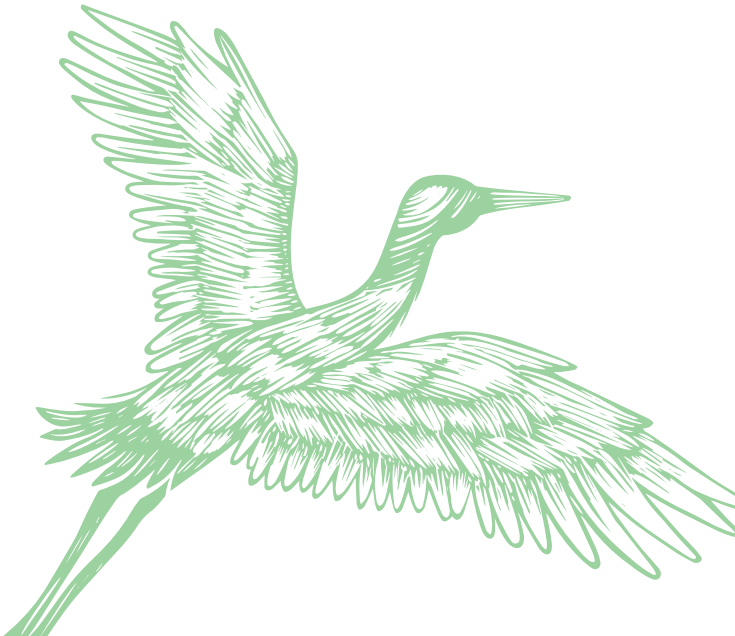
Edamame sauce miso truffe et sauce épicée 13€
Edamame with miso truffle and spicy sauce

Guacamole « Mido style » 16€
Mido style guacamole, gyoza crisps

Gyoza de volaille - 5 pièces 19€
Poultry gyoza (5pcs)

Gyoza végétarien - 5 pièces 19€
Veggie gyoza (5pcs)

Padrón 13€
Grilled padrón peppers



Entrées

Soupe miso, shiitakés 12€
Miso soup, shiitakés

Sucrine goma miso 12€
Little gem lettuce with goma miso sauce

Salade d'épinards 16€
Spinach salad

Tiraditos - Sashimis
6 pièces

Saumon « Mido style » 26€
Salmon « Mido style »

Thon osaka truffe 28€
Osaka tuna with truffle

Seriole, Goma Amarillo 26€
Yellowtail, Goma Amarillo

Homard, Aïoli Épicé, Amaponzu 36€
Lobster, spicy aioli, Amaponzu

Otoro, sauce ponzu 36€
Otoro, ponzu sauce

Tempuras

Crevettes, aïoli épicé 26€
Shrimps, spicy aïoli

Crispy rice saumon - 4 pièces 22€
Salmon crispy rice (4 pcs)

Crispy rice thon - 4 pièces 22€
Tuna crispy rice (4 pcs)

Crispy rice avocat - 4 pièces 18€
Avocado crispy rice (4 pcs)

Caviar Petrossian

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

Robata Grill

Viandes

Volaille teriyaki - France 28€
Organic chicken, teriyaki sesame sauce

Bavette de bœuf, spicy - Black Angus USA 29€
Beef flank, spicy - Black Angus USA

Coquelet cajun et saté - France 39€
Cajun and satay cockerel

Bœuf Wagyu - Japon 110€/100g
Wagyu beef

Poissons

Saumon, miso teriyaki 29€
Salmon, miso teriyaki

Tataki Omakase 31€
Omakase tataki

Black cod, miso 49€
Miso black cod

Accompagnements

Cébettes teriyaki 9€
Spring onions teriyaki

Riz vinaigré 10€
Vinegared rice

Riz blanc furikake 10€
White rice

Sucrine goma miso 12€
Little gem lettuce with goma miso sauce

Légumes verts 12€
Green vegetables

Pommes Grenailles 12€
Baby potatoes

Padrón 13€
Grilled padrón peppers

*Soft *Strong *Végétarien *Gluten Free*

Prix nets - Service compris - Mido n'accepte pas les chèques | *Nets prices - Service included - Mido does not accept cheque*

