



ICÔ

RESTAURANT · BAR

CARTE DU BAR

NOS COCKTAILS

TOM IS 14.5€

Tequila 1800 Silver, Dry Curacao Pierre Ferrand, mandarine cédrat, oleo saccharum, blanc d'oeuf, chipotle

NIKKEI SOUR 15€

Whisky Nikka Days, umeshu, banane confite, aji amarillo, yuzu

ICÔ SOUR 14.5€

Pisco, saké, amontillado, cordial de rhubarbe, aloe vera

ICÔ NUCLEAR 15€

Blanche de Normandie, chartreuse jaune, orgeat de patates douces violettes, citron

ESPRESSO 15€

Vodka-Genover, café colombie, graines de rocou, liqueur FAIR acai et FAIR café, cacao Bitter

MILKY 14€

Rum Flor de Cana 12 ans, liqueur FAIR passion, curcuma, miso, petit lait de corosol et lactose



NOS COCKTAILS

PALOMITA 16€

Tequila 1800 Silver, mezcal, cordial de nopales et gingembre, mole bitter, schweppes selection pamplemousse

ICÔ MULE 15€

Fair Vodka, liqueur Fair passion, amontillado, sésame, schweppes selection ginger beer

PANDAN FROZEN 17€

Rum Flor de Cana 4 ans, chartreuse verte, pandan, corosol, Nicolas Feuillate réserve exclusive

PISMARY 14.5€

Pisco, gin, céleri rave, ponzu, clamato, chipotle, citron

TRES LECHES NEGRONI 15€

Gin, vermouth mancino sakura, select Aperitivo, dulce de leche lactose

FIZZY FLOWER 17€

Shōchū de patate douce, pélagonium, manzanilla, orge, champagne, espuma d'absitnhe

ICÔ

RESTAURANT · BAR

NOS TAPAS

CEVICHES

Ceviche de Saumon, pomme granny smith, chou-rave, crème ciboulette et leche acidulé 12€

Salmon ceviche, granny smith apple, kohlrabi, chive cream and sour leche **GF**

Ceviche de loup, kimchi de légumes, wasabi, leche tamarin et écume de combawa 13€

Sea bass ceviche, kimchi vegetables, wasabi, tamarind leche and combawa foam

Taquito de crevettes, avocat, mangue et fruit de la passion 11€

Shrimp taquito, avocado, mango and passion fruit **GF**

MER

Croquette de poissons façon stockfish, sauce épicée tomate et olive 9€

Fish croquette stockfish style, spicy tomato and olive sauce

Filet de Saint-Pierre, tomate de arbol, mangue, Yuca, vierge passion 13€

John Dory fillet, tomato arbol, mango, Yuca, passion fruit sauce vierge **GF**

MAKI & TATAKI

Maki de crevettes, avocat, mayonnaise miso, kumquat et wakame, sauce soja miso 10€

Shrimp maki, avocado, miso mayonnaise, kumquat and wakame, miso soy sauce **GF**

Tataki de boeuf, sauce chimichurri 9€

Beef tataki, chimichurri sauce **GF**

Tataki de patate douce et sésame 7€

Sweet potato tataki with sesame **GF**

TERRE

Poulet citron en sauce, banane verte, piment verde et chips de chou kale 9€

Lemon chicken stew, green banana, chili verde and kale chips **GF**

Ribs de porc, paprika fumé & chipotle, ketchup maison épicé 12.5€

Pork ribs, smoked paprika & chipotle, spicy homemade ketchup **GF**

Choripan perugine, chimichurri, poivrons et chorizo 8.5€

Choripan perugine, chimichurri, peppers and chorizo

TACOS

Taco Pastore, effiloché de porc, pico de pickles, coulis d'ananas, oignons rouges et nopal 13€

Taco Pastore, pulled pork, pickles pico, pineapple coulis, red onions and nopal **GF**

Taco de Boeuf au mole et gingembre, pico de gallo 13€

Beef Taco with mole and ginger, pico de gallo

Taco de haricot façon chili con carne végétarien, maïs croquant, parmesan 12€

Bean taco vegetarian chili con carne style, crunchy corn parmesan **VG GF**

ASADO (barbecue)

Noix d'entrecôte Argentine

Argentinian rib eye steak
15€ par 100gr (min 200 gr = 30€) GF**

La Gambas Cameron

Cameron Prawns
25€ la pièce de 200 gr GF

Crevettes au miso sauce cacahuète/sésame 17.5€

Miso Shrimp, peanut/sesame sauce **GF**

VÉGÉTARIEN & LÉGUMES

Patate douce violette Hasselback, crème basilic et échalotes 9€

Hasselback purple sweet potato, basil cream and shallots **VG GF**

Salade latine : mesclun, padron, grenade, oignons rouges, maïs grillé et parmesan 7.5€

Latin salad: mesclun, padron, pomegranate, red onions, grilled corn and parmesan **VG GF**

Pommes de terre grenaille à la truffe 10€

New potatoes with truffle **VG GF**

Epis de maïs marinés et grillés, cheddar 8€

Marinated and grilled corn cobs, cheddar **VG GF**

Aubergine en 2 façons : poêlée et laquée au tamarin, purée d'aubergine montée au beurre noisette et citron, jus de viande 8€

Eggplant in 2 ways: pan-fried and glazed with tomarind, eggplant puree whipped with brown butter and lemon, meat juice

