

MUST

M E N U

MUST

EXPÉRIENCE CULINAIRE
MÉDITERRANÉENNE

*MUST – Mediterranean
Culinary Experience*

*Prix nets en XOF. Taxes et service inclus.
Net prices in XOF. Taxes and service included.*



POUR COMMENCER... FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

To Start... Freshness & Lightness

AVE CÉSAR AU POULET MUST

18 000

Salade César traditionnelle au poulet finement préparé, revisitée à la façon Must.
Allergènes potentiels : gluten, oeufs, lait, poisson (anchois)

*Traditional Caesar salad with delicately prepared chicken, revisited the Must way.
Potential allergens : gluten, eggs, milk, fish (anchovies)*

SALADE LANGOUSTE

20 000

Notre majestueuse salade royale de queue de langoustine marinée, sauce à l'orange.
Allergènes potentiels : crustacés

*Our majestic royal salad of marinated langoustine tail with orange dressing.
Potential allergens : shellfish*

SALADE GRECQUE

18 000

Classique salade grecque avec la touche du Chef.
Allergènes potentiels : lait

*Classic Greek salad with the Chef's signature touch.
Potential allergens : milk*

CARPACCIO DE BETTERAVES, FETA & FROMAGE DE CHÈVRE

15 000

Betterave cuite à basse température, feta et fromage de chèvre, création du Chef.
Allergènes potentiels : lait

*Slow-cooked beetroot with feta and goat cheese, Chef's creation.
Potential allergens : milk*



ENTRÉES À DÉCOUVRIR

Signature Starters

GAMBAS AU CHARBON, SAUCE DE L'OLYMPE 18 000

Gambas braisées au charbon de bois.
Allergènes potentiels : crustacés, poisson

*Charcoal-grilled prawns.
Potential allergens : shellfish, fish*

ANCHOIS EN TEMPURA MÉDITERRANÉENNE 15 000

Anchois marinés enrobés d'une tempura croustillante.
Allergènes potentiels : gluten, poisson

*Marinated anchovies coated in delicate crispy tempura.
Potential allergens : gluten, fish*

POULPE À L'AIL 18 000

Poulpe de Méditerranée cuit à l'ancienne.
Allergènes potentiels : mollusques

*Mediterranean octopus cooked the traditional way.
Potential allergens : mollusks*

CHIPS D'AUBERGINE, MOUSSE DE FETA 10 000

Fines lamelles d'aubergine marinées dans du lait, de l'origan et des épices du Moyen-Orient, mousse de feta au miel.
Allergènes potentiels : lait

*Eggplant slices marinated with milk, oregano, Middle Eastern spices, honey feta mousse.
Potential allergens : milk*

BONBON DE LANGOUSTE 22 000

Notre queue de langouste soigneusement sélectionnée et marinée dans une sauce méditerranéenne, accompagnée d'une sauce à la mangue, à la crème de coco et au yaourt.
Allergènes potentiels : crustacés, lait

*Marinated lobster tail with mediterranean mango, coconut cream and yogurt sauce.
Potential allergens : shellfish, milk*

FAUX PROFITEROLE DE FRUITS DE MER

22 000

Notre chef et sa créativité nous recréent le classique pani puri, pain indien croustillant farci d'un tartare de fruits de mer, accompagné d'une sauce au curry jaune avec des œufs de poisson noirs... un délice méditerranéen fusionné en un seul plat.

Allergènes potentiels : gluten, crustacés, mollusques, poisson

Crispy pani puri filled with seafood tartare, yellow curry sauce and black fish roe.

Our chef, through his creativity, recreates the classic pani puri, a crispy Indian bread filled with a seafood tartare, accompanied by a yellow curry sauce and black fish roe... A Mediterranean delight fused into a single dish.

Potential allergens : gluten, shellfish, mollusks, fish

CEVICHE DE SAUMON MUST

18 000

Saumon mariné au citron, à l'orange et aux herbes fraîches.

Le voyage se poursuit avec un délicieux saumon en tranches, mariné dans une sauce au citron, à l'orange et aux herbes fraîches, avec une touche subtile des origines du Chef.

Allergènes potentiels : poisson

Salmon marinated with lemon, orange and fresh herbs.

The journey continues with delicious sliced salmon, marinated in a lemon, orange, and fresh herb sauce, with a subtle touch of the Chef's origins.

Potential allergens : fish

BROCHETTE ANTIQUE VIANDE & DATTES

18 000

Légendaire brochette de viande marinée aux dattes, baignée dans une sauce au fromage bleu, et réduite avec des amandes, noix et pignons de pin.

Allergènes potentiels : lait, fruits à coque

Legendary marinated meat skewer with dates, bathed in a blue cheese sauce, reduced with almonds, walnuts, and pine nuts.

Potential allergens : milk, tree nuts

HUÎTRES ACEVICHADAS (6 PIÈCES)

26 000

Huîtres marinées au citron, ciboulette et coriandre.

