



# ICÔ

RESTAURANT · BAR

CARTE DU MIDI

# LES TAPAS

## SÉLECTION DU MOMENT

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION  
DE PLATS DU MOMENT  
- SUR ARDOISE -

AVEC NOS  
VIANDES ET POISSONS  
AU BARBECUE

FIND OUR SELECTION OF MEAT AND FISH COOKED  
ON THE BARBECUE ON THE BLACKBOARD

## LES DÉSSERTS

**Ganache crémeuse au chocolat & crumble de cacao  
suprêmes d'agrumes, sorbet coco 7€**

*Creamy chocolate ganache & cocoa crumble, clementine supreme, coconut sorbet*

**Ananas rôtis, glace du moment 9€**

*Roasted pineapple, seasonal ice cream*

**Panna Cotta au piment d'Espelette, coulis ananas cardamome 7.5€**

*Panna Cotta with Espelette pepper, pineapple cardamom coulis GF*

**Assortiments de 3 glaces et sorbets 8€**

*Mix of 3 ice cream and sorbets*

**Churros, sauce chocolat noisette 7€**

*Churros, hazelnut chocolate sauce*

**Ceviche de Saumon, pomme granny smith, chou-rave,  
crème ciboulette et leche acidulé 11€**

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

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

*Fish croquette stockfish style, spicy tomato and olive sauce*

**Tataki de boeuf, sauce chimichurri 9€**

*Beef tataki, chimichurri sauce GF*

**Croquettes de poulet, panure de muesli, crème au paprika fumé 8€**

*Chicken nuggets, muesli and grated coconut, smoked paprika cream*

**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*

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

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

**Frites de patate douces et parmesan 7.5€**

*Sweet potatoes fries and parmesan 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**

**Aubergine miso, crème soja, caramel miso, cacahuètes 7,5€**

*Miso eggplant, soy cream, miso caramel, peanuts VG*

**Patate douce violette Hasselback, crème basilic et échalotes 9€**

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

**Epis de maïs mariné et grillé, cheddar 7.5€**

*Grilled corn on the cobs and cheddar VG GF*

## MENU TAPAS

**3 tapas au choix - 25€**

supplément de 2€ pour le taco

*3 tapas of your choice - €2 extra for the taco*

## COCKTAILS

### ICO SPRITZ 12.5€

Cap Corse Mattei blanc, Sureau, Bergamotte, Perrier, Vin effervescent

### CLEAR COLADA 14€

Rum Flor de Cana 12 ans, liqueur FAIR café, petit lait de coco

### STARFAIR 15€

Vodka, cordial ananas vanille, liqueur de passion FAIR, champagne

### CITADELLE TONIC 13€

Gin Citadelle, Schweppes Selection touch of lime, baie rose

### MEZCAL NEGRONI BY ICÔ 14€

Mezcal, Select Aperitivo, Vermouth rouge infusé au Jalapenos

## APÉRITIFS/DIGESTIFS 4cl

Ricard 4 €

Vermouth Rouge ou Blanc 6cl 7 €

Campari 6cl 7 €

Crème de pomme verte 8 €

La Croqueuse 8 €

Crème de menthe blanche 8 €

La Mentheuse 8 €

Get 27 9 €

Gin Citadelle 9 €

Rum Flore de Cana 12 ans 10.5 €

Tequila 1800 Silver 10.5 €

Mezcal Union 11 €

Whisky français 11 €

Cognac 11 €

Chartreuse Verte & Jaune 11 €

## VERRES DE VIN 14cl

### BLANC

Château Paradis EssenCiel 6.5€

*Côtes de provence*

Château Mourgues du Gres Les Galets Dorés

*Côtières de Nîmes* 8€

Etchart Privado Torrontes 8€

*Argentina*

### ROUGE

Clos de la Bresse 7€

*Côtes du Rousillon Villages*

Carménère *Chile* 8€

### ROSÉ

Domaine de Fontenille, cuvée Fontenille

*Luberon* 6€

David Reynaud Luxure 7.5€

*Carte des vins sur demande*

## BIERES

Pelforth Pression 33cl 6€

Corona 6.5 €

Brooklyn IPA 7.5 €

## SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 4.5 €

Ice Tea, Orangina, Limonade 4.5 €

Perrier 4.5€

Jus de fruit : orange, ananas, pomme,

abricot, tomate 4.5 €

## CAFÉS & THÉS

Expresso Malongo 2,5 €

Décaféiné 2,6 €

Américain 3 €

Double Expresso, Cappucino 4 €

Sélection de thés du moment 4 €

Chocolat Chaud 5 €

**ICÔ**  
RESTAURANT · BAR