

MUST

M E N U D U M I D I

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

SALADE RUSSE DE THON & GAMBAS

8 000

Mélange de pommes de terre, carotte, thon à l'huile, crevettes pelées accompagné de lactonnaise et mayonnaise.

Traditional Russian salad with potatoes, carrots, tuna confit in olive oil, and prawns, delicately bound with our signature lactonnaise.

SALADE EBI AVOCAT

7 000

Salade nord-américaine classique à la sauce golf aux crevettes et à l'avocat.

Shrimp and avocado salad served with a classic golf sauce.

CARPACCIO DE POISSON BLANC

9 000

Fines tranches de poisson baignées d'une sauce aigre légèrement salée.

Delicately sliced white fish served with a lightly tangy citrus dressing.

CARPACCIO DE BŒUF

10 000

Tranches de bœuf affinées, roquette, copeaux de parmesan et mayonnaise à la truffe et à l'ail.

Thinly sliced aged beef, arugula, Parmesan shavings, and truffle-garlic mayonnaise.

TARTARE DE SAUMON MUST

9 000

Saumon frais taillé au couteau, assaisonné avec soin et accompagné de pain grillé.

Hand-cut fresh salmon tartare, delicately seasoned and served with toasted artisan bread.

SALADE RANCH DE POULET GRILLÉ

10 000

Poulet grillé, légumes frais et salade croquante, sublimés par une vinaigrette maison.

Grilled chicken, seasonal vegetables and crisp greens, dressed with our homemade vinaigrette.

SALADE DE JAMBON SERRANO AUX POMMES CARAMELISÉES

10 000

Jambon Serrano, pommes caramélisées, noix torréfiées et jeunes pousses, dans une composition inspirée de la Catalogne.

Serrano ham, caramelised apples, toasted walnuts and young greens, inspired by the flavours of Catalonia

BURRATA TOMATE PESTO MESCLUN

15 000

Burrata crémeuse, tomates fraîches, roquette, pesto maison et pain croustillant.

Creamy burrata, fresh tomatoes, arugula, homemade pesto, and crusty bread.

ASSIETTE D'ANCHOIS MARINÉS & PANIER DE PAIN

7 000

Anchois marinés selon la tradition andalouse, servis avec notre panier de pain artisanal.

Andalusian-style marinated anchovies served with our selection of artisan bread.

WRAPS DE POULET À LA GRECQUE & SAUCE TZATZYKI À L'AVOCAT

10 000

Poulet grillé, avocat, oignon rouge et sauce tzatziki dans une galette moelleuse, accompagné de frites maison.

Grilled chicken, avocado, red onion, and tzatziki sauce in a soft flatbread, served with homemade fries.



TAPAS CHAUDS À PARTAGER

Tapas to share

FRITO MISTO

17 000

Assortiment croustillant de crevettes, poulpe, calamars et poisson blanc, frits à la farine de pois chiches.

A crispy assortment of shrimp, octopus, squid, and white fish, fried in chickpea flour.

CROQUETTES DE GAMBERI

8 000

Croquettes de crevettes à l'espagnole, servies avec un aioli maison.

Spanish-style shrimp croquettes, served with homemade aioli.

GAMBAS PILI-PILI

12 000

Gambas sautées à l'huile d'olive, ail et paprika fumé de La Vera.

Sautéed prawns in olive oil, garlic and La Vera smoked paprika.

BROCHETTES DE POULPE

15 000

Poulpe tendre grillé au charbon et nappé de chimichurri maison.

Tender octopus grilled over charcoal and topped with homemade chimichurri.

KEFTA DE WAGYU

20 000

Wagyu haché et assaisonné à la méditerranéenne, servi avec pain maison et garniture fraîche.

Mediterranean-style seasoned ground Wagyu, served with homemade bread and fresh sides.

CRUNCHY SPICY THUNA

12 000

Tartare de thon rouge relevé, servi sur un croustillant de riz.

Spicy bluefin tuna tartare, served on a crispy rice base.