La fraîcheur s'impose en mer dans une portion d'huîtres marinées à la sauce Must, jus de citron, ciboulette, coriandre et la touche du Chef.

Allergènes potentiels : mollusques

Oysters marinated with lemon, chives and coriander.

Freshness takes center stage from the sea with a portion of oysters marinated in Must sauce, lemon juice, chives, coriander, and the Chef's signature touch.

Potential allergens : mollusks

SOUVLAKI D'AGNEAU À LA TABLE

22 000

Brochette d'agneau grillée, pain pita et sauce au yaourt.

Notre brochette de viande d'agneau au barbecue, accompagnée d'oignons rouges marinés, de pain pita et de sauce au yaourt.

Allergènes potentiels : gluten, lait

Grilled lamb skewer with pita bread and yogurt sauce.

Our grilled lamb skewer, served with marinated red onions, pita bread, and yogurt sauce.

Potential allergens : gluten, milk

MINI GYROS (3 PIÈCES)

20 000

Viande rôtie à la broche, servie en pita avec tzatziki.

Sandwich emblématique grec, composé de viande (poulet ou agneau) rôtie sur une broche verticale et servie dans du pain pita avec des tomates, des oignons, des frites et de la sauce tzatziki.

Allergènes potentiels : gluten, lait

An iconic Greek sandwich made with meat (chicken or lamb) roasted on a vertical spit, served in pita bread with tomatoes, onions, fries, and tzatziki sauce.

Potential allergens : gluten, milk

BRIOUATE DE CONFIT DE CANARD

16 000

Canard confit en pâte filo, sauce aux dattes.

Viande de canard confite enveloppée d'une pâte phyllo, accompagnée d'une sauce aux dattes.

Allergènes potentiels : gluten

Duck confit wrapped in filo pastry, date sauce.

Confit duck wrapped in delicate filo pastry, served with a date sauce.

Potential allergens : gluten



PLATS
VIANDES

Meat

MILANAISE À L'ANCIENNE 25 000

Fine tranche de veau panée à la chapelure, à l'œuf et aux épices, frite ou cuite au four selon la tradition.

Allergènes potentiels : gluten, œufs (selon préparation : lait)

Traditional Milanese-style veal escalope, breaded with breadcrumbs, egg and spices, then fried or oven-baked.

Potential allergens : gluten, eggs (may contain milk depending on preparation)

CÔTELETTES D'AGNEAU,
HOUMOUS DE HARICOTS BLANCS 35 000

Côtelettes d'agneau marinées, grillées, accompagnées d'une purée de haricots blancs.

Allergènes potentiels : sésame (selon recette), traces de fruits à coque (selon préparation)

Marinated grilled lamb chops served with a white bean purée.

Potential allergens : sesame (depending on recipe), possible traces of tree nuts (depending on preparation)

SOURIS D'AGNEAU, PÂTES ORZO 35 000

Cuisson lente à basse température pour une viande fondante et confite.

Allergènes potentiels : gluten

Slow-cooked at low temperature for melting, confit-style tenderness.

Potential allergens : gluten

FILET DE BŒUF WAGYU A5 65 000

Morceau emblématique de Wagyu soigneusement sélectionné pour être servi à votre table.

Aucun allergène majeur identifié.

An iconic cut of carefully selected Wagyu, served at your table.

No major allergens identified.

FILET DE BŒUF, JUS RÉDUIT 35 000

Filet de bœuf cuit sur nos braises incandescentes, jus réduit.

Allergènes potentiels : (selon sauce) lait

Beef tenderloin cooked over glowing embers, served with a reduced jus.

Potential allergens : (depending on sauce) milk

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

45 000

Entrecôte à l'européenne aux fines herbes, ail confit, nappée d'une délicieuse sauce verte.
Allergènes potentiels : (selon sauce) fruits à coque, moutarde

*European-style grilled rib-eye with fine herbs, confit garlic, finished with a flavorful green sauce.
Potential allergens : (depending on sauce) tree nuts, mustard*

ENTRECÔTE DE WAGYU A5

180 000

Entrecôte japonaise d'exception, ail confit, nappée d'un délicieux jus de bœuf réduit.
Aucun allergène majeur identifié.