Sushi Bar

Sashimis
2 pièces

Saumon - Sake 10€
Salmon

Loup - Suzuki 11€
Sea bass

Thon - Maguro 12€
Tuna

Sériole - Hamachi 14€
Yellowtail

Wagyu - Japon 22€
Wagyu - Japon

Thon gras - Otoro 23€
Otoro

Nigiris
2 pièces

Saumon - Sake 12€
Salmon

Thon - Maguro 13€
Tuna

Loup - Suzuki 13€
Sea bass

Sériole - Hamachi 16€
Yellowtail

Wagyu - Japon 24€
Wagyu - Japon

Thon gras - Otoro 25€
Otoro

Makis
6 pièces

Concombre - Kyuri 12€
Cucumber

Avocat – Abokado 12€
Avocado

Saumon - Sake 16€
Salmon

Sériole - Hamachi 19€
Yellowtail

Thon - Maguro 19€
Tuna

Loup, shiso vert 19€
Sea bass, green shiso

Thon gras - Otoro 36€
Otoro

Sushi Bar

Rolls Signature
8 pièces

Saumon, avocat 24€
Saumon, avocat
Salmon, avocado

Roll thon épicé 28€
Thon, concombre, avocat, aïoli épicé, shichimi
Tuna, cucumber, avocado, spicy aioli, shichimi

Royal végétarien 21€
Haricot vert, avocat, cream cheese, shiso, mayonnaise, miso citron vert
Green bean, avocado, cream cheese, shiso, mayonnaise, lime miso

Royal Dragon 27€
Tempura de crevettes, avocat, saumon snacké, aïoli épicé
Shrimps tempura, avocado, snacked salmon, spicy aïoli

Seriole Miso Truffe 28€
Seriole, haricot vert, miso truffe, parmesan
Yellowtail, green beans, truffle miso, parmesan

Loup Goma Amarillo 27€
Loup, avocat, chou rouge, shiso, Goma Amarillo
Sea bass, avocado, red cabbage, shiso, Goma Amarillo

Futomaki
6 pièces

Futomaki Black Cod 30€
Black cod, concombre, gingembre, ciboulette, miso garlic, sauce sucrée
Black cod, cucumber, ginger, chives, miso garlic, sweet sauce

**Soft* **Strong* *Végétarien* *Gluten Free*

Desserts

Mochi crème glacée - 3 pièces 16€
Vanille, passion, thé vert, chocolat coco, yuzu, sakura
Vanilla, passion fruit, green tea, coconut chocolate, yuzu, sakura

La gaufre 16€
Gaufre maison, chantilly vanille, Nutella et caramel salé
Homemade waffle with salted caramel, tonka vanilla whipped cream, Nutella

Le Sundae - à partager 32€
Glace fleur de lait, éclats de maïs au chocolat caramélia,
sauces caramel au beurre salé et chocolat, noisettes caramélisées
Fior di latte ice cream, caramelised popcorn, salted caramel sauce, chocolate sauce, caramelised hazelnuts

Le cookie - à partager 32€
Cookie aux noix de pécan et chocolat, glace vanille,
sauce caramel au beurre salé
Chocolate chip and pecan cookie and chocolate, with ice cream vanilla and salted caramel sauce

La forêt noire 19€
Biscuit joconde et mousse chocolat, crème vanillée et griotte
Joconde biscuit with chocolate mousse, vanilla cream,
and Morello cherry.

La douceur caramel, pignon et vanille 19€
Croustillant au pignon de pin, crème de chocolat blanc vanille, caramel salé et craquant de chocolat Dulcey
Crunchy pine nut base, vanilla white chocolate cream, salted caramel,
and Dulcey chocolate crisp

La noisette 20€
Mousse noisette, cœur de praliné noisette et crumble noisette
Hazelnut mousse with a hazelnut praline heart and hazelnut crumble

Les churros - à partager 32€
Nutella, sauce caramel au beurre salé, noisettes chocolatées, billes chocolat, chantilly vanillée, sauce aux fruits rouges
Churros to share, salted caramel sauce, chocolate-coated hazelnuts,
vanilla whipped cream, chocolate balls, berry sauce

Le soufflé du moment 23€
Soufflé of the day

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 18€
Cheese selection from MONS cheese cellar

Celebration Platter

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