TORTILLA DE CHORIZO HALAL

8 000

L'incontournable tortilla espagnole revisitée avec du chorizo halal.

The classic Spanish tortilla, reimagined with halal chorizo.

TORTILLA DE GAMBAS

10 000

Œufs, pommes de terre et gambas dans une tortilla généreuse aux saveurs méditerranéennes.

Eggs, potatoes, and shrimp in a hearty tortilla with Mediterranean flavors.

PASTA
DE LA NONNA

LINGUINI AUX GAMBAS

18 000

Linguini nappés d'une sauce bisque onctueuse aux gambas, ail et huile d'olive.

Linguine coated in a rich prawn bisque sauce with garlic and extra virgin olive oil.

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

22 000

Riz Arborio crémeux et sélection de fruits de mer selon l'arrivée du jour.

Creamy Arborio risotto with a selection of seafood according to the day's market catch.

ORZO À LA SAUCE TOMATE-DEMIGLACE
& STRACCIATELLA

20 000

Pâtes orzo, jus de viande réduit et stracciatella fondante.

Orzo pasta with reduced meat jus and creamy stracciatella.

PAPPARDELLE À LA SAUCE CHAMPIGNONS
& CROUTON DE PARMESAN

18 000

Pâtes artisanales, champignons sautés et tuile croustillante de parmesan.

Handmade pappardelle with sautéed mushrooms and a crisp Parmesan tuile.



CÔTES DE BŒUF & FRITES

25 000

Côte de bœuf grillée au charbon, servie avec sauce aux champignons, chimichurri et frites maison.

Charcoal-grilled ribeye steak, served with mushroom sauce, chimichurri, and house-made fries.

TAJINE DE BŒUF

17 000

Bœuf mijoté lentement aux épices marocaines, accompagné de riz parfumé ou de pain maison.

Slow-cooked beef with Moroccan spices, served with fragrant rice or homemade bread.

PILONS DE POULET D'ATHÈNES

15 000

Pilon de poulet mariné au yaourt, sumac et paprika doux, grillé au charbon et servi avec du riz blanc.

Chicken drumsticks marinated in yogurt, sumac, and sweet paprika, charcoal-grilled, and served with white rice.



POISSON À LA SAUCE À L'AIL

17 000

Poisson grillé à la façon andalouse, accompagné d'une purée maison.

Andalusian-style grilled fish served with a garlic sauce and homemade mashed potatoes.

CALAMAR GRILLÉ

18 000

Calamar frais grillé au charbon, ail confit et huile d'olive.

Fresh squid grilled over charcoal, with confit garlic and olive oil.

DAURADE À LA PLANCHA

20 000

Filet de daurade saisi à la plancha et servi avec une purée de pommes de terre.

Plancha-grilled sea bream fillet served with mashed potatoes.

FISH & CHIPS

15 000

Poisson du jour en tempura croustillante et frites maison.

Today's catch in crispy tempura with homemade fries.

CAZUELA DE POISSON

18 000

Poisson blanc mijoté dans une sauce verte aux herbes, pommes de terre et huile d'olive.

White fish gently simmered in a green herb sauce with potatoes and olive oil.

DESSERTS

Desserts

CRÈME BRÛLÉE

5 000

Vanille délicatement infusée et fine croûte caramélisée.

Delicately infused vanilla and a thin caramelized crust.

PANNA COTTA COULIS DE FRUITS
SELON LA SAISON

7 000

Crème légère et mangue fraîche de saison

Light cream and fresh, in-season mango.

FONDANT AU CHOCOLAT

8 000

Cœur fondant et chocolat intense.

A melt-in-your-mouth center and rich chocolate flavor.

CHEESECAKE BAKLAVA

8 000

La rencontre gourmande entre l'Orient et New York.

A culinary fusion of the East and New York.

ASSORTIMENT DE GLACES

7 000

Sélection de parfums selon l'inspiration du moment.

A selection of fragrances based on the mood of the moment.

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.