*Exceptional Japanese Wagyu rib-eye, confit garlic, topped with a rich beef jus.
No major allergens identified.*

VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS

28 000

Poulet rôti accompagné d'une sauce aux champignons.
Allergènes potentiels : lait (selon sauce)

*Roasted chicken served with a mushroom sauce
Potential allergens : milk (depending on sauce)*

FRANGO RÔTI À LA FAÇON MUST

33 000

Poulet rôti signature Must, aux herbes et jus parfumé.
Aucun allergène majeur identifié

*Must-style signature roasted chicken with herbs and fragrant jus.
No major allergens identified.*



MER

From the Sea

DAURADE EN CROÛTE

25 000

Daurade en croûte de fines herbes, accompagnée de sa purée de céleri-rave.
Allergènes potentiels : poisson, (selon croûte) gluten

*Herb-cruste sea bream served with celeriac purée
Potential allergens : fish, (depending on crust) gluten*

LANGOUSTE MEUNIÈRE

55 000

Queue de langouste revisitée en sauce meunière, selon l'inspiration du Chef.
Allergènes potentiels : crustacés, lait

*Lobster tail revisited with a classic meunière-style sauce, Chef's inspiration.
Potential allergens : shellfish, milk*

SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'ANETH

30 000

Saumon grillé, sauce « Idriss » à l'aneth et citron crémé.
Allergènes potentiels : poisson, lait

*Grilled salmon with our "Idriss" dill sauce and creamed lemon.
Potential allergens : fish, milk*

JARRA DE FRUITS DE MER AU CHARBON

35 000

Carafe iconique de l'Olympe garnie de fruits de mer de saison.
Allergènes potentiels : crustacés, mollusques, poisson

*The iconic "Olympus" jar filled with seasonal seafood
Potential allergens : shellfish, mollusks, fish*



LINGUINI AUX PALOURDES 25 000

Allergènes potentiels : gluten, mollusques

Linguini with clams

Potential allergens : gluten, mollusks

PÂTES À LA TRUFFE 30 000

Allergènes potentiels : gluten, lait (selon recette)

Truffle pasta

Potential allergens : gluten, milk (depending on recipe)

TAGLIATELLES AU POULET GRILLÉ & PESTO 28 000

Allergènes potentiels : gluten, fruits à coque (pignon/noix), lait (selon recette)

Tagliatelle with grilled chicken & pesto

Potential allergens : gluten, tree nuts (pine nuts/nuts), milk (depending on recipe)

PAPPARDELLES AUX QUATRE FROMAGES 30 000

Allergènes potentiels : gluten, lait

Four-cheese pappardelle

Potential allergens : gluten, milk

TAGLIATELLES PESTO POMODORO BURRATA 28 000

Allergènes potentiels : gluten, lait, fruits à coque (selon pesto)

Tagliatelle with pesto, pomodoro & burrata

Potential allergens : gluten, milk, tree nuts (depending on pesto)



ACCOMPAGNEMENTS

Sides

FRITES MUST 5 000

Aucun allergène majeur identifié (traces possibles selon friture).

Must fries

No major allergens identified (may contain traces depending on frying oil).

PURÉE AU FOUR 5 000

Allergènes potentiels : lait

Oven-baked mashed potatoes

Potential allergens : milk

RIZ ANTIQUE 5 000

Aucun allergène majeur identifié.

Ancient grain rice

No major allergens identified.

LÉGUMES À LA BRAISE 5 000

Aucun allergène majeur identifié.

Chargrilled vegetables

No major allergens identified.

RIZ BLANC 4 500

Aucun allergène majeur identifié.

White rice

No major allergens identified.



DESSERTS

Desserts

SORBET ET GLACES

8 000

Allergènes potentiels : lait (glaces), œufs (selon recette)

Sorbet and ice cream

Potential allergens : milk (ice cream), eggs (depending on recipe)

CAKE CAPPUCCINO (TRES LECHES CON CAFÉ)

10 000

Allergènes potentiels : gluten, lait, œufs

Cappuccino cake (Tres Leches with coffee)

Potential allergens : gluten, milk, eggs

DATTES FARCIES, GLACE COCO

15 000

Aucun allergène majeur identifié.

Allergènes potentiels : lait, fruits à coque (selon garniture), traces possibles

Potential allergens : milk, tree nuts (depending on filling), possible traces

TARTE AU CITRON TRADITIONNELLE

8 000

Allergènes potentiels : gluten, lait, œufs

Traditional lemon tart

Potential allergens : gluten, milk, eggs

CANNELLONI DE MOUSSE AU CHOCOLAT ET FETA

12 000

Allergènes potentiels : lait, œufs (selon recette), gluten (selon support)

Chocolate mousse and feta cannelloni

Potential allergens : milk, eggs (depending on recipe), gluten (depending on pastry)

ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS

15 000

Aucun allergène majeur identifié.

Sliced fruit platter

No major allergens identified.

Chers clients,

Cette carte est communiquée à titre informatif et ne saurait se substituer à un échange personnalisé avec notre équipe, notamment en cas d'allergies sévères.

Dans un souci constant d'excellence et de sécurité, nous vous remercions de bien vouloir nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire avant de passer commande.

Dear guests,

This menu is provided for informational purposes only and does not replace a personalized discussion with our team, particularly in the case of severe allergies.

In our ongoing commitment to excellence and guest safety, we kindly ask that you inform us of any allergies or dietary intolerances prior to placing your order.

