



# ICÔ

RESTAURANT · BAR

**CARTE DU SOIR**

## SELECTION VERRES DE VIN 14cl

### BLANCS / WHITE

Château Mourgues du Gres Les Galets Dorés

Côtières de Nîmes 8€

Etchart Privado Torrontes Argentina 8.5€

Domaine Grivot Goiseau Chablis 11€

### ROUGES / RED

Carménère Chile 8€

Domaine des Bosquets 9€

Côtes du Rhône Villages

Château La Chapelle Aux Moines 12€

Saint-Émilion Grand Cru 2020

### ROSÉS

David Reynaud Luxure 7.5€

Domaine de La Croix Irrésistible 8€

Côtes de provence

### BULLES

Nicolas Feuillate Reserve Exclusive Brut 14€

Champagne

Domaine de Fontenille les impatients 8.5€

Bulle de france

## FINGER FOOD

Nachos et Guacamole 11€

Nachos and Guacamole VG GF

Pao de Quiejo à la truffe  
mayonnaise truffé 8.5€

Pao de Quiejo with truffle  
truffle mayonnaise VG GF

Empanadas poulet et fromage 6.5€



## COCKTAILS

MEZCAL NEGRONI BY ICÔ 14€

Mezcal, Vermouth rouge, Select Aperitivo  
infusé au Chipotlé fumé

ICÔ MARGUARITA 15€

Tequila 1800 Silver, Cointreau,  
homemade salsa verde, fumée

CLEAR COFFEE COLADA 14€

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

OLD BABY 15€

Rum Flor de Cana 12 ans,  
Cap Corse mattei blanc,  
liqueur de café FAIR, bitter cacao

STAR FAIR 15€

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

ICO SPRITZ 12.5€

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

NIKKEI GREEN PEPS 14€

Pisco, wasabi, schweppes selection  
pink pepper, espuma shizo et basilic thai

# 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 Angus, sauce chimichurri 9€**

*Angus 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 vert 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 Angus Argentine**

*Argentinian Angus 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 et oxalis, purée d'aubergine montée au beurre noisette et citron, jus de viande 8€**

*Eggplant in 2 ways: pan-fried and glazed with tamarind and oxalis, 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*

**Pakchoï rôti, vinaigrette d'anchois au sésame, crumble de tomate & pickles d'oignons rouges 7,5€**

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

*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.*

*The 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 ICÔNIK - 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 tamarin et oxalis, purée  
d'aubergine montée au beurre noisette et citron, jus de viande**

*Eggplant in 2 ways: pan-fried and glazed with tamarind and oxalis, 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 Angus, sauce chimichurri**

*Beef Angus 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 Angus Argentine 200 gr : 30€**

*Argentinian Angus rib eye*

**ou**

**La Gambas Cameron 200 gr : 25€**

*Cameron Prawns*

## NOS DÉSSERTS

---

### 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'Acaï, sorbet myrtille Acai 11€

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

5CL / 2,5CL

13€

14 ANS

14€

18 ANS

18€ / 10€

20 ANS, 130ÈME ANNIVERSAIRE

23€ / 12€

25 ANS

28€ / 15€

SINGLE CASK 1997

48€ / 25€

30 ANS

140€ / 75€