Frites de patate douces et parmesan 8.5€

Sweet potato fries with parmesan cheese **VG GF**

Nachos et Guacamole 11€

Nachos and Guacamole **VG GF**

Pao de Queijo à la truffe mayonnaise truffé 8.5€

Pao de Queijo with truffle truffle mayonnaise **VG GF**

*Pour un diner sans faim, nous recommandons entre 3 et 4 tapas salés par personne.
For a dinner without hunger, we recommend between 3 and 4 savory tapas per person.*

*Le registre des allergènes obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande
The register of allergens requiring declaration contained in our dishes is available upon request.*

**Origine des viandes - Bovine : Argentine, Irlande, U.E - Porc : France - Volaille : U.E
VG : Végétarien / GF : Gluten free**

****Viande à la coupe : le prix peut varier de 20 grammes maximum (3€ maximum)**

****Meat by the cut: the price may vary by 20 grams maximum (3€ maximum)**

MENU ICÔNİK - 57€ par personne

12 tapas à partager pour 2 personnes - En 4 étapes

12 tapas to share for 2 people - In 4 steps

Pao de Queijo à la truffe mayonnaise truffé

Pao de Queijo with truffle truffle mayonnaise

Tataki de patate douce et sésame

Sweet potato tataki with sesame

**Ceviche de loup, kimchi de légumes, wasabi,
leche tamarin et écume de combawa**

Sea bass ceviche, kimchi vegetables, wasabi, tamarind leche and combawa foam

Poulet citron en sauce, banane verte, piment vert et chips de chou kale

Lemon chicken stew, green banana, chili verde and kale chips

**Pakchoï rôti, vinaigrette d'anchois au sésame,
crumble de tomate & pickles d'oignons rouges**

Roasted pakchoi, sesame anchovy vinaigrette, tomato crumble & red onion pickles

**Croquette de poissons façon
stockfish, sauce épicée tomate et olive**

Fish croquette stockfish style, spicy tomato and olive sauce

Crevettes au miso sauce cacahuète/sésame

Miso Shrimp, peanut/sesame sauce

Ribs de porc, paprika fumé & chipotle, ketchup maison épicé

Pork ribs, smoked paprika & chipotle, spicy homemade ketchup

**Patates douces violettes hasselback,
crème basilic et échalotes**

Hasselback purple sweet potato, basil cream and shallots

**Aubergine en 2 façons : poêlée et laquée au tomarin, purée
d'aubergine montée au beurre noisette et citron, jus de viande**

Eggplant in 2 ways: pan-fried and glazed with tomarind, eggplant puree whipped with brown butter and lemon, meat juice

**Mousse au chocolat Valrhona, grué fleur de sel,
crèmeux glacé à l'Acaï, sorbet myrtille Acaï**

Valrhona chocolate mousse, fleur de sel nibs, Acai frozen cream, Acai

**Crèmeux d'orange au vermouth rouge, meringue piment,
zeste et kumquat confit, agrumes, sorbet negroni**

Orange cream with red vermouth, chilli meringue, zest and candied kumquat, citrus fruits, negroni sorbet

MENU ICONITO - 40€ par personne

8 tapas à partager pour 2 personnes - En 3 étapes

8 tapas to share for 2 people - In 3 steps

Empanadas poulet et fromage

Cheese and chicken empanadas

**Ceviche de Saumon, pomme granny smith, chou-rave, crème
ciboulette et leche acidulé**

*Salmon ceviche, granny smith apple, kohlrabi,
chive cream and sour leche*

Tataki de boeuf, sauce chimichurri

Beef tataki, chimichurri sauce

**Filet de Saint-Pierre, tomate de arbol, mangue,
Yuca, vierge passion**

John Dory fillet, tomato arbol, mango, Yuca, passion fruit sauce vierge

Taco de Boeuf au mole et gingembre, pico de gallo

Beef Taco with mole and ginger, pico de gallo

Pommes de terre grenaille à la truffe

New potatoes with truffle

**Cookies mi-cuit chocolat banane, éclat de
caramel, glace chocolat banane**

*Semi-baked chocolate banana cookies, caramel flakes,
chocolate-banana ice cream*

**Cheese cake au citron gingembre, coulis orange sanguine,
glace yaourt**

*Lemon ginger cheesecake, blood orange coulis,
yogurt ice cream*

Extra Asado (Barbecue)

Noix d'entrecôte Argentine 200 gr : 30€

Argentinian rib eye

ou

La Gambas Cameron 200 gr : 25€

Cameron Prawns

NOS DESSERTS

Riz au lait, dulce de leche, noix de pécan, crackers de maïs 8€

Rice pudding, dulce de leche, pecans, corn crackers **GF**

Cookies mi-cuit chocolat banane, éclat de caramel, glace chocolat banane 11.5€

Semi-baked chocolate banana cookies, caramel flakes, chocolate-banana ice cream

Mousse au chocolat Valrhona, grué fleur de sel, crèmeux glacé à l'Açaï, sorbet myrtille Açaï 11€

Valrhona chocolate mousse, fleur de sel nibs, Açaï frozen cream, Açaï blueberry sorbet

Cheese cake au citron gingembre, coulis orange sanguine, glace yaourt 9€

Lemon ginger cheesecake, blood orange coulis, yogurt ice cream

Crèmeux d'orange au vermouth rouge, meringue piment, zeste et kumquat confit, agrumes, sorbet negroni 9.5€

Orange cream with red vermouth, chilli meringue, zest and candied kumquat, citrus fruits, negroni sorbet

NICARAGUAN RUM CORNER

BY FLOR DE CANA

12 ANS

14 ANS

18 ANS

20 ANS, 130ÈME ANNIVERSAIRE

25 ANS

5CL / 2,5CL

13€

14€

18€ / 10€

23€ / 12€

28€ / 15€

