

- ENTRÉES / STARTERS -

EDAMAME

SALADE DE TOMATES & TOFU

Cherry tomatoes & tofu salad

ONCTUEUSE BURRATINA & TOMATES CŒUR DE BŒUF

Creamy Burratina & "Cœur de Bœuf" Tomatoes

CALAMARS SAUTÉS

Sautéed calamari, piquillos, fish sauce dressing

CECCINA ANGUS & PAN CON TOMATO

Angus Beef Ceccina, tomato foccacia

SALADE DE KING CRAB & AVOCAT

King crab ponzu salad

POULPE GRILLÉ

Grilled octopus, eggplant, hoisin

TEMPURA DE GAMBAS

Palamós gambas tempura

CEVICHE DE LOUP

Seabass ceviche

CEVICHE DE GAMBAS

Gambas ceviche, leche de tigre

CEVICHE DE HOMARD

Lobster ceviche, yusu truffle dressing

TERRINE DE FOIS GRAS DE CANARD CHUTNEY D'ABRICOT

Duck foie gras, Apricot Chutney

SALADE DE ROQUETTE, TRUFFE D'ÉTÉ & PARMESAN

Arugula salad, summer truffle & parmesan

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

Beef filet carpaccio, ginger aroma

ROULEAU DE PRINTEMPS FRIT AU CANARD

Fried Duck spring roll

TARTARE DE THON

Tuna tartar

TARTARE DE SAUMON

Salmon tartar

POKE SALADE DE HOMARD

Lobster Poke salad

- CAVIAR -

PETROSSIAN OCJETRE ROYAL

Servi avec blinis, crème fraîche / Served with blinis, cream

50gr.

125gr.

250gr.

500gr.

1kg.

- JAPANESE STYLE -

GYOZA DE PORC

Pork Gyoza, mushroom soya broth

GYOZA DE BŒUF ET FOIE GRAS A LA TRUFFE

Beef & foie gras gyoza, truffle ponzu

- SUSHIS -

NIGIRI 6 pieces

SAUMON BIO

Organic Salmon

SAUMON GRILLÉ

Grill Salmon

THON ROUGE

Red Tuna

ROLL 6 pieces

SPICY ROLL

Spicy tuna roll

VEGGIE ROLL

Vegetarian Roll

SALMON ROLL

Miso salmon roll

SASHIMI 6 pieces

SAUMON BIO

Organic salmon

THON ROUGE

Red tuna

CALIFORNIA DE KING CRAB

California king crab roll

SÉLECTION DU CHEF 40 PIÈCES Chef's selection 40 pieces

- PÂTES / PASTA -

GNOCCHIS À LA SAUCE TOMATE & BASILIC

Fresh Gnocchis with tomato & basil

MACARONI AUX TRUFFES

Penne with truffle

TAGLIATELLES À LA LANGOUSTE - min. 2p.

Spiny Lobster Tagliatelle Pasta

TAGLIATELLES AU HOMARD - min. 2p.

Lobster Tagliatelle Pasta

- VIANDES / MEAT -

COQUELET MARINÉ

Marinated baby chicken

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

Grilled lamb Chops, butter ponzu coriander chili

ENTRECÔTE BLACK ANGUS PREMIUM

Prime black angus rib eye, miso butter sauce

TATAKI DE FILET DE BŒUF

Beef filet tataki, Chimichurri salsa

CÔTE DE VEAU GRILLÉE

Grilled veal chop

- POISSONS / FISH -

SAUMON GLACÉ SAUCE TERIYAKI

Glazed salmon teriyaki sauce

KING CRAB GRILLÉ

Grilled king crab, citrus butter

FILET DE LOUP

Seabass filet

GAMBAS ROYALES

King prawns, ponzu spicy salsa

HOMARD GRILLÉ 800GR

Grilled lobster, soya tamarin butter

- À PARTAGER / SHARING -

CÔTE DE BŒUF "TOMAHAWK"

Beef Tomahawk

LOUP SAUVAGE ENTIER GRILLÉ

simply grilled Sea Bass

T-BONE - CHULETÓN A LA BRASA

Beef grilled t-bone a la brasa

LOUP SAUVAGE EN CROÛTE DE SEL

Salt-crusted sea bass

- ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

RISOTTO DE MAIS

Corn risotto

BROCOLIS A LA VAPEUR

Steamed Broccoli

PERSILLADE DE SHIITAKE

Shiitake parsley

CŒUR DE LAITUE ASSAISONNÉE AU YUZU

Lettuce heart, yuzu dressing

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Mashed potatoes

ASPERGES GRILLÉES MAISON

Grilled asparagus mole sauce

PURÉE DE PATATES DOUCES AU KUMQUAT

Mashed sweet potatoes Kumquat

By our Chef Yiannis Kioroglou

Instagram : @MEDUSA_CANNES // facebook : FACEBOOK.COM/MEDUSACANNES

Prix en euro, taxes inclus

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